

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

|                     |   |
|---------------------|---|
| Заклад вищої освіти | <b>Полтавський державний аграрний університет</b> |
| Освітня програма    | <b>28368 Харчові технології</b>                   |
| Рівень вищої освіти | <b>Бакалавр</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     | 27  |
| Повна назва ЗВО                     | Полтавський державний аграрний університет                  |
| Ідентифікаційний код ЗВО            | 00493014  |
| ПІБ керівника ЗВО                   | Галич Олександр Анатолійович                                |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | <a href="http://www.pdau.edu.ua">http://www.pdau.edu.ua</a> |

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/27>

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

|   |  |
|---|--|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО   | 28368  |
| Назва ОП  | Харчові технології   |
| Галузь знань  | 18 Виробництво та технології   |
| Спеціальність   | 181 Харчові технології   |
| Спеціалізація (за наявності)  | відсутня   |
| Рівень вищої освіти   | Бакалавр   |
| Тип освітньої програми  | Освітньо-професійна  |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)                              | Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр   |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП          | Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра харчових технологій   |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | До реалізації ОП залучено 13 кафедр: Кафедра харчових технологій, Кафедра технологій виробництва продукції тваринництва, Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, Кафедра фізичного виховання і спорту, Кафедра інформаційних систем та технологій, Кафедра менеджменту ім. І.А. Маркіної, Кафедра підприємництва і права, Кафедра екології збалансованого природокористування та захисту довкілля, Кафедра землеробства і агрохімії ім. В.І.Сазанова, Кафедра будівництва та професійної освіти, Кафедра механічної та електричної інженерії, Кафедра германської і української філології, Кафедра політології, історії і філософії та інші структурні підрозділи, які приймають безпосередню участь у організації освітнього процесу. |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП   | 36003, м. Полтава, вул. Сковороди, 1/3   |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації                               | не передбачає  |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)                                | відсутня   |
| Мова (мови) викладання  | Українська   |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО   | 10516  |
| ПІБ гаранта ОП  | Будник Ніна Василівна  |
| Посада гаранта ОП   | Завідувач кафедри  |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП   | <a href="mailto:nina.budnyk@pdau.edu.ua">nina.budnyk@pdau.edu.ua</a>   |
| Контактний телефон гаранта ОП   | +38(066)-731-98-95   |

Додатковий телефон гаранта ОП *відсутній*

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

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

Відповідальною за реалізацію освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти в ПДАУ є кафедра Харчових технологій. Кафедра має потужний науково-педагогічний склад, її штат включає 3 доктори наук, професори, з яких 2 мають практичний досвід, 9 кандидатів наук, доцентів, 1 асистент та 1 практикуючий фахівець в галузі харчових технологій. Вперше ОП розроблена у 2017 році на основі вивчення досвіду профільних ЗВО, провідних європейських університетів, консультацій з науковцями в галузі харчових технологій, стейкхолдерами і саме головне у відповідь на виклики ринку праці. Полтавська область займає провідне місце в агропромисловому комплексі України, має розвинену мережу переробних підприємств різних галузей харчової промисловості, а дана ОП спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру харчових підприємств, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями. Перший набір здобувачів вищої освіти за ОП було здійснено в 2017 році, відповідно до Відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти (наказ МОНУ від 27.12.2016 р. №1515Л). В 2018 році, програма була оновлена відповідно до вимог галузевого стандарту, який набув чинності 18.10.2018 року згідно наказу МОН №1125. У 2021 році освітня програма вперше акредитована (Сертифікат про акредитацію освітньої програми № 2889 від 30.12.2021 дійсний до 01.07.2026 <https://surl.li/hozppj>). Впродовж 2022-2025 років програма активно удосконалюється, адаптується до вимог галузевого Стандарту (зі змінами 2021 та 2024 рр.). Щороку здійснюється моніторинг, перегляд, оновлення та коригування ОП «Харчові технології» відповідно до змін у законодавчій базі. На сайті університету оприлюднюються проекти ОП для громад. обговорення, результати якого приймаються до уваги під час формування ОП для конкретного року набору. ОП схвалюється радою з якості вищої освіти спеціальності та Вченою радою ф-ту і затверджується Вченою радою ун-ту. Остання редакція схвалена 22.04.2025 року (протокол Вченої ради №9). Були врахов. пропозиції ГЕР, щодо створення можливості навчання за дуальною формою освіти. З 2023 року на ОП запроваджено практикоорієнтоване навчання, складовою, якого є використання елементів дуальної освіти з компанією МХП. Активізована робота серед здоб. вищої освіти щодо навчання та визнання результатів отриманих під час неформальної освіти <https://surl.li/wowkke>. Посилено роботу в напрямі міжнародної співпраці та академ. мобільн. Активізовано участь НПП у міжнародних проектах. Здійснюється поширення інформаційної політики про дотримання академ. доброчесності, в ОП 2024 р.н. введена ЗК14' та ПРН 30, спрямовані на дотримання принципів доброчесності. ОП є практико-орієнтованою, розроблена та реалізується за участі стейкхолдерів, націлена на підготов. сучасних фахівців у сфері харчових технологій. ОП має свою унікальність: вона єдина в регіоні готує фахівців для широкого спектру переробних підприємств харчової галузі, додатковий (ПРН 29) забезпечує формування вмінь застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу регіональної сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. Випускники ОП є конкурентоспроможними на ринку праці.

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

| Рік навчання | Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання | Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році | Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року |   | У тому числі іноземців |   |
|--------------|--|--|--|---|------------------------|---|
|              |  |  | ОД   | З | ОД                     | З |
| 1 курс       | 2025 - 2026  | 115  | 36   | 0 | 0                      | 0 |
| 2 курс       | 2024 - 2025  | 110  | 42   | 1 | 0                      | 0 |
| 3 курс       | 2023 - 2024  | 120  | 45   | 8 | 0                      | 0 |
| 4 курс       | 2022 - 2023  | 150  | 48   | 9 | 0                      | 0 |

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

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

| Рівень вищої освіти                         | Інформація про освітні програми                                    |
|---|--|
| початковий рівень (короткий цикл)           | програми відсутні  |
| перший (бакалаврський) рівень               | <b>28368 Харчові технології</b><br><b>20073 харчові технології</b> |
| другий (магістерський) рівень               | <b>50259 Харчові технології</b>                                    |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) | програми відсутні  |

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

|   | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО  | 73652          | 38640           |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)  | 73652          | 38640           |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 0              | 0               |
| Приміщення, здані в оренду  | 829            | 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>ОП ХТ Бак 2025.pdf</i>  | avHHZQaPbqx+1nqGxCLjHSIYvSQpTZMuaDfRsdGJRm<br>w= |
| Освітня програма   | <i>ОП ХТ Бак 2024.pdf</i>  | ev+FqhyDeprvBYWHbumyajVicTKrVtpAYEYh1JvnhSY=     |
| Навчальний план за ОП  | <i>Навчальний план<br/>(181XT_бд_2024).pdf</i>                                       | MskIouFb3dZ+BOY9XCZst9kuo9wgOZZMk4Ayc+CLs1Y<br>= |
| Навчальний план за ОП  | <i>Навчальний план<br/>(181XT_бз_2024[1]).pdf</i>                                    | dguZpLeqGdH8Li8RZe4gcOM3bqHk2j34flgN9rAcZdU=     |
| Навчальний план за ОП  | <i>Навчальний план<br/>(G13XT_бд_2025).pdf</i>                                       | J9orQubw3a/wvGtosQ9RSbeUi+ezgmQhhpPQiSvxOnw=     |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензії-Відгуки зовнішніх стейкхолдерів на ОПП Харчові технології 2025.pdf</i>   | +SbZZF9wPDt4Vad+Soqzn6caiZF+YDWD4LhHsSeeIbw=     |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензії-Відгуки від академічної спільноти на ОПП Харчові технології 2024.pdf</i> | GR1icd+ssXTYxF2lqClotJAI7Oe93Kirg2bTRWCG5JA=     |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензії-Відгуки від академічної спільноти на ОПП Харчові технології 2025.pdf</i> | qos3FpEcAUa5S3XsrEgLtGboXTBEo9ZDBVHbBQKKvlM<br>= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензії-Відгуки зовнішніх стейкхолдерів на ОПП Харчові технології 2024.pdf</i>   | GsLswibT4RjL7VNmApaks3CsD6EHGBZYG/Ur++E2ydA<br>= |

## 1. Проєктування освітньої програми

**Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?**

ОП «Харчові технології» розроблено у відповідності до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології (Наказ МОН України №1125 від 18.10.2018) та з урахуванням змін (Накази МОНУ від 28.05.2021 р. №593 і від 13.06.2024 р. №842). Реалізація ОП забезпечує досягнення РН та формування інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для проф. діяльності в галузі. Вона передбачає 27 РН зі Стандарту та 3 додаткових РН 28,29,30, які підкреслюють її унікальність. Досягнення РН забезпечується логічною послідовністю та змістом ОК, перелік та наповнення яких сформовано з урахуванням пропоз. стейкхолд. та сучасних тенденцій розвитку галузі. В ОП досягнення РН здійснюється шляхом поєднання ОК загальної ОК1-ОК12 та професійної ОК13-ОК42 підготовки. Забезпечення РН відповідними ОК наведено в матриці ОП. Кількість ОК через які досягаються РН варіюється від 2-х РН 6,9,15,22,24,30 до 20-ти РН1-ОК 6,9,16,17,20-26,29-31,33,38-42. Так, РН3 формує вміння застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для забезпечення професійної діяльності та прикладних досліджень і забезпечується ОК 4,20,38-42, РН4 забезпечується як ОК загальної підготовки: ОК 4,6,9,12 так і проф. ОК 15-18,20-22,27,30,37-42, РН5 формує знання з наукових основ технологічних процесів харчових виробництв і забезпечується професійними ОК 18,22,24,28,29,31-36,40-42 технологічного спрямування. Перевірка досягнення РН здійснюється під час виконання та публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Національні та міжнародні професійні стандарти відсутні

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

**- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

При перегляді ОП враховується думка з.в.о. та випускників: вони входять до складу роб.групи <https://surl.li/epsurc> беруть участь у обговоренні ОП на Раді з якості ВО спеціальності, круглих столах; проходять онлайн-опитування <https://surl.li/swvvvk>, <https://surl.li/aqvdcr> за результатами яких більше 93% респондентів задоволені навчанням на ОП. 95,3 % оцінили задоволеність цілями та РН на «відмінно» <https://surl.li/hghrpx>. З.в.о. та випускн. надають свої пропозиції у вигляді рецензій, побажань при обговоренні ОП. Наприклад: Хворост А. (2022р.) запропонувала подати назву КР у новій редакції «Загальні технології харчових виробництв» замість «Загальна технологія харчових виробництв». Для посилення hard skills враховано пропозиції Івер О., щодо залучення іноземних лекторів та розширення міжнарод. мобільності (2023р.). Дичко А, увійшла до складу роб. групи з розроблення ОП на 2024 рік і запропонувала збільшити кількість кредитів для ОК 25 «Технічна мікробіологія», що було враховано. На ОП 2024 року надали рецензії випускниці Бірюліна Т. і Мусяка Н., які працюють на ПрАТ «МХП» <https://surl.li/asaahy>. Побажання випускн. та з.в.о. Корнієнка К. і Бражник М.: вивчати «Правознавство» в розрізі галузі, ввести в ОП ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР», перенести вивчення ОК «Економіка підприємства» на старші курси були враховані в ОП 2025р. Випускник Дерид Є. надав рецензію на ОП 2025 року з рекомендацією ввести ОК «Автоматизація виробничих процесів» <https://surl.li/hcnlcj>.

**- роботодавці**

При оновленні ОП врахов. всі побажання та пропоз. стейкхолдерів, надані у формі рекомед., рецензій, відгуків. Зокрема, за пропозицією директ. ПП «БІАГР» Коваленка Р. <https://surl.li/thdvlx> та нач. мікробіол. лаб-рії НДВЦ ДП «Полтавастандартметрологія» Корсун А. <https://surl.li/cc/vlmxen> в ОП 2024 р. збільшено кільк. кред. для ОК 25, яка забезпечує досягнення РН 11,2. Директор ТОВ «СІНЕРГО» Клепач О. <https://surl.li/bcazlj> та начальник вир-цтва «Сумської м'ясної компанії» Яковченко С. рецензуючи ОП (2024р.), порадили, при черговому перегляді ОП ввести ОК, яка б поглибила знання з питань управління якістю та безпеч. харч. прод. Інженер-технолог з проєктування облад-ня харч. вироб-тва ТОВ «Броварні» м. Біла Церква запропонував ОК 2 перенести до 8 семестру <https://surl.li/vhuovj>. Також ОП обговорювалося із стейкхолдерами «Полтавського олійно-екстракційного заводу - Кернел груп» <https://surl.li/pczktu>, ТОВ «Vivat Провінція» <https://surl.li/ecphyd>. Спільні рішення НПП ОП та стейкхолд. відобразилися в ОП (2025р.): введено додаткові ЗК 15, 16, ОК 36, ОК 7 перенесено в 3 семестр, а її назву адаптовано до галузевого контексту, ОК 2 перенесено до 8 семестру, змінено форму контролю в ОК 19 та ін. ОП 2025 р. обговорювалися з начальником вироб-цтва ТОВ «ЕКСПЕРТ МІТ» м. Івано-Франківськ <https://surl.li/pdoqbj>, стейкхолдерами ТОВ «ФУДТЕМПЛУМ» м. Київ <https://surl.li/lrdnzi>, компанії «Danone» <https://surl.li/jagvfo>, ТОВ Глобинський м'ясокомбінат <https://surl.li/cqnocb> та ін. <https://surl.li/botlau>.

**- академічна спільнота**

Перегляд та удосконалення ОП проводиться із урахуванням пропозицій академ. спільноти. Всі рекомендації узагальнюються та обговорюються на засіданнях кафедри, робочої групи та Раді з якості спеціальн. <https://surl.li/rqttddp>, <https://surl.li/tourjh> і оприлюднюються у вигляді зведеної таблиці пропоз. <https://surl.li/sbipgy>, <https://surl.li/fkkkty>. Академ. спіл-та долуч. до обговорення в різні способи: під час проведення виставок <https://surl.li/alukuu>, семінарів <https://surl.li/rxfwqu>, <https://surl.li/jaxuvb>, <https://surl.li/ybqjxh>, майстер-класів. ОП

обговор. на спільному науково-практичному семінарі ПДАУ та Науков.-метод. центру вищої та фахової передвищої освіти <https://surl.li/zmpnpxw>, за результатами змінено форму контролю в ОК 19 та введено ОК 36 (2025 р.). Співпраця з каф. технол. рестор. та аюрвед. продукції НУХТ <https://surl.li/cyugbc> дозволила розширити перелік вибіркового ОК ОП <https://surl.li/xjougim>. Роль наукових досліджень при реалізації ОП систематично обговор. з науковцями провідних ЗВО <https://surl.li/upctjw>, <https://surl.li/gkznbm>, <https://surl.li/evgehd>, що збільшило публікаційну активність з.в.о. в рамках ОК 20. В співпраці науковців ОНТУ, ПДАУ та ПрАТ «Полтавпиво» внесені зміни до тематичного плану ОК 28 <https://surl.li/uzlxur>. Академ. спіл-та долучалась до формув. мети ОП шляхом внесення пропоз. щодо змісту ОК, зокрема: Агунова Л. запропон. в ОК 34 додати тему: «Виробництво топлених жирів» <https://surl.li/ryptkk>, Фарісеєв А. <https://surl.li/itpotb> ініціював назву ОК 7 адаптувати до галузевого контексту.

### **- інші стейкхолдери**

У процесі розробки ОП була врахована думка і інших стейкхолдерів – переважно представників переробних підприємств, які є базами для проведення виїзних занять та виробничих практик <https://surl.li/qjiwfa>, <https://surl.li/iuzitr>, <https://surl.li/kvaqyc>, <https://surl.li/cxpecy>, <https://surl.li/iyzurd>, <https://surl.li/qtsycr>, <https://surl.li/vyfxpu>, <https://surl.li/ujgthi>, <https://surl.li/emakrm>, <https://surl.li/bbktlw>, <https://surl.li/pwefsn>, <https://surl.li/uvlmmt>, академ. спільноти закладів партнерів <https://surl.li/kroxbb>, <https://surl.li/ykbnto>, <https://surl.li/yipxqz>, <https://surl.li/vffabg>, батьків з.в.о. <https://surl.li/mntyte>, роботодавців, які беруть участь в Днях кар'єри <https://surl.li/rkjeed>, міжнародної спільноти <https://surl.li/rovodi>, <https://surl.li/wpyrgv>. За рекомендацією власниці «Afrodiziak chocolate» <https://surl.li/zssncg> в тематич. план лабор. роб-т. ОК «Технологія цукру та кондитерських виробів» додана л.р. з виробництва шоколадних цукерок. (ОП 2024 р.), R&D технолог «Укролія» Калембет В., запропонував ввести в ОП 2026 р. ОК «Автоматизація процесів харчових виробництв» <https://surl.li/sswnzs>, <https://surl.li/crqqkf>. Влучні поради надають стейкголд. під час майстер-класів, дегустацій та гостьових лекцій <https://surl.li/caqhjt>, <https://surl.li/ynvbgw>, <https://surl.li/irbpna>, <https://surl.li/kiihkl>, <https://surl.li/euolhe>, <https://surl.li/gzmwvf>, <https://surl.li/zbjclx>, Стейкголдери в межах опитув. відзначили, що мета ОП і РН відповідають ринку праці <https://surl.li/qzpuwm>.

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

Мета ОП націлена на підготовку професійно-спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання стратегічно важливої галузі економіки – харчової пром-ті. Вона повністю відповідає місії та стратегічним цілям Полтавського державного аграрного університету, визначеним у Стратегії розвитку до 2030 року (<https://e.surl.li/bkcgnc>). У Стратегічному плані розвитку ПДАУ прослідковуються наміри сформувати університет інноваційної освіти центральної України з гармонійним поєднанням аграрно-продовольчої, адміністративно-управлінської соціально-гуманітарної та виробничо-інженерної сфер зі стабільними позиціями у підготовці фахівців, які здатні генерувати сучасні знання, задовольняти попит суспільства, потреби галузі, науки, освіти, що корелюється з прагненням ОП підготувати висококваліф. фахівців для під-ств харч. пром-ті різної профільності та потужності. Мета ОП гармонійно узгоджується з операційною Ціллю 1.2. Створення умов для набуття здобувачами вищої освіти компетентностей відповідно до потреб ринку праці на регіональному, національному та світовому рівнях. Перекликається з Ціллю В.2.3. Підвищення практичної цінності наукових досліджень колективу для сталого розвитку на регіональному, національному та світовому рівнях. Ключову роль в досягненні мети займає ціль С.3.1. Налагодження співпраці і розбудова партнерських відносин із лідерами освіти, науки і бізнесу. В цілому мета ОП є узгодженою з місією та стратегічними цілями ПДАУ.

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

Мета ОП враховує тенденції розвитку науки у відповід. до Закону України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» <https://surl.li/osoaei>. При формуванні мети та РН ОП вивчалися наукові напрями галузевих НДУ. На наук. конф-ціях, форумах, семінарах розглядалися інновації у галузі. Аналізувалася тематика НДР зі щорічного конкурсного відбору НТР МОН <https://surl.li/nypptj>, експертом якого є НПП ОП В. Сукманов. Серед переліку тематичних напрямів науков. дослідж-н і наук.-техн. розробок <https://surl.li/ibpmht> одним із провідних у сфері харчових технологій є «Технології виробництва харчових прод. для функціонування стійкої та ефективної продовольчої системи». В контексті даного напрямку в ОП були включені ОК 20 та РН 4,5,18, які формують базові навички проведення наукових досліджень та вирішення прикладних задач. ОК 16,19,23, які спрямовані на формування компетентностей щодо забезпечення якості та безпечності продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації, на підвищення ефективності вироб-тва і впровадження сучасної системи менеджменту. Вони забезпечують досягнення РН 10,11,23. Основні напрями новітн. технологій харчових пр-в., враховувалися при формуванні додаткових РН 28, 29. Загальні і регіональні тенденції розвитку спеціальності вивчалися на підставі аналіт. даних: <https://surl.li/kobojt>, <https://surl.li/nnvzbd> та за досвідом провідних харчових під-в і відображені в меті та РН ОП.

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

Аналіз ринку праці показав, що станом на 1.03.2026 р. попит на фахівців спеціальності «Харчові технології» достатньо високий як на регіональному, так і на державному рівні. За результатами аналізу різних кадрових агентств понад 250 вакансій <https://surl.li/xocjub>, <https://surl.li/ssdrgj>, <https://surl.li/fugllp>, <https://surl.li/nmvodf> потребують фахівців з харчових технологій. Дані відділу працевлашт. ПДАУ <https://surl.li/riwozx> підтвердж. цю інформацію. До ПДАУ подали запит на фахівців з харчових технологій ГК «Глобіно», ПрАТ «МХП», ТОВ «

Астарта- Київ», ФОР Козуб Ю.Г., ПП «БІАГР», «Kernel» та ін., які є флагманами та новаторами на ринку праці. Підготовка професійно-спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості, враховуючи особливості нутрієнтного складу продовольчої сировини – власне і є метою ОП, яка була сформована на виклики ринку праці. Вона забезпечується досягненням РН 3-5,8,14,18,21,24,28. Формування здатності оцінювати та вирішувати регіональні проблеми галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, на основі аналізу передумов їх виникнення в ОП забезпечується додатковим РН 29 і реалізується через ОК28-ОК36, ОК 40,41,42. Галузевий та регіональний контекст ОП відображають: кваліфікаційна робота ОК42, курсові робота та проєкт ОК17 і ОК18, практики ОК38-ОК41, які забезпечують відповідні РН 8-11,14,15,17,18,28,29, орієнтовані на потреби роботодавців.

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

Під час розроблення та щорічного оновлення ОП «Харчові технології», яка реалізується в ПДАУ враховувався досвід галузевих ОП вітчизняних закладів вищої освіти. Зокрема: Національного університету харчових технологій <https://surl.li/kkrubj>, <https://surl.li/ucsegr>, Одеського національного технологічного університету <https://surl.li/eeuryy>, Державного біотехнологічного університету <https://surl.li/eieuzi>, Національного університету біоресурсів та природокористування <https://surl.li/hfrqzh>, Міжнародного гуманітарного університету <https://surl.li/tvmfxg>, Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара <https://surl.li/kaoftz>, Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного <https://surl.lt/oghndq>, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького <https://surl.li/riguur>, Державного торговельно-економічного університету <https://surl.cc/yadaeg>, Сумського національного аграрного університету <https://surl.li/gomhcy>, Уманського національного університету садівництва <https://surl.li/huocvt>, Полтавського університету економіки і торгівлі <https://surl.li/ylqiji> та ін. Освітня програма розглядалася на Міжінституційному семінарі з обговорення освітніх програм спеціальності «Харчові технології» <https://surl.lt/kqwsqh> до якого долучились понад 14 гарантів ОП з різних ЗВО України. Вивчення структури та змістовних особливостей освітніх програм, дало змогу визначити ключові підходи до формування структури та змісту ОК, що забезпечують здобуття необхідних компетентностей та програмних результатів навчання за даною ОП. У результаті проведеного аналізу, зроблені висновки та використані кращі практики досліджених програм. Враховуючи досвід НУХТ, щодо регіонального розвитку в ОП були внесені додаткові компетентності ЗК 15, СК 14,15 та РН 28, 29, які підкреслюють регіональний контекст. В освітній програмі передбачено ОК28...ОК36, які забезпечують підготовку фахівців для різних галузей харчової промисловості, аналогічний підхід прослідковується в ОП Таврійського державного агротехнологічного університету. ОК20 та ОК23 вивчаються на першому курсі згідно рекомендацій фахівців провідних ЗВО. Під час викладання ОК 15 «Інженерна і комп'ютерна графіка» зроблено акцент на цифрових технологіях (AutoCAD), вивчення якого є основою для подальшого опанування ОК 21 «Проектування підприємств харчових виробництв». Оновлено структурно-логічну схему ОП, що спростило відслідковування міждисциплінарних зв'язків. В ОП (2025 р.) за аналогією ОНТУ, НУХТ та ін. ЗВО введена ОК 36 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР», ОК 2 «Економіка підприємства» перенесена з 2 до 8 семестру за рекомендаціями фахівців Міжнародного гуманітарного університету.

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

Формування мети та програмних результатів ОП «Харчові технології» здійснювалося шляхом вивчення досвіду реалізації ОП харчового спрямування в провідних ЗВО Європи. Основною ціллю було забезпечення відповідності: європейським стандартам якості освіти, світовим трендам розвитку харчової пром-сті, гармонізації ОП, забезпечення умов для просування проєктів, академ. мобіл. тощо. Використано 2 шляхи – вивчення публічної інф-ції на сайтах ЗВО і стажування НПП у провідних ЗВО Європи (Кайнаш А.П., Костенко О.М., Калашник О.В., Тюрікова І.С. та ін.). Зокрема аналізувалась ОП «Харчова наука та технології» Університету Фоджа (Італія) <https://surl.lu/jnsnzb>, який є закладом-партнером ПДАУ <https://surl.li/kpblpw>. Гарант ОП Будник Н.В., приймаючи участь у заходах по проєкту WEBEST 2020-2025 (м. Фоджа) презентувала найкращі практики та досягнення ПДАУ, докладно познайомила італійських колег з напрямками розвитку університету і водночас ознайомила з особливостями аналогічних освітніх програм італійського ЗВО <https://surl.li/kleean>. Аналізувалися ОП Університету харчових технологій (м. Пловдив, Болгарія) <https://surl.li/yznfsf>, в якому проводив гостьові лекції професор Сукманов В.О. <https://surl.lt/onmpri>. В проаналізованих ОП увага приділялася формуванню у з.в.о. здатності до розробл. і впровадж. систем якості і безпечності, знань харчового законодавства, що враховано в ОК 16, 23 для забезпечення ПРН 9,10,18, та ОК 36, яка додатково введена в ОП (2025р.). В Грузинському технічному університеті <https://surl.li/lhanev>, Жешувському університеті (Польща) <https://surl.lt/xmxcvu>, Шведському сільськогосподарському університеті (Швеція) <https://surl.li/lkkile> прослідковувався акцент на формуванні здатності у з.в.о. забезпечити сталий розвиток під-ва. Останнє підтвердило актуальність введених змін до ОП в контексті реалізації Стратегії сталого розвитку (корегування мети, змісту ОК 6,14,28,34 та досягнення РН8). Universitatea Transilvania din Brasov (Румунія) <https://surl.li/eahnkr>, в ОП «Харчова інженерія» приділяється значна увага проєктуванню та застосуванню новітніх методів менеджменту на підприємствах харчової промисловості, що є спільним з даною ОП. Окремі аспекти ОП були гармонізовані на основі досвіду НПП Шостя А.М. та Кузьменко Л.М., здобутого у процесі реалізації міжнародного проєкту <https://surl.li/psxeri>. Делегація ПДАУ до складу якої входили декан факультету Усенко С.О., гарант ОП Будник Н.В., НПП ОП Шостя А.М., Кузьменко Л.М. відвідали Стамбульський технічний університет (Туреччина), де при зустрічі із завідувачем кафедри харчових технологій обговорювали мету ОП та стратегічні напрямки Сталого розвитку галузі <https://surl.lt/pmqsgh>, <https://surl.li/vdaoip>. Таким чином, аналіз іноземних ОП сприяв врахуванню світових тенденцій підготовки фахівців з харчових технологій.

## 2. Структура та зміст освітньої програми

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

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», що регламентується в галузевому Стандарті першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Предметна область спеціальності реалізується в ОП через вивчення об'єктів, якими відповідно до Стандарту є технологічні процеси харчового виробництва і харчові продукти. А також досягненням цілей: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що реалізується переважно в ОК 16,18,19, 27-42. Ключове місце займає практична підготовка на підприємствах харчової промисловості в Україні та за кордоном, практико-орієнтованість більшості ОК. Досягнення заявлених цілей навчання забезпечується через логічну послідовність освітніх компонентів в ОП та тісний взаємозв'язок дисциплін загального та професійного спрямування, що дозволяє оволодіти ЗК і СК та досягнути РН. Основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості як частину предметної області спеціальності з.в.о. вивчають на ОК 2,6,13,14,17,18,21,22,24,26,27-42. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів з.в.о. опановують на ОК 16,18, (36 ОП 2025р.) Засвоєння сутності і параметрів технологічних процесів виробництва харчових продуктів (ОК 21,22,24,26,27-36), принципів розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій (ОК 27-36), практико-орієнтованість навчання забезпечується навчальними, виробничою та переддипломною практиками, науково-дослідна спрямованість ОП реалізується через ОК 20 «Основи наукових досліджень» та підсилюється ОК 3, 4. Теоретичний зміст предметної області спеціальності в частині «правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази» здобувачі вивчають на ОК 7,8, 23,16, «система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах» – на ОК 2,19,40,41. Формування загальнокультурних і громадянських компетентностей забезпечується вивченням дисциплін: «Історія та культура України», «Філософія», «Правознавство». Базовими для вивчення дисциплін професійного спрямування є «Хімія», «Фізика», «Вища математика», «Інформаційні системи та технології», «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових виробництв», є підґрунтям для вивчення ОК технологічного спрямування ОК28-ОК36. Методи, методики та технології, якими має оволодіти з.в.о. для застосування на практиці: комплекс заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харч. пром., методики і методи контролю якості та безпеч. харч. прод., методики проведення наукових досліджень. Отже, цілі навчання досягаються через розв'язання широкого кола завдань предметної області. Формування профілю фахівця завершується захистом кваліфікаційної роботи. Освітні компоненти ОП забезпечують формування фахового інструментарію та навичок (soft skills), необхідних для професійної діяльності та досягнення РН 1-29.

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

У ПДАУ право на формування індивідуальної освітньої траєкторії регламентується низкою нормативних документів: «Положенням про організацію освітнього процесу», «Положенням про забезпечення права на вибір здобувачем навчальних дисциплін», «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу», «Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача», «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті». <https://surl.li/qrhkhw>. Здобувачі в.о. формують індивідуальну траєкторію через вибір освітньої програми та форми здобуття освіти, використання дистанційних технологій; вибіркових дисциплін через власний електрон. кабінет, вносять пропозиції щодо удосконалення ОП; самостійно обирають теми курсової роботи, проекту та кваліфікац. роботи і її керівника, баз практики; беруть участь у програмах академ. мобільності, а також набувають знань через неформальну та інформальну освіту з подальшим перезарахуванням результатів <https://surl.li/iopijw>, беруть участь у студентських наукових гуртках <https://surl.li/nvaprz>. Отже, в ПДАУ підходи щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечують право на вибір персональної траєкторії, реалізацію освітнього потенціалу з урахуванням: інтересів, мотивації, потреб та здібностей з.в.о. і відповідають (ст.62. п. 15) Закону України «Про вищу освіту». За результатами анкетування 97,4 % опитаних задоволені формуванням своєї індивідуальної траєкторії <https://surl.li/ehhhod>.

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

Здобувачі вищої освіти реалізують право на вибір навчальних дисциплін відповідно до «Положення про

забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін ПДАУ» <https://surl.li/ilzrfv>. Освітньою програмою та навчальним планом, передбачено обсяг вибіркового ОК 25 % від загальної кількості кредитів, тобто 60 кред. <https://surl.li/jjnnngt>. Вибір здійснюється через електронний кабінет здобувача в.о., синхронізований з базою даних АСУ ПДАУ <https://surl.li/hixnby>, що забезпечує прозорість та відкритість процедури. Вибір навчальних дисциплін проводиться у другому семестрі навчального року. Вивчення вибіркового ОК починається з третього семестру. Для вибору дисциплін передбачено три каталоги, які щорічно переглядаються й оновлюються з урахуванням освітніх запитів здобувачів, рекомендацій стейкхолдерів та тенденцій розвитку галузі. Перший каталог – міжфакультетські ОК (12 кредитів – 4 дисципліни по 3 кредити), другий – факультетські ОК (16 кредитів – 4 дисципліни по 4 кредити), третій – фахові вибіркові (32 кредити – 8 дисциплін по 4 кредити). На другому та третьому курсах вивчаються по 2 дисципліни з кожного каталогу вибіркового ОК. На четвертому курсі – 4 дисципліни з каталогу фахових вибіркового ОК. Перелік фахових дисциплін формується гарантом ОП, групою забезпечення за присутності представника від здобувачів вищої освіти; факультетські – робочими групами кафедр; міжфакультетські – навчальним відділом на підставі пропозицій кафедр університету. Інформація про зміст дисциплін (силабуси), їх обсяг, форму контролю та інструкція щодо процедури вибору розміщується в АСУ ПДАУ <https://asu.pdau.edu.ua>. Можна вибирати ОК з іншої ОП університету (за погодженням декана факультету) або інших закладів вищої освіти (право на академічну мобільність учасників освіт.проц.). Інформування здобувачів здійснюється під час зустрічей з адміністрацією факультету, на кураторських годинах, консультаціях із НПП, а також на зустрічах з представниками навчального відділу <https://surl.li/veujhe>, <https://surl.li/ecccqh>, <https://surl.li/cc/pbykqj>, <https://surl.li/feixby>. Етапи вибору навчальних дисциплін затверджуються розпорядженням першого проректора відповідним графіком. З переліком і змістом вибіркового ОК навчальних дисциплін здобувачі ознайомлюються на відповідній сторінці сайту університету <https://surl.li/wtrztv> або сторінці освітньої програми <https://surl.li/jjnnngt>. За результатами вибору деканат та навчальний відділ формує академічні групи, а обрані дисципліни фіксуються в індивідуальному навчальному плані здобувача.

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

Компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, на ОП Харчові технології здобуваються під час проходження чотирьох видів практики. Організація практичної підготовки з.в.о. здійснюється у відповідності до Положення про проведення практики в ПДАУ <https://surl.li/remrsv>. В ОП та навч. плані передбачено 28,5 кред. практи. підготовки: ОК 38 Навч. практи. «Вступ до харчових технологій» (7,5 кред.), ОК 39 Навч. практи. «Загальні технології харчових виробництв» (9 кред.), ОК 40 Виробнича практи. «Загально-технологічна практика» (6 кред.), ОК 41 Переддипломна практи. (6 кред.). Всі види практик забезпеч. досягнення РН 18-21. Мета, зміст та результати практики висвітлені у наскрізній <https://surl.li/ihlpfb> та робочих програмах практик. Для проведення практики кафедра ХТ формує перелік підприємств, з якими укладені угоди <https://surl.li/rrrgym>, <https://surl.li/cc/iaxthw>. Перелік може доповнюватися базами запропон. з.в.о. Перед початком практики проводиться інструктаж щодо проходження практики, під час якого з.в.о. ознайом. з програмою практики, проходять інструктаж з тех. безпеки, та отримують необхідні документи. По закінченню практики з.в.о захищають звіти перед комісією. Задоволеність з.в.о. компетентностями, здобутими під час практи. підготовки, аналізується на конф. за підсумками практик <https://surl.li/dnjzvb>, <https://surl.li/yxfuul>, <https://surl.li/budcoa>, <https://surl.li/ztnhic> та шляхом анкетування <https://surl.li/gdatps>, <https://surl.li/dwerom>, більшість респондентів задов. практич. підготовкою.

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

ОП Харчові технології дозволяє забезпечити набуття з.в.о соціальних навичок (soft skills) через зміст окремих ОК, які формують комплекс соціальних навичок, необхідних сучасному фахівцю. Вагоме значення у їх формуванні мають ОК проф. підготовки і кваліфікац. робота, які є підґрунтям для з.в.о. аналізувати, оцінювати достовірність інф-ції, формувати власну думку, доносити її професійній аудиторії, приймати і обґрунтовувати свої рішення (ПРН 2,4,19-23). Під час практик з.в.о. набувають досвіду проф. комунікації, навчаються логічно і системно мислити, працювати в критичних умовах. До переліку основних soft skills належить – вміння працювати в команді, що дозволяє розподіляти обов'язки, аналізувати різні ситуації, бачити причинно-наслідкові зв'язки та генерувати рішення разом. Запорукою проф. успіху є формування комунікац. навичок через участь у наукових конференціях, круглих столах, семінарах. При вирішенні ситуаційних задач в розрізі ОК формується критичне мислення. Лідерські якості закладаються при виконанні обов'язків старости, студ. куратора, участі у студ. самоврядуванні, організації культурн., волонтерськ. заходів. Міжособистісна взаємодія та вміння приймати виважені рішення в стресових ситуаціях формують емоційний інтелект. Соціальні навички формуються під час адаптивів, роботи в студ. сенаті, науков. гуртках. З.в.о. беруть активну участь у заходах з розвитку soft skills, від психолог. служби <https://surl.li/fabgkn>, <https://surl.li/rvauzr>, <https://surl.li/ccvhlh>.

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

Зміст ОП має логічну структуру, що дає можливість здобувачам досягти заявленої мети та ПРН відповідно до Стандарту спеціальності (<https://surl.li/xrtikx>). Структура ОП містить: обов'язкові освітні компоненти (180 кред.) з яких практична підготовка складає (28,5 кред.) та вибіркові ОК (60 кред.). ОП передбачає вивчення ОК загального та проф. спрямування, практичну складову і атестацію (<https://surl.li/rbysgk>). Загальнокультур. та громадянські

компетентності формують ОК: «Історія та культура України», «Філософія», «Правознавство». Набуття комунікативних компетентностей передбачено через ОК3, ОК8. Загально-інженерну підготовку формують ОК: «Вища математика», «Фізика», «Хімія», «Інформаційні системи та технології», «Основи фахової діяльності». Здатність підвищувати економічну ефективність вир-ва, впроваджувати системи менеджменту досягається через ОК «Економіка підприємства», «Менеджмент харчових підприємств». Фахові компетентності у предметній області формують ОК проф. спрямування: «Теоретичні основи харчових виробництв», «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Інженерна і комп'ютерна графіка», які є підґрунтям для основних фахових дисциплін (ОК13,14,17,18,21,26,27), пов'язаних з проектуванням харч. підприємств та блок дисциплін, що забезпечують вивчення технологій виробництва харчових продуктів (ОК 28-36). ОК 16,23 розширюють знання з харчового законодавства та методів визначення якісних показників харч. продуктів. Наукова складова реалізується через ОК 20. Зміст ОП дає можливість розвинути здатність до самостійного аналізу проблеми в межах підготовки курсової роботи, проекту та кваліфікаційної роботи.

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

Організація освітнього процесу в ПДАУ здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/guerfd>), Положення про орг. сам. роботи з.в.о. (<https://surl.li/moifier>). Під час формування навч. планів обов'язковою умовою є дотримання обсягу сам. роботи у межах від 1/3 до 2/3 від загального обсягу ОК. У навч. плані ОП для з.в.о. 2024 р. набору обсяг навантаження, відведений на навч. дисципліни, становить 240 кред. (7200 год.). З них навч. дисципліни – (5805 год.), у т.ч. аудиторні заняття – 2012 год. (34,7 %), самостійна робота – 3793 год. (65,3 %). На вивчення обов'язкових ОК відведено 180 кред.: з них 43 кред. (23,9 %) – на ОК загальної підготовки; 96,5 кред. (53,6 %) – ОК проф. підготовки; 28,5 кред. (15,8 %) – практику; 12 кред. (6,7 %) – підготовку та захист кваліфікаційної роботи. На вивчення вибірових ОК відведено 60 кред. (25 %). У структурі аудитор. навантаж. переважають практичні та лабораторні заняття, що забезпечує прикладну спрямованість підготовки. Систематично здійснюється моніторинг ефективності організації освітнього процесу шляхом анкетування здобувачів <https://surl.lt/vkmolv> та обговорення їх результатів <https://surl.li/vxkcqs>, <https://surl.li/wssyfi>. Результати опитувань свідчать про загальну задоволеність з.в.о. (88,1%) обсягом часу, відведеного на виконання завдань самостійної роботи. Отримані дані обговорюються на засіданнях кафедри з метою аналізу навчального навантаження та недопущення перевантаження з.в.о. у межах ОП, що акредитується.

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

Практико-орієнтований підхід до підготовки з.в.о. реалізується через практичну підготовку на навчальних, виробничій та переддипломній практиках, виїзних заняттях на підприємства <https://surl.lu/jbuysh>, <https://surl.li/ckdgsq> та лабораторії, гостьових лекціях від стейкхолдерів <https://surl.li/xxpsir>, зустрічах з представниками роботодавців на днях кар'єри, семінарах <https://surl.lt/hycaux>, форумах. Практичність є однією із особливостей ОП, яка реалізується у значній кількості ОК, що передбачають набуття практичних компетентностей під час виконання завдань на практичн. та лабораторн. заняттях. На ОП реалізується модель використання елементів дуальної освіти, що базується на тристоронньому договорі та регламентується Положенням про дуальну форму здобуття ВО в ПДАУ <https://surl.li/vhgweh>, <https://surl.li/qqpeif>, <https://surl.lt/fvdbnw>, <https://surl.li/vgmvr1>, <https://surl.li/atlchi>. З 2023 року на ОП вперше впроваджується модель використання елементів дуальної освіти під час підготовки з.в.о. на основі тристороннього договору здійснення практичного навчання на робочому місці. Підготовка з.в.о. з використанням елем. дуальної освіти реалізувалась спільно з ТОВ «Вінницька птахофабрика» та агропромхолдингом МХП. (Т. Бірюліна, Н. Мусіяка). Програма та графік практичного навчання на робочому місці щосеместрово узгоджуються куратором від університету, гарантом ОП, НПП ПДАУ, які здійснюють викладання навчальних дисциплін та керівництво практикою і наставником від підприємства. З.в.о. навчаються і працюють за змішаною моделлю

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

ОП «Харчові технології» інтегрована у глобальний контекст Ст-го. роз-ку. Зміст програми та РН спрямовані на підготовку фахівців, здатних вирішувати завдання, визначені Резолюцією ГА ООН № 70/1. Зокрема, в аспектах забезпечення здоров'я (Ц.3), відповідального споживання та виробництва (Ц.12), подолання голоду (Ц.2), якісної освіти (Ц.4), збереження екосистем суші (Ц.15) та ін. Реалізація ЦСР здійснюється через зміст ОК, практичну підготовку, курсову роботу, проект і кваліфікаційну роботу. Через вивчення ОК16, ОК23, ОК36 (2025 р.) – з.в.о. набувають знань щодо якості та безпечності харчової продукції (Ц. 2,3). ОК5, ОК10, ОК11, ОК13 дозволяють досягти РН 27 – направлено на забезпечення цілі 3 – Міцне здоров'я. Ціль 13 – Боротьба зі зміною клімату досягається шляхом формування екологіч. свідом. майбутніх фахівців через ОК: Екологія харчових виробництв та утилізація відходів, Технології виробництва харч. продуктів (ОК 28-36). Це також відповідає Цілям 6, 12, 14, 15, які стосуються збереження водних ресурсів, раціонального використання ресурсів та охорони екосистем суші. Логічне поєднання ОК загальної та проф. підготовки з практичною підгот. забезпечує реалізацію (Ц. 4), надає доступ до сучасних знань та формування професійних компетентностей. Вивчення таких ОК, як БЖД та основи охорон. праці, Правозн., Екон. підприєм. формує правову, і соціальну відповідальність та сприяє реалізації (Ц. 8). Отже, структура та зміст ОП забезпеч. досягнення цілей СР та формують відповідальн. перед суспільством і природою.

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

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

<https://surl.li/ocadzlk>

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

Відповідно до Правил прийому на навчання до ПДАУ визначено: інформацію про роботу прийм. комісії <https://surl.li/srwozpr>, детальну інформацію для вступників <https://surl.li/ryuldz>. Правила прийому до ПДАУ щороку розробляються Приймальною комісією відповідно до Порядку прийому (2022-2025 рр.), затверджуються вченою радою і оприлюднюються на сайті Університету. Правила містять інформацію щодо ліц. обсягу, конкурс. пропоз., нормат. термінів навчання для осіб, які здобули ОС МБ, ФМБ, ОКР МС, для здобуття освітнього ступеня бакалавра. У 2022-2025 рр. перелік предметів НМТ встановлений МОН: у 2022 – укр.мова, матем., іст. Укр.; у 2023 – укр.мова, математика та предмет на вибір; у 2024 та 2025 р. – укр.мова, мат., іст. Укр., предмет на вибір. Мінімальний КБ для вступу на бюджет: у 2022 – 125 балів, у 2023-2025 – 130. Мінімальний конкурсний бал для контракту – 100. Остаточо КБ множився на регіональний, галузевий коеф. При вступі на основі НРК 5 враховувалися особливості ОП, а саме: перезарахування кредитів ЄКТС, максимальний обсяг яких визначено Стандартом. Вступники можуть прийматись на навчання зі скороченим терміном навчання. Згідно Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до ПДАУ <https://surl.li/nuckfb>. З 2022 року вимогою для вступу є написання мотиваційного листа, в якому вступник обґрунтовує обрання ОП та який оцінюють члени фахової комісії. Вимоги до мотиваційного листа наведено у додатках до Правил прийому <https://surl.li/wefvho>.

**Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?**

В ПДАУ визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах регулюється: Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу, Положенням про порядок визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті, Положенням про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до ПДАУ (<https://surl.li/csuwec>). Перезарахування ОК/РН здійснюється згідно академічної довідки або сертифікату після завершення програми академічної мобільності (<https://surl.li/ucdzuv>; <https://surl.li/vutcrw>). Процедура визнання і перезарахування ОК/РН для здобувачів, які переводяться чи поновлюються, відбувається шляхом порівняння змісту й обсягу навчального навантаження, співставлення РН, яких було досягнуто у ЗВО, з якого переводиться/поновлюється здобувач, та РН за ОП. Комісія з визнання та перезарахування РН, створена за розпорядженням декана фак-ту ТТП, приймає рішення про перезарахування. Перезараховані ОК заносять до індивідуального навчального плану здобувача та залікової книжки. Процедури визнання є прозорими й чіткими та детально прописані в Положенні. Інформація щодо можливостей перезарахування результатів, отриманих в інших ЗВО є у вільному доступі в Положеннях, що розміщені на офіційному сайті ПДАУ (<https://surl.li/csuwec>; <https://surl.li/juwvvn>) та на вкладці Академічна мобільність <https://surl.li/uuxswr>.

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

Наприклад, згідно наказу ПДАУ від 12.12.2024 р. №1750-стн здобувачка в.о. 2 курсу Туркіна П. була направлена на навчання за програмою внутрішньої академ. мобільності до Львівського нац. ун-ту вет. медицини імені С.З. Гжицького (13.01-09.05.2025), де вивчала ВК «Харчова біотехнологія» і «Технологія цукропродуктів та цукрозамінників» (3,0 кред.), які були перезараховані. згідно академ. довідки, замість ВК «Організація безпечного туристичного відпочинку», що відображено в протоколі Комісії з визнання та перезарахування результатів навчання, та внесено відповідні записи до залік. книжки та до індив. плану з.в.о. Також, з.в.о. 2 курсу Корнієнко К. навчався за програмою внутрішньої академ. мобільності в Державному торгов.-економ. ун-ті м. Києва (29.01-13.04.24), де вивчав ВК «Енологія» (4,0 кред.), яку перезараховано замість ВК «Біохімія сировини та харчових продуктів» і внесено в зал. книжку та індив. план. З.в.о. Харченко В. навчався в Держ. торгов.-економ. ун-ті м. Києва (30.01-09.06.23), де вивчала ОК «Експертиза алкогольних напоїв» (6,0 кред.), яку перезараховано замість ВК «Органічні технології виробництва продукції свинарства» в обсязі 4,0 кред. З.в.о. Івер О. навчався в НУХТ м. Києва (17.01-07.06.22), де вивчала ОК «М'ясні технології» (4,0 кред.), яку перезараховано замість ВК «Основи сенсорного аналізу» в обсязі 4,0 кред. та зроблено відповідні записи. Інформація висвітлена на сайті ПДАУ (<https://surl.li/tfqmiv>).

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

Неформальна освіта в ПДАУ регламентується Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти (<https://surl.lu/zexrng>). Доступність цієї процедури

для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом розміщення інформації у вільному доступі на офіційному веб-сайті ПДАУ (<https://surl.li/peqawg>). НПП надають інформацію про розміщення курсів для реалізації неформальної/інформальної освіти здобувачів у робочих програмах, силабусах, в електронному середовищі Moodle. Визнання РН, отриманих в неформальній/інформальній освіті за ОК у повному обсязі здійснюється комісією згідно розпорядження декана факультету ТГП на основі підтверджуючих документів, співбесіди або іншого контрольного заходу; за частиною ОК – здійснюється НПП, відповідальним за його реалізацію до початку або протягом семестру, в якому викладається навчальна дисципліна, із відповідними документами, що підтверджують результати навчання, про отримання яких заявив здобувач (сертифікати, свідоцтва, довідки тощо). Під час знайомства з першокурсниками, гарант ОП ознайомлює здобувачів з поняттям «індивідуальна освітня траєкторія», надає роз'яснення щодо можливостей визнання результатів неформальної та/або інформальної освіти.

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

З метою визн. та перезарах. РН, отрим. у неформ. / інформ. освіті за частиною ОК, з.в.о. зверт. до НПП, який відпов. за реаліз. відповід. ОК, із докум., що підтверд. РН, про отримання яких заявив з.в.о. НПП розглядає подані з.в.о. докум., проводить з ним співбесіду, приймає рішення про визн. РН, здоб. за част. ОК, використ. шкалу й критерії оцін. РН, що визнач. в РП, і відобр. в АСУ в Журн. поточ. успіш., як оцінку поточ. контр. у межах відповід. видів навч. роботи. На засід. каф. НПП інфор. про перезарах. РН, отрим. з.в.о. у неформ. / інформ. освіті за част. ОК, що відобр. у проток. засід. каф. Тараненко Д., Мальцев З. в 2024 р. пройшли освіт. курс «Кондитер» на платформі Дія. Освіта, визн. й перезар. РН у меж. сам. р. з теми Вироб-во борошн. кондит. виробів ОК Техн. цукру та кондит. вир. <https://surl.li/izrffk>; Комбарова Ю., Гнуча Т., 2024 р. <https://surl.li/breng>, Дичко А., 2025 р. <https://surl.li/huoqvt>, Щиголь С., Євсєєва В., 2026 р. <https://surl.li/soynxp> написали тези, взяли уч. в міжнар.наук.-практ. конф., визн. й перезар. РН у меж. сам. р. з теми Контр. як. та безпеч. харч. прод. тварин. походж. ОК Контр. як-ті та безпеч. харч. прод.; Опришко А., Шевченко А., Чорнобель К. у 2025 р. взяли уч. у міжнар. англомов. онлайн-семін. Сучас. техн-ії та тренди в кулін. мистецтві в межах самост. роб. було визн. й перезар. РН з теми Методи оброб. сиров. в харч. тех-як ОК Теорет. основи харч. вироб-в <https://surl.li/joogae>. Інфор. на вкладці каф. (<https://surl.li/wowkke>).

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

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

Освіт. процес на ОП здійснюється відповідно вимогам Закону «Про вищу освіту», «Про освіту», Ліценз. умовам провадження освіт. діяльності, Стандарту ВО <https://surl.li/cahwwh>, регулюється Положенням про організацію освіт. процесу в ПДАУ <https://surl.li/evsrd> та іншими нормат. докум. Ун-ту <https://surl.li/grfxh>.

НПП постійно вдосконалюють свою метод. компетентність під час стажувань, підвищень кваліф., під час обміну досвідом з академ. спільнотою, провед. виїзних занять на підп-вах, гостьових лекцій провід. вітчиз. і зарубіж. науковців, фахівців галузі <https://surl.li/weigwo>.

Досягнення мети ОП і РН забезпечується поєднан. традиц. та іннов. методів навч. і виклад., які застосовують, урахувавши специфіку і зміст ОК, що зазначені у РП <https://surl.li/zsuul>, силабусах ОК <https://surl.li/hrwehi>. Для формування практич. навичок викорис. методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу; методи використ. життєвого досвіду; інтерактивні методи (мозковий штурм, дискусії); комп'ютерні, мультимед. методи (використ. ліцензійного програм. забезпеч. САПР AutoCAD 24, презентацій, відеоматеріалів).

Відповідно до «Положення про електронне освітнє середовище ПДАУ» <https://surl.li/fnesan> організація освіт. процесу відбувається з використ. сучасних інформ. технологій, зокрема АСУ ПДАУ <https://asu.pdau.edu.ua/>, платформи LMS Moodle <https://moodle.pdau.edu.ua/>, ZOOM, GoogleMeet, надається безкоштовний доступ до наукометр. баз Scopus, WoS для роботи з новітньою наук. літерат.

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

Під час надання освітніх послуг на ОП керуються Стратегією розвитку ПДАУ на 2024-2030 рр. <https://surl.li/kenmnp>, Положенням про організацію освітнього процесу ПДАУ <https://surl.li/mjlxut> в основі яких є студентоцентроване навчання. Усі з.в.о. своєчасно отримують зрозумілу інформацію щодо цілей, змісту, РН за ОП, яка є загальнодоступною <https://surl.li/qraqii>

Освіт. процес передбачає індивід. підхід, застосування сучасних методів навчання, об'єктивне оцінювання. З метою оцінювання рівня задоволеності з.в.о. методами навчання і викладання в межах ОП, проводиться регулярно анкетування з.в.о. після підсумкового контролю з кожного ОК в системі АСУ. За результатами анкетувань <https://surl.li/jryjfd> респонденти оцінили методи навчання та методики викладання доцільними та ефективними, зміст ОК, якість викладання, відповідність ОП їхнім очікуванням, що свідчить про ефективність впроваджених підходів.

Результати проведених опитувань по університету надходять на ел.пошту НПП і розміщені на сайті <https://surl.li/ouwnuf> та безпосередньо на ОП <https://surl.li/jryjfd> свідчать про задоволеність з.в.о. наявними методами навчання і викладання. За результатами загальноуніверситетських опитувань найбільшу кількість позитивних відгуків отримали НПП, які викладають на ОП: Кайнаш А., Левченко Ю., Калашник О., Овсієнко Ю., Сизоненко Н. <https://surl.li/skrtko>

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

Академічна свобода в ПДАУ регламентується нормами, що реалізують відповідно до ЗУ «Про освіту», Положення про орган. освіт. проц. ПДАУ <https://surl.lt/eflrik>, внутрішніх правил і положень й полягає у вільному виборі НПП методів і засобів навчання, відповідно до вимог ОП, свободі вираження власної фахової думки під час створення ОП, свободі вибору й використання обґрунтованих засобів навчання. НПП, які викладають на ОП самостійно формують зміст ОК, з урахуванням досягнень науки; вносять зміни у роб. програми; обирають актуальні теми для самостійного опрацювання; використовують власні наукові напрацювання під час проведення занять; застосовують ефективні методи навчання для досягнення з.в.о. відповідних РН; пропонують здобувачам тематику написання наукових праць.

В ПДАУ використ. технології дистанційного навчання <https://moodle.pdau.edu.ua/>, що надає з.в.о. можливість в електронній формі отримати все необхідне навч.- метод. забезпечення, самостійно обрати час для навчання. Здобувачі реалізують академічну свободу через вільний вибір окремих ОК у межах ОП, факультету, університету <https://surl.cc/fakwmb>, формуючи індивідуальну освітню траєкторію; тем курсових робіт/проєктів, кваліф. робіт і керівника; напряму й тематики наук. досліджень; бази практики; здійснення академ. мобільності. Методи, засоби та технології навчання, що використов. в процесі реалізації ОП ХТ, сприяють досягненню заявлених у ОП цілей і відповідають принципам академічної свободи учасників освіт. процесу.

## **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**

Інформація щодо цілей, змісту, результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання висвітлена в робочих програмах і силабусах ОК, наскрізній програмі практики, програмі атестації, методичних рекомендаціях до виконання кваліф. роботи та курсових робіт і проєктів, що розміщені на сайті ПДАУ <https://surl.li/vfezws>. Також, на сайті є посилання на платформу LMS Moodle <https://moodle.pdau.edu.ua/>, де також розміщені силабуси, робочі програми з ОК та все необхідне навчально-методичне забезпечення. Навчально-методичні матеріали в розрізі ОК у друкованому вигляді зберігаються на кафедрах.

Кожен НПП на першому занятті знайомить з.в.о. із цілями, змістом ОК та очікуваними РН, порядком та критеріями оцінювання, формами контролю, рекомендаціями джерелами інформації тощо. З.в.о. та НПП мають корпоративні акаунти Google із доступом до АСУ ПДАУ, де, зокрема, є інформація щодо розкладу занять, електронних журналів із результатами оцінювання за видами робіт у розрізі навчальних дисциплін <https://asu.pdau.edu.ua/>. Опитування здобувачів вищої освіти свідчить, що 98,0% ознайомлені з цілями, змістом, програмними результатами навчання, критеріями оцінювання у межах навчальних дисциплін; 96% задоволені якістю організації освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання; 96,0% вважають ефективною, наявну в Університеті процедуру інформування <https://surl.li/qrcvbg>. Обрані Університетом способи інформування з.в.о. та НПП є зручними, доступними і оперативно доносять інформацію.

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

Освітня діяльність на ОП забезпечує поєднання навчання з.в.о. і наукових досліджень під час:

- залучення з.в.о. до участі в міжнародних (Івер О. Норвегія <https://surl.li/qokbvb>), (<https://surl.li/rgdsav>, <https://surl.li/mmxtyn>, <https://surl.li/qfolqh>), всеукраїнських науково-практичних конференціях, проєктах <https://surl.li/dhrubw>, міжнародних конкурсах стартапів - Загора О. <https://surl.li/fnjioj>, наукових семінарах <https://surl.li/hjkdso>, круглих столах <https://surl.cc/qxibzp>, <https://surl.li/aogqvq>, <https://surl.li/roqtqi>, майстер-класах <https://surl.cc/husgam>;

- участі у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових - Гнуча Т. <https://surl.li/blwazq> і творчих робіт - Завгородня Я. <https://surl.li/nljtxy>, II етап Всіукр. студентської олімпіади - Мальцев З., Бражник М., Щиголь С., Смирнов М., Туркіна П., <https://surl.cc/lgqxnr>, <https://surl.li/ogxcqi>, проведення з.в.о. лекцій - Смирнов М. <https://surl.li/pojzif>;

- реалізації наукових тематик кафедри ДР №0125U000349 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» <https://surl.cc/iyouxh> та «Якість і безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі та торговельне підприємство: сучасні вектори розвитку і перспективи», ДР №0121U110650 <https://surl.li/pgmfwu>;
- роботи у науковому гуртку «Innovative and resource-saving food technologies» (наукові гуртки) <https://surl.lu/nworqh>;

- підготовки та публікації статей у фах. виданнях та тез доповідей у наук.-практ. конференціях: Комбарова Ю. <https://surl.li/gaeaxd>; Дичко А., Щиголь С., Бражник М. <https://surl.li/goiqub>; Педоряка В., Худолій А., Бузуверя В., Івер О., Маруніч І. <https://surl.li/yjedjq>; Євсєєва В., Яцун М., Чорнобель К., Бражник М., Андрієнко Б., Опришко А., Шевченко А., Шраменко Ю. <https://surl.li/ryenfm>;

- виконання курсових робіт і проєктів, як виду самост. роботи з елементами дослідження;

- виконання кваліф. роботи дослідного характеру;

- виконання лаборат., практич. робіт з відповідних ОК у наук.-навч. лабораторіях ПДАУ, де проводяться дослідження відповідно до наукових тем;

- виконання наук. досліджень за обраною тематикою під час проходж. практики в наук.-дослід. лаборат. «Субкритичні технології у харчових виробництвах» <https://surl.li/xwctmo>.

НПП регулярно проходить міжнар. і всеукр. стажування, підвищують кваліфікацію через участь у вебінарах, тренінгах, курсах, семінарах, що дає можливість впроваджувати інновац. підходи до навчання, розвивати власні наук. інтереси. Результати досліджень НПП, які викладають на ОП, публікуються у фахових наук. виданнях, Scopus, WOS, в матеріалах наук. конференцій та використовуються під час викладання ОК

<https://www.pdau.edu.ua/department/kafedra-harchovih-tehnologiy> (наукова робота). Також, НПП є авторами навчальних, навчально-методичних посібників, монографій (Н. Будник, А. Кайнаш, В. Скрипник, В. Сукманов, О. Калашник, М. Зось-Кіор), які поєднують наукові дослідження в підходах до викладання та включають новітні методи навчання.

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

Відповідно до положень <https://surl.li/lsyink> ПДАУ, обов'яз. є онов. навч.-метод. матеріалів 1 раз на 4 роки за потреби частіше, РНП НД та силабус – щороку до початку навч. семес., в якому з.в.о. опанов. ОК. Розроблені РП обов'яз./вибірк. фах. ОК розгляд. і обговор. на засід. кафедр та ради з якості в.о. спец. ХТ, погодж. гарантом ОП, схвал. на засід. ради з якості в.о. спец. ХТ та затвердж. на засід. кафедр, за якою закріп. ОК. НПП систематично оновлюють зміст ОК на основі впров. наук. досяг. і сучас. практик у галузі харч. техн., врах. резул. опитув., пропозиції від роботодавців-стейкхолдерів, з.в.о., власного досвіду викладачів (підвищ. кваліф., участь у міжнар. проєктах), гостьових лекцій. За рез. виїзних занять та екскур. на вироб-во, гостьових лекцій <https://surl.li/gfcwal> НПП впров. отримані знання сучас. практик в освіт. процес.

Так, Н. Будник з урахуванням пропозиції від академ. спільноти до проєкту ОП 2024 р.н. оновила тему 4 ОКЗ3 з введ. вироб-ва тварин. топл. жирів, що сприятиме формуванню цілісного розуміння та засвоєння знань з первин. перер. продуктів забою тварин; відпов. до концепції сталого розвитку та за рез. участі в форумі "Відновлення України: міжгалуз. теоретико-приклад. аналіз та потенц. розвитку"(Одеса, 2025) удоскон. зміст теми 1 ОКЗ4, теми 1 ОКЗ6; рез. стажув. «Іннов. техн. харч. пром-ті» (2024) та підвищ. кваліф. «Інтеракт. технол. змішан. навч. при підгот. бакал. та магист. в країнах Європ. союзу та України» (Респуб. Польща, 2023) зумовили оновл. завд. сам. роб. в ОК24; А. Кайнаш в результаті стажув. «Європ. досвід впров. системи управл. безпеч. харч. прод. НАССР» (2023 р.) удосконалила зміст тем 5,6,8 ОК 23; результатом тісної співпраці зі стейкхол. та щорічного провед. екскурсій (2022-2024 р.р. <https://surl.li/eptiv>) стало введ. практич. виїз. заняття на базі ДП «Полтавастандартметрологія» до теми 8 ОК23; міжнар. підвищ. кваліф. «Інтеракт. технол. змішан. навч. при підгот. бакал. та магист. в країнах Європ. союзу та України» (Респуб. Польща, 2023) зумов. оновл. завд. сам. роб. в ОК16; за результатами стажув. «Іннов. техн. харч. пром-ті» (2024) оновл. програму навч. дисц. та введено нові теми 6,7 ОК16. Ю. Левченко за результатами підвищ. кваліф. «Академ. добротес. та тайм-менеджмент при підгот. наук. робіт: заруб. та вітчиз. досвід» та «Інтеракт. техн. змішан. навч. при підгот. здоб. освіти техн. і природ. спец-ей в країнах Європ. Союзу та України» (Респуб. Польща, 2023, 2024) онов. програму ОК6 та ввела тему 3. О. Костенко - рез. стажув. «Сучас. тенден. розвитку екон., технол. та промисл.: викорис. інформ. техн. в охор. праці». (Канада, 2025) сприяли осучас. програми навч. дисц. та завд. сам. роб. ОК13. Навч. посіб. «Методологія наук. дослід.» (В. Сукманов, 2021) та сучас. практич. навич. провед. наук. дослідж. інновац. харч. прод. в Китаї (керів. канд. дисерт. 2024 р.) сприяли осучас. змісту та тем 2,3,4,5 ОК20. І. Тюркіова за рез. підвищ. кваліф. «Іннов. техн. харч. промис.» (2024) ввела тему 9 ОК32.

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

НПП та з.в.о. постійно беруть уч. у міжн. конф. <https://surl.li/iffnpu> (Н. Будник 2025, Універ. Фоджа Італія, взяла уч. у заходах проєк. WEBEST 2020-2025 <https://surl.li/chcuzf>); підвищ. кваліф. (Н. Будник <https://surl.li/ogmphu>, А. Кайнаш <https://surl.li/iidnau>, В. Юхно <https://surl.li/mbjitiq>; О. Бараболя <https://surl.li/rjpyih>, Ю. Левченко <https://surl.li/kmzhpi>; стаж. <https://surl.li/edovmj>, Карбан Ю. Шведський унів. с.-г. наук в рамках міжн. проєкту «LEARNSAVE» <https://surl.li/dtcukh>; у вебінарах <https://surl.li/bplvmf> та лекціях <https://surl.li/lvnmbr> від заруб. науковців; міжн. обмін досвідом <https://surl.li/mbvvar>; реценз. наук. статей в міжн. журн. <https://surl.li/grrbub> і Scopus <https://surl.li/zgkooi>. З.в.о. О. Івер уч. у міжн. конф. «FORTHEN Lab» в рамках міжн. проєк. «Підтрим. співпр. Опольського ун-ту з укр. унів-ми» (Норвегія) <https://surl.li/ylguxi>, що сприяло обміну досвідом, творчого розвитку та вдосконалення професійних навичок. В. Сукманов є членом редакц. колегії міжн. наук. журн. <https://surl.li/zobghc>. Для вивч. та впровадж. міжн. практик у осв. й науці НПП: Л. Кузьменко, А. Шоста брали уч. у міжн. проєк. <https://surl.li/bfrogo>, у академ. мобіл.: А. Шоста University of Ljubljana (Словенія) <https://surl.li/zsnlij>, <https://surl.li/souttq>; Л. Кузьменко Nuertingen-Geislingen University (Німеч.) <https://surl.li/msjdud>, <https://surl.li/qoadzv> та з.в.о. О. Івер, В. Педоряка, ас. Ю. Карбан Kauno kolegija (Литва) <https://surl.li/rzvkww>, <https://surl.li/bwiqat>.

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

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

Форми контрольних заходів і критерії оцінювання є ключовими інструментами для визначення рівня досягнення з.в.о. запланованих ПР як в межах окремих ОК, так і ОП загалом. Контроль здійснюється з дотриманням об'єктивності, системності та прозорості, з врахуванням індивідуальних освітніх потреб з.в.о. Оцінювання передбачає поєднання поточ. та підсум. контролю. Поточ. контроль реалізується протягом семестру під час лекційних, лабораторних і практичних занять та дозволяє відстежувати формування конкретних РН через виконання завдань, передбачених РП та силабусом. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку, диф. заліку або екзамену, що дає можливість узагальнено оцінити рівень засвоєння ОК та ступінь досягнення визначених у ньому РН. Атестація здобувачів проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що забезпечує інтегровану перевірку досягнення РН освітньої програми в цілому. Результати поточ. контролю відображ. в

електрон. журналі в кабінеті викладача (<https://asu.pdau.edu.ua/teacher-office>) та здобувача (<https://asu.pdau.edu.ua/student-office>), що гарантує відкритість і доступність інформації. У разі використання дистанц. технологій навчання відповідно до «Положення про електронне освітнє середовище ПДАУ» (<https://surl.li/hzlvlh>) та «Положення про організацію ОП з використанням технологій дистан. навчання у ПДАУ» (<http://surl.li/sdgitb>) освітній процес і контрольні заходи реалізуються із застосуванням платформи Moodle та Google Meet, що дозволяє забезпечити безперервність оцінювання та ідентифікацію з.в.о. Порядок організації контролю та КО визначаються у РП і силабусах ОК, де чітко встановлено співвіднесення форм контролю з відповідними РН та визначено шкалу оцінювання. Досягнення та оцінювання РН регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (<https://surl.li/llxwme>), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ» (<http://surl.li/wnmzli>), «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів в ПДАУ» (<https://surl.li/cxqtcz>), «Положенням про атестацію здобувачів та екзаменаційну комісію в ПДАУ» (<https://surl.li/hwqjdg>), «Положенням про організацію самостійної роботи здобувачів» (<https://surl.li/kgscqq>), а також іншими норматив. докум. (<http://surl.li/qrnxrp>). Для перевірки досягнення РН НПП застосовують різні інструменти оцінювання: усне та письмове опитування, тестування, оцінювання виконання практич. і лабораторних завдань, захист звітів з практики, захист КП, викон. завдань сам. роботи тощо. Поєднання зазначених форм контролю дозволяє оцінити як теоретичну підготовку, так і практичні навички та здатність до самост. роботи. Відстрочений контроль оцінювання залишкових знань з.в.о здійснюється з однієї або кількох ОК, опанування яких закінчено у попередньому семестрі / навч. році / на попередніх курсах навчання відповідно до встановленого графіку (<https://surl.li/uvixgn>), результати яких обговорюються на засід. кафедри та раді з якості В.О. спеціальності.

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

Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання забезпечуються нормативним регулюванням та відкритим інформуванням здобувачів. Критерії оцінювання доводяться до відома з.в.о. на початку семестру (на першому занятті) при вивченні кожної ОК, також з ними можна ознайомитися в силабусах, робочих програмах навчальних дисциплін, які є у вільному доступі на сайті Ун-ту. Відповідні вимоги визначені «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів в ПДАУ», «Положенням про атестацію здобувачів та екзаменаційну комісію в ПДАУ» (<http://surl.li/qualaa>), «Положенням про організацію та проведення відстроченого контролю оцінювання результатів навчання здобувачів в ПДАУ» (<https://surl.li/gbsstu>). Форми контролю, їх питома вага та критерії оцінювання зазначені у навчальних планах, робочих програмах ОК, методичних рекомендаціях, програмах практик і програми атестації ОП (<https://surl.li/qnxdou>). Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою з переведенням у 4-(2-) бальну шкалу та шкалу ЕКТС із визначенням діапазону балів за кожен вид контролю. Додатково проводяться анкетування здобувачів щодо прозорості та об'єктивності оцінювання (<https://surl.li/ucotpj>), результати яких підтверджують належний рівень зрозумілості.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів на початку навчального семестру кожним НПП відповідно до Положення про оцінювання РН здобувачів вищої освіти ПДАУ (<https://surl.li/amhtwh>). На першому занятті з дисципліни викладач ознайомлює здобувачів зі змістом освітнього компонента, видами контролю, їх питомою вагою та шкалою оцінювання. Освітньою програмою передбачено такі форми підсумкового контролю: заліки, диференційовані заліки, екзамени, атестацію. Інформація про форми та періодичність контролю відображена в ОП, навчальному плані, графіку освітнього процесу, розкладі занять і екзаменаційній сесії, індивідуальному навчальному плані здобувача, РП та силабусах. Результати поточного й підсумкового контролю доступні в електронному журналі у Кабінеті студента (<https://asu.pdau.edu.ua/student-office>). Додатково здійснюється моніторинг якості освіти за ОП ВМЯО (<http://surl.li/xobvhp>) через анкетування здобувачів (<https://surl.li/gdiiww>), результати яких (<https://surl.li/zfaxkz>) підтверджують прозорість та зрозумілість процедур оцінювання.

### **Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений**

Форма атестації здобувачів вищої освіти за даною ОП відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 (<https://surl.li/fyphgp>) та здійснюється відповідно до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ» (<https://surl.li/mkfhzh>). Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Програма атестації визначає вимоги до організації та проведення захисту, систему оцінювання, процедури контролю рівня досягнення програмних результатів навчання та критерії оцінювання. Вимоги до структури, змісту й оформлення кваліфікаційної роботи регламентовано «Методичними рекомендаціями до виконання кваліфікаційної роботи» <https://surl.li/uvewwt>. Зміст кваліфікаційної роботи та її захист забезпечують перевірку інтегральної, загальних і фахових компетентностей та підтверджують досягнення визначених програмних результатів навчання. Роботи виконуються з дотриманням принципів академічної доброчесності, а їх публічний захист на засіданні екзаменаційної комісії, склад якої затверджується наказом ректора і гарантує об'єктивність оцінювання. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються в репозитарії ПДАУ <https://surl.li/phdbor>, що забезпечує відкритість і прозорість результатів атестації. Єдиний державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю не передбачений Стандартом.

### **Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином**

## **забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Процедура проведення контрольних заходів у ПДАУ регламентується низкою внутрішніх нормативних документів університету, зокрема: «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ», «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ» (<http://surl.li/vafhfa>), «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів в ПДАУ», «Положенням про атестацію здобувачів та екзаменаційну комісію у ПДАУ», «Положенням про організацію та проведення відстроченого контролю оцінювання результатів навчання здобувачів у ПДАУ», «Положенням про організацію самостійної роботи здобувачів ПДАУ» (<http://surl.li/vexple>), «Положенням про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до ПДАУ» (<https://surl.li/uxuzmu>) та «Положенням про порядок визнання результатів, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти ПДАУ» (<https://surl.li/knhvyt>). Зазначені документи оприлюднені у відкритому доступі на офіційному сайті ПДАУ (<http://surl.li/qrxnpr>) у розділі «Освіта – Положення про освітню діяльність», що забезпечує їх доступність і прозорість для всіх учасників освітнього процесу. Форми та види контрольних заходів додатково конкретизуються у силабусах навчальних дисциплін (<https://surl.li/rkilhf>), що гарантує поінформованість здобувачів щодо порядку оцінювання та вимог до результатів навчання.

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

Забезпечення об'єктивності та академ. доброчесн. в ПДАУ ґрунтується на вимогах «Положення про оцінювання РН» (<https://surl.li/amhtwh>), «Положення про організац. та провед. відстроч. контролю» (<https://surl.li/xqxmuu>) та «Положення про організац. ОП». Об'єктивн. оцінюв. забезпеч. визначеними критеріями. Інформування з.в.о. про форми та порядок контролю здійсн. на початку вивч. ОК. Відповідно до критер. оцін. протягом семестру у електр. журналі формуються бали за поточ. контроль, вони є доступн. для з.в.о. в АСУ ПДАУ (<https://e.surl.li/fcsoeu>), проц-ри відстроч. та семестров. контролю і атестація здійсн. комісіями, а також є можливість подання апеляції з формуванням незалеж. комісії. Залік виставл. на підставі результ. поточ. контролю, диф. залік за результ. захисту курс. проєктів та звітів з практик перед комісією. Атестація з.в.о. відбув. на відкр-му засіданні ЕК. Екзамен проводиться НПП і виставляється в електр. відомість, яка автоматично фіксується в електр. журналі реєстрації відомостей і аркушів успішн. з.в.о., роздрук. завіряється підписом викладача згідно з Положенням про оцінювання РН в ПДАУ (<https://surl.li/rhmglu>). Проц-ри запобіг. та врегулюв. конфлікту інтересів під час пров-ня контрол. заходів визнач. цим же Положенням і мають чітко регламентов. дії з.в.о., викладача, декана факультету у випадку їх наявності. На ОП рівень об'єктивн. оцін. монітор. анкетуванням з.в.о. <https://surl.li/kgjmsu>. За результатами опитувань порушень прав з.в.о., та конфлікту інтересів не зафіксов. <https://surl.li/jhxevk>.

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

Порядок повторного проходження контрольн. заходів у ПДАУ визначено «Положенням про оцінювання РН з.в.о. ПДАУ» (<https://surl.li/amhtwh>). Згідно з полож., повторне складання передбач. у двох випадках: коли здобувач не з'явився на екзамен без поважної причини та отримав незадов. оцінку. Повторне складання екзамену можливе не більше двох разів: перший – викладачу, другий – комісії, склад якої формується деканом факультету за участі кафедри, що забезпечує реалізацію ОП. Оцінка, отрим. під час повтор. складан., є остаточною. Перескладання з метою підвищення позитив. оцінки дозвол. один раз на підставі заяви здобувача. За період навчання допуск. перездача не більше чотирьох ОК. Для ліквід. академ. заборгован. деканат формує графік на початку наступного семестру, здобувачу видається індивідуальна відомість успішності. Наприклад, з.в.о. четвертого курсу Корнієнко К. не з'явився на екзамен з ОК «Технологічне обладнання харчових виробництв» з об'єктивних причин. В додаткову сесію для з.в.о. була сформована електронна відомість і надіслана НПП Сукманову В.О., протягом трьох днів здобувач не з'явився на перездачу і відомість автоматично анулювалась. На другу перездачу деканат створив комісію у складі лектора ОК Сукманова В.О, гаранта ОП Будник Н.В., заст. зав. каф. Кайнаш А.П. перед якою здобувач склав екзамен і після підтвердження результатів 3-ма НПП електронна відомість була сформована з результатом.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів у ПДАУ визначено «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ», «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів в ПДАУ» та «Положенням про атестацію здобувачів та екзаменаційну комісію у ПДАУ» (<http://surl.li/ftwcgw>). Інформація про процедуру контролю та можливість апеляції доводиться до здобувачів на початку вивчення дисципліни й перед проведенням відповідного контрольного заходу. У разі незгоди з результатами поточного або семестрового контролю здобувач має право подати письмову заяву декану факультету не пізніше наступного дня після оголошення результатів. Розгляд здійснює апеляційна комісія, створена розпорядженням декана; до складу комісії не входить викладач, який приймав екзамен, рішення ухвалюється протягом трьох робочих днів за обов'язкової присутності здобувача. За період реалізації ОП випадків оскарження процедури чи результатів контрольних заходів не зафіксовано.

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

Дотримання академічної доброчесності є частиною внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ. Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності, визначені внутрішніми нормативними

документами університету, зокрема: «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (<https://surl.li/tfuaog>), «Кодексом академічної доброчесності» (<https://is.gd/EhKyF9>), «Положенням про групу сприяння академічній доброчесності» (<https://surl.li/dtfeqf>), «Положенням про комісію з АД» (<https://surl.li/raxbrp>), «Положенням про комісію з етики та управління конфліктами» (<https://surl.li/yasmjl>), «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ» (<https://surl.li/dhdqqg>), а також «Порядком перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень» (<https://surl.li/qxsypz>). Зазначені документи визнач. принципи академічного добро-ності, механізми запобігання порушенням, проц-ри їх виявлення та розгляду, а також відповідність учасників ОП. Вони оприлюднені у відкритому доступі на офіційному сайті ПДАУ в розділі «Освіта – Академічна доброчесність». Для розгляду можливих порушень АД в ПДАУ функціонує Комісія з етики та управління конфліктами (<https://surl.li/nambrg>), яка здійснює контроль за дотриманням принципів АД, виявляє та розглядає факти порушень і надає відповідні рекомендації. На рівні фак-ту функціонує Комісія з АД ФТТП, повноваження якої регламентов. «Полож. про комісію з АД» (<https://surl.li/ihpgoq>), а Комісія з етики та управління конфліктами виступає апеляційною інстанцією.

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

Політика і процедури дотримання академічної доброчесності в ПДАУ є чіткими, зрозумілими та доступними для всіх учасників освітнього процесу. Основними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності на ОП є: інформування здобувачів щодо змісту Кодексу АД ПДАУ (<https://surl.li/cc/nbrpxk>) та неприпустимості плагіату. З.в.о. отримують повну інформацію про важливість дотримання академічних стандартів, зокрема шляхом ознайомлення з Політикою АД в силабусах ОК, Кодексом АД ПДАУ (<https://surl.li/mlxahs>) та документами, наведеними на сайті ПДАУ у вкладці АД, де визначено основні вимоги до дотримання АД, види порушень, способи їх попередження та відповідальність. З.в.о. підписують декларацію про дотримання АД. З метою перевірки дотримання академіч. норм проводиться антиплагіатна експертиза академіч. текстів: у 2023–2024 н.р. через платформу Unicheck, а з 2024–2025 н.р. із використанням Turnitin (<https://surl.li/sszxi>) та StrikePlagiarism, 2025-2026 н.р. StrikePlagiarism згідно з чинним порядком перевірки (<https://surl.li/csoglc>). Кваліфікаційні роботи щорічно вносяться у репозитарій (<https://surl.li/mzdbsz>). Для моніторингу рівня обізнаності з.в.о. із принципами АД проводиться анкетування (<https://surl.li/ozahpg>), за результатами якого на засіданні кафедри складається план заходів для удосконалення принципів АД на ОП. Також на електр. пошту [vyo@pdau.edu.ua](mailto:vyo@pdau.edu.ua) та скриньку довіри (<https://surl.li/phahxp>) можна надсилати пропозиції щодо покращення механізмів запобігання порушенням АД.

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

Популяризація академіч. доброчесн. в ПДАУ має системн. характер і здійснюється через ознайомлення з.в.о із Кодексом академічної доброчесності ПДАУ (<https://surl.li/cc/nbrpxk>), проведення семінарів, тренінгів, круглих столів, рольових ігор, тематич. лекцій (<https://surl.li/offxzw>, <https://surl.li/xlwgtg>), заходів в межах «Тижня АД» (<https://surl.li/ooaedu>), зокрема конкурсу відеороликів про доброчесн. (<https://surl.li/ybqngv>). В ПДАУ є група сприяння АД (<https://surl.li/pfbfgo>). На початку навчання відповідальна особа з питань АД на факультеті проводить лекцію «Принципи АД в ПДАУ», після якої здобувачі В.О. підписують Декларацію про дотримання АД (<https://surl.li/lbusfy>). Обізнаність з принципами АД серед з.в.о. в межах ОП перевіряється анкет-ням (<https://surl.li/ozahpg>), з.в.о. пропон. до вивчення вибір. ОК «Антикорупція та доброчесність» (<https://surl.li/mvsyji>). З.в.о. з курсу Рабець В. опанувала дану ОК. На факультеті щороку складається план заходів з АД, а питання її дотримання розглядаються на засід. каф., вчених радах, засід. наук. гуртка та в органах студ. самовряд. ПДАУ долуч. до ініціативи «Прозорі університети» шляхом викладання НД «Антикорупція та доброчесність» (<https://surl.li/vwgor>), увійшов у п'ятірку ЗВО України, відібраних НАЗК для участі у пілотуванні Метод. реко-дацій МОН і НАЗК щодо прозорості та доброчесності (<https://surl.li/itwaln>, <https://surl.li/hgwwnw>). Бібліотека ПДАУ постійно проводить заходи з АД, зокрема семінар «АД у цифрову епоху: пошук інформації, цитування джерел та виявлення плагіату» (<https://surl.li/wafhcf>).

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

За порушення АД всі учасники освітнього процесу можуть бути притягнені до відповідальності згідно чинного законодавства. З метою реагування на випадки порушення академічної доброчесності у ПДАУ створено Комісію з АД факультету ТТП, а також Комісію з етики та управління конфліктами університету (<https://surl.li/nambrg>). Ці органи уповноважені розглядати письмові звернення щодо фактів недоброчесної поведінки, а також приймати рішення про застосування відповідних санкцій. Згідно з Кодексом АД ПДАУ, а також Положенням про запобігання та виявлення академіч. плагіату (<https://surl.li/grwhwg>), за недотримання норм доброчесності можуть бути застосовані такі заходи: повторне складання іспитів чи заліків, додаткові форми контролю, повторне вивчення окремих ОК, відрахування з університету, позбавлення стипендії тощо. Скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти та присвоєння відповідної кваліфікації передбачено у разі виявлення академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману, хабарництва (<https://surl.li/umkqqv>). Усі курсові, звіти з практик, кваліфік. роботи обов'язково проходять перевірку на наявність запозичень. Для кваліфікаційної роботи система виявлення текст. збігів генерує звіт подібності, на основі якого готується звіт на наявність запозичень та передається на кафедру для аналізу. З.в.о. несуть персональну відповідальність за оригінальність інформації, наведеної у кваліфікаційних роботах. Випадків розгляду справ щодо порушення академічної доброчесності з.в.о. на ОП не було.

## 6. Людські ресурси

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

Рівень кваліфікації та професійний досвід НПП, залучених до реалізації ОП відповідає вимогам, визначеним законодавством, підтверджує спроможність забезпечувати закріплені за ними ОК та досягати цілей і ПРН даної ОП (табл. 2 Зведена інформація про викладачів). До реалізації ОП залучено 26 викладачів серед яких 7 докторів наук (27,0 %) та 16 кандидатів наук (61,5 %), зокрема: 4 д.т.н., проф., 2 д.е.н. проф., 1 д.с-г.н., проф., 5 к.т.н., доц., 1 к.е.н., доц., 1 к.філос.н. доц., 1 к.пед.н., доц., 1 к.філол.н., доц., 5 к.с-г. н., доц., 1 к.х.н., доц., 1 к.іст.н., доц., 3 ст. викладачі (11,5 %). Наприклад: Будник Н.В. (ОК 34) має диплом спеціаліста спец. «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», к.т.н. за спец. 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, має 5 фахових статей в розрізі ОК, закордонне підвищ. кваліфікац. в обсязі 180 год., пат. та ін. науков здобутки. Проф. Сукманов В.О. викладає ОК 20 (Основи наукових досліджень) є керівником наукової школи, має понад 15 захищених к.т.н., і 1 д.т.н., іноземних докторів філософії Fang Wang та Li Yanping Хенань (Китай 2024); з якими викладачі кафедри мають спільні публікації., проф. Тюрікова І.С., Шостя А.М., Зось–Кіор М.В. мають сертифікати В2 з іноземної мови. НПП відповідають п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Відповідність НПП ОК підтверджується публікаціями у фахових і наукометричних (Scopus та Web of Science) виданнях. Сфера досліджень відповідає змісту ОК. Викладачі мають практичний досвід: Скрипник В.О. директор ТОВ «ДЖІ ЕС ЕН Груп» (діяльність закладів ресторанного господарства), 11 р. Вимоги до кваліфікації та професійного досвіду викладачів для викладання за конкретними ОК визначаються Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу НПП ПДАУ (<https://e.surl.li/vgoacb>). Вимоги до претендентів на посади НПП встановлюються відповідно до п.37, п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою КМУ від 30.12. 2015 р. № 1187, в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 365». Відбір НПП для викладання ОК здійснюється на основі критеріїв, які забезпечують відповідність фаховості викладача змісту дисципліни: відповідний рівень освіти або досвід у визначеній галузі, публікації в фахових і міжнародних виданнях, враховуються педагогічні навички, методична підготовка, володіння сучасними методами викладання. Встановлення спроможності викладача забезпечувати ОК здійснюється шляхом аналізу відповідності кваліфікаційним вимогам на основі Відомостей про якісний склад НПП. Процедура оцінювання результатів наукової, навч.-метод. роботи викладача здійснюється на основі Положення про рейтингове оцінювання роботи науково-педагогічних працівників ПДАУ (<https://surl.lt/ygouth>). Відбувається збір та аналіз інформації щодо результатів науково-педагогічної діяльності (звіти каф., результ. анкет. «Викладач очима здобувачів вищої освіти» <https://surl.li/dbowbg>).

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

Конкурсний відбір викладачів проводиться у відповідності до Положення про порядок обрання та прийняття на роботу НПП ПДАУ (<https://e.surl.li/vgoacb>), Закону України «Про вищу освіту». Повідомлення про оголошення конкурсу, вимоги до претендентів, перелік документів для участі у конкурсі на заміщення посад науково-педагогічних працівників оприлюднюються на офіційному сайті Університету (<https://e.surl.li/wjahrh>). Процедура регламентована, проводиться на засадах відкритості, рівності прав претендентів і виключає упереджене ставлення до кандидатів, застосовується до всіх вакантних посад НПП, забезпечуючи сталість кадрового потенціалу ОП. Кафедра, відповідальна за реалізацію ОП, оцінює рівень професіоналізму претендента на посаду та робить висновок про рекомендацію кандидата на основі проведеного відкритого заняття, професійного та наукового рівня, педагогічної майстерності, професійної відповідності ОП та вимогам п.п. 37,38 Ліц. умов. Гарант ОП візує лист погодження претенденту на посаду. Для проведення конкурсу формується комісія, до складу якої входять представники факультетів, адміністрації університету та студентського самоврядування, що сприяє неупередженості прийняття рішень. Під час конкурсного добору враховуються результати опитування «Викладач очима здобувачів вищої освіти» (<https://surl.li/frptdw>, <https://surl.li/koztxy>) та рейтингові показники діяльності НПП (<https://surl.li/gxxmzd>, <https://surl.li/nxdpmr>). Конкурси проводяться регулярно відповідно до потреб кафедр, що забезпечує своєчасне кадрове забезпечення ОП.

**Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу**

В ПДАУ представники роботодавців, професіонали-практики долучаються до розробки ОП, беруть участь в обговоренні та надають рецензії/відгуки на ОП. Залучаються до освітнього процесу, зокрема у форматах: гостьових лекцій, круглих столів, вебінарів, зустрічей, екскурсій на виробництво, майстер - класів та ін., проведення навчальних, виробничих й переддипломних практик (<https://surl.li/hvpkgl>, <https://surl.li/mncsoft>, <https://surl.li/pzumku>). Входить до складу екз. комісії. Н-д, керівниця НД ЦВХП ДП «Полтавастандартметрологія» Н. Ремізова, начальник виробництва напівфабрикатів ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», технолог відділ. виробництва сироватки ковбас ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» М. Михальчук, технолог ПП «Білоцерківська АПГ» М. Клименко, директор підприємства з переробки молока ФОП «Барда» В. Барда, начальник вир-цтва «Сумської м'ясної компанії» Яковченко С., директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України Хомічак Л., технолог «Яреськівський цукровий завод» ТОВ «ЦукорАгропром» О. Чумак та ін. Досягненню ПРН сприяють також онлайн курси та гостьові лекції провідних вітчизн. і заруб. науковців та фахівців у галузі. З.в.о. беруть участь у проєктах від стейкхолдерів - В. Бузуверя 2022-2023р <https://surl.li/frjvyi>, проєкт Open Agro University від КЕРНЕЛ- груп. Участь

роботодавців у реалізації ОП відображена на сторінці кафедри ХТ (<https://surl.li/cc/crioaf>).

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

ПДАУ забезпечує професійний розвиток НПП, залучених до реалізації ОП, через нормативне та мотиваційне забезпечення освіт. процесу. Проф. розвиток регламентується «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості ВО» <http://surl.li/vafhfa>, «Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і НПП» <http://surl.li/owtcls> та «Положенням про рейтингове оцінювання роботи НПП» <https://surl.li/gxxmzd>. Організац. супровід підвищ. кваліфікації здійснює відділ із забезпечення освіти дорослих та інновац. розвитку <http://surl.li/ugmckb>. Проф. розвитку НПП сприяють заходи відділу монітор. та забезпеч. ЯО: зустрічі <https://surl.li/mbvdsi>, <https://surl.li/ielwnw>, науков-метод. конф., семінари <http://surl.li/ohdite>, <https://surl.li/ztvatt>. Проф. розвиток НПП здійсн. за організації і проведення навчальних курсів <https://surl.li/bbruiy>. Конкретними прикладами є: проходження НПП міжнарод. проф. стажувань (В. Скрипник, Н. Будник, А. Кайнаш, І. Тюрікова, О. Калашник, О. Бараболя, В. Юхно та ін.); участь викладачів у міжнародних наукових конференціях; публікація результатів досліджень у фахових виданнях, Scopus та Web of Science; рецензування наукових статей у фахових журналах (В. Сукманов, А. Кайнаш, Г. Дубова) участь у роботі редакційних колегій міжнародних наукових видань (В. Сукманов), участь у міжнародних проєктах та міжнародній академ. мобільності (А. Шостя, Л. Кузьменко, Н. Будник) <https://surl.li/byngok>, <https://surl.li/mhjvwq>, Результати проф. діяльн. врахов. у рейтинг. оцінюванні та є підставою для стимулювання.

### **Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності**

Мотивацією щодо підвищення якості викладання та розвитку проф. майстерн. в ПДАУ є матеріальне і нематеріальн. заохочення НПП, яке здійснюється у відповідності до «Положення про преміювання, надання матеріальної допомоги працівникам ПДАУ», «Правил внутрішнього трудового розпорядку», «Колектив. договору», «Положення про надання щорічної грошової винагороди НПП» (<http://surl.li/xtfyha>, <https://surl.li/rmwffa>). Система нематеріальн. стимул-ня передбачає оголошення подяк, нагородж. грамотами, подарунками, а також клопотанням про нагородження НПП на міському, обласн. та відомч. рівнях. Передбач. доплати до посадового окладу (10 %) гаранту ОП та голові ради з якості ВО спеціальності (А. Кайнаш). НПП преміюються за результатами рейтинг. оцінювання та за публікації у виданнях, що індекс. у Scopus і Web of Science (В. Сукманов), за захист дисертацій (Г. Дубова). НПП даної ОП відзнач. почесн. грамот. та подяками: Грамота «Полтавське територіальн. грузинське братство Георгія» за співпрацю між Україною та Грузією (Н. Будник 2024 р.), Почесна грамота Департаменту агропром. розвитку Полтавської обл. адміністр. (А. Кайнаш, Н. Будник, В. Юхно, В. Сукманов 2023-2024 р.), Подяка МОН (В. Сукманов, Н. Будник, А. Кайнаш, Г. Дубова, Л. Кузьменко 2023-2024 р.), Грамота МОН (Л. Кузьменко 2024 р.) <https://surl.li/vcswss>, Грамота Полтавськ. обл. військов. адміністрац. департаменту освіти і науки (Н. Будник, А. Кайнаш 2023-2024 р.), Почесна грамота ПДАУ (В. Сукманов, Н. Будник, А. Кайнаш, О. Калашник) <https://surl.li/mlarit>, <https://surl.li/vcswss>.

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

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

ПДАУ має належне фінансове забезпечення (<https://surl.li/rcutxn>) та матеріально-технічну базу (<https://surl.li/qolaep>), що дає змогу якісно реалізовувати освітній процес та досягати поставленої мети та РН ОП. На факульт. є: навчальні, навчально-наукові та навчально-виробничі лабораторії. Зокрема: Навч. лабораторія фіз.-хім. аналізу, Навчально- наукова лабораторія технології молока та мол. продуктів, Навч. лаборатор. м'яса та м'ясних продуктів, Навч. лаборатор. мікробіол. й бактеріол. й аналізу з автоклавним відділенням, мікробіол. бокс, Навч.- науков. лабор. «Milk Local Product», НДЛ «Субкритичні технології у харч. виробництвах», Навч.-виробнича лабораторія «Loving Hut», Сертифікована науково-дослідна лабораторія якості зерна. Всі ОК забезпеч. РП НД, силабусами, завданнями для виконання лаб./практ./семінар. занять, для сам. роб., комплектами екзамен-них білетів, метод. рекомендаціями для виконання курсових робіт та проєктів, кваліф. робіт. З.в.о. мають доступ до: електрон. каталогу <https://surl.li/jezlou>, електронного репозитарію <https://surl.li/xizzis>, електронної бібліотеки <https://surl.li/jigyuf> та баз даних відкритого доступу <https://surl.li/gecjbj>. ПДАУ має відкритий доступ до баз Scopus, WoS. З.в.о. мають вільний доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів (зокрема платформи дистанційного навчання LMS Moodle <https://moodle.pdau.edu.ua/>). Друкована література представлена бібліотечними фондами ПДАУ і кафедри. В цілому навч.-матеріал. база ПДАУ включає: 4 навч. корпуси, 27 комп'ютерних класів.

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

У ПДАУ створено розвинену інфраструктуру, яка забезпечує комфортні умови для всіх учасників освітнього процесу. НПП та з.в.о. мають вільний доступ до навчальних аудиторій, комп'ютерних класів, обладнання, програмного забезпечення, а також до навчальної, наукової та методичної літератури. Вони можуть безоплатно брати участь у конференціях, форумах, круглих столах, тренінгах, зустрічах із стейкхолдерами. Крім того, НПП і

здобувачі вищої освіти мають безкоштовний доступ до бібліотеки (<https://surl.li/rkjqqq>), медичного пункту (<https://surl.li/wniiot>) та точок Wi-Fi, включаючи зони в укриттях. В ПДАУ функціонує студ. містечко, яке має 6 гуртожитків (<https://surl.li/hcxdds>), у якому для дозвілля здобувачів вищої освіти передбачено окремий корпус (<https://surl.li/kkxhvl>). Безкоштовно працюють спорт. комплекс (<https://surl.li/rpfhlp>) та функціонують творчі колективи (<https://surl.li/lahkzb>). Також на території університету розташовані студ. парк і зони відпочинку, «Пункт незламності», ідальні. Усі корпуси підключ. до мережі Інтернет, функціон. 50 зон Wi-Fi, управлін. освіт. процес. здійснюється з використанням АСУ ПДАУ: <https://asu.pdaa.edu.ua/>. Діє волонтерський центр «Пульс» (<https://surl.li/eybica>). Університет також надає платні послуги, перелік яких регламентовано (<https://surl.li/eavfvr>). Система інформаційного забезпечення дозволяє НПП та здобувачам В.О. отримувати розклад занять через АСУ ПДАУ (<https://surl.li/cozttz>), а також за допомогою чат-бота в месенджерах, що дає змогу зручно переглядати розклад зі смартфонів.

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

ПДАУ забезпечує безпечні умови для навчання та роботи всіх учасників освітнього процесу. В інфраструктурних об'єктах університету встановлено плани евакуації, вогнегасники та інші засоби безпеки. Ефективна СУ ОП забезп. контроль та підтримку безпеки на всіх рівнях. В ПДАУ облаштовано 5 укриттів та «Пункт незламності» <https://surl.li/njswiw>. З.в.о. надається інформ. про необхідні дії у надзвичайних ситуаціях. Перед проходженням практики, виїзними заняттями чи екскурсіями обов'язково проводяться інструктажі з ОП та БЖД відповідно до Положення про порядок проведення та реєстрації інструктажів з ОП та БЖД <https://surl.li/wfhwqy>. Для створення інклюзивного та безпечного освітнього середовища для осіб з особлив. освітніми потребами в ПДАУ впроваджено: «Стратегію розвитку інклюзивного освітнього середовища до 2030 року» (<https://surl.li/gyuqrw>). «Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення під час надання освітніх послуг» <https://surl.li/lkmpfu>. Психологічна служба ПДАУ <https://surl.li/wmbvyl> надає проф. підтримку з.в.о. та викладачам, сприяє адаптації, особистісному розвитку та проф. становленню, забезпечуючи супровід у складних ситуаціях. Кожна академ. група має куратора, який сприяє налагодженню безпечного та комфортного освітнього середовища. Для виявлення потреб здобувачів регулярно проводяться кураторські години та анкетування. Результати опитувань підтверджують, що освітнє середовище ПДАУ є безпечним для життя і здоров'я з.в.о. <https://surl.li/wmatuq>, <https://surl.li/upmner>.

### **Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.**

Організаційна підтримка забезпечується викладачами кафедр, гарантом ОП, кураторами академічних груп, деканатом та ректоратом. Здобувачі своєчасно отримують актуальну інформацію через офіційні канали: сайт ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/>, Facebook: <https://surl.li/kxupin>, Instagram: <https://surl.li/hqaxid>, сторінку кафедри харчових технологій на сайті ПДАУ: <https://surl.li/lbiczp>, Facebook-спільноту кафедри: <https://surl.li/zmtbex>, Instagram кафедри: <https://surl.li/plxgru>, Instagram студентської ради факультету: <https://surl.li/shzpmk>. Інформаційна підтримка також реалізується через:

- освітню платформу LMS Moodle: <https://moodle.pdaa.edu.ua/>
- електронну бібліотеку: <https://lib.pdau.edu.ua/>
- репозитарій наукових матеріалів: <https://dspace.pdau.edu.ua/home>

Ефективна система кураторства забезпечує комплексну підтримку здобувачів, поєднуючи освітні, організаційні, консультативні та інформаційні функції (<https://surl.li/zhyizi>, <https://surl.li/qgavbs>). Серед популярних засобів комунікації – чати академічних груп у Viber, а також корпоративна електронна пошта. Соціальну підтримку здобувачі отримують від омбудсмена учасників освітнього процесу (<https://surl.li/brgqbq>) та психологічної служби (<https://surl.li/zkyiix>), яка проводить індивідуальні консультації, зустрічі, тренінги (<https://surl.li/bkmwhc>; <https://surl.li/oefpbk>). Студентський Сенат ПДАУ (<https://cutt.ly/aeT72ozq>) та студентська рада факультету технологій тваринництва та продовольства (<https://surl.li/wobgzv>) активно залучені до підтримки здобувачів вищої освіти, особливо першокурсників. Фізичне та психологічне здоров'я здобувачів вищої освіти підтримується через участь у тренінгах і заходах, зокрема: <https://surl.li/axouby>, <https://surl.li/bzbjpl>, <https://surl.li/yqgdcej>, <https://surl.li/ttaaig>.

### **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)**

З метою формування сприятливого та безпечного освітнього середовища для осіб з особливими освітніми потребами в ПДАУ діє «Стратегія розвитку інклюзивного освітнього середовища до 2030 року» (<https://surl.li/gyuqrw>). Для забезпечення права таких осіб на освіту в університеті створено доступне фізичне середовище: навчальні аудиторії та інфраструктура першого поверху обладнані широкими коридорами, пандусами (в тому числі складними), кнопками виклику чергового, а також попереджувальними жовтими смугами на сходах для осіб із порушенням зору. Інформація щодо доступності університету для осіб з особливими освітніми потребами представлена на сайті ПДАУ: <https://surl.li/gqbelo>. У разі потреби, навч. відділ може адаптувати розклад для здобувачів освіти з інвалідністю, зокрема з порушеннями опорно-рухового апарату – заняття передбачаються на перших поверхах навчальних корпусів.

Розроблено також порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення при наданні

освітніх послуг у ПДАУ (<https://surl.li/lkmpfu>). Для з.в.о., які не мають змоги фізично відвідувати заняття, можуть бути застосовані дистанційні технології навчання. Станом на сьогодні особи з особливими освітніми потребами за ОП не навчаються.

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

У ПДАУ впроваджено чітку політику та встановлені процедури для врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із дискримінацією, булінгом, корупцією, домаганнями та іншими порушеннями. Це здійснюється відповідно до ряду нормативних документів і за участю різних суб'єктів освітнього процесу. Зокрема, Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у ПДАУ (<https://surl.li/qaaiuh>) окреслює механізми розв'язання конфліктів, що виникають у сфері антикорупційної діяльності, міжособистісних відносин, випадків дискримінації, утисків, сексуальних домагань і булінгу. Положення про протидію булінгу (<https://surl.li/ahczet>) регламентує організаційні заходи щодо запобігання та боротьби з булінгом. Також в університеті діє Антикорупційна програма, спрямована на попередження проявів корупції, забезпечення дотримання принципів доброчесності та запобігання порушенням (<https://surl.li/pdkprp>). З метою реалізації антикорупційної політики в університеті створено посаду уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції. У разі виявлення можливих фактів порушення антикорупційного законодавства посадовими особами чи працівниками ПДАУ, можна повідомити про це через визначені канали зв'язку - телефон довіри або електронну скриньку (<https://surl.li/cialen>). З метою контролю за дотриманням прав усіх учасників освітнього процесу в ПДАУ функціонує омбудсмен з прав учасників освітнього процесу та його помічник з-поміж здобувачів вищої освіти (<https://surl.li/cpmehr>). Під час реалізації ОП звернень щодо врегулювання конфліктних ситуацій, у тому числі пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, корупцією чи булінгом, не надходило.

## **8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми**

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

Структура, зміст та вимоги до освітніх програм, порядок їх розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду визначається Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ <https://surl.li/vgcvjs>, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ <https://surl.li/cc/vsvxdu>, Методичними рекомендаціями з розроблення освітніх програм I–III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <https://surl.li/rbiixu>, Порядком проведення внутрішньої експертизи та постакредитаційного моніторингу освітніх програм у ПДАУ <https://surl.li/tsqbue>, які розроблені з урахуванням Стратегії розвитку ПДАУ на 2024-2030 роки <https://surl.li/dhdotq>. Всі документи розміщені у відкритому доступі на веб-сторінці ПДАУ <https://www.pdau.edu.ua>, що забезпечує прозорість процедур та можливість для всіх зацікавлених сторін долучатися до формування та перегляду ОП.

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

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ <https://surl.li/cc/vsvxdu> перегляд ОП провод. один раз на рік з урах. результатів. моніт. відділом ЯВО, оновл. або змін стандарту ВО, висновків та проп. стейкхол. та з.в.о. при оцінці фокусу ОП, її цілей, відповідних комп-й та РН; змін місії та страт. розв. ПДАУ. Перегляд може відб. і за ініціат. гаранта ОП, адмін. ПДАУ, роб. гр. забезп. ОП. Наприкінці кален. року роб. груп. розробляв Проект ОП, який розгляд. та затвер. каф. харч. техн. Врах. пропозиції та заув. НПП, стейкхолд. та з.в.о. Після розгляду і погод. радою з якості ВО спец. харч. техн. Проект ОП розміщ. на сайті ПДАУ <https://surl.li/cc/etutyt> для громад. обговор., яке триває протягом одного місяця. Після обговор. роб. група аналізує усі заув. та проп. і за необхід. вносить зміни до Проекту ОП. Кінцевий варіант ОП розгляд. на засіданні каф. харч. техн., схвалюється радою з якості ВО спец., вченою радою ФТГП та затверд. вченою радою ПДАУ, після чого вводиться в дію наказом ректора. ОП (2024 н. р.), знаход. на громад. обгов. з 28.11.2023 р. по 27.12.2023 р. За резул. перег. ОП були внесені наступні зміни: введено в темат. план ОК «Техн. м'яса і м'яс. прод.» тему по вироб. тварин. топл. жирів, яка сприят. форм. цілісн. розуміння та засв. знань з перв. перер. прод. забою (рек. Л.Агунова, зовн.акад.спільн.) та тему з перер. втор. сир. м'ясної пром., що в подальшому сприятиме кращому розумінню та засвоєнню ОК «Комплек. перер. втор. рослин. та тварин. сир.» (рек. К. Коваленко, зовн. стейкхолд.); збільшено кіл. кред. для ОК 25 «Тех. мікробіологія», яка є базовою для вивчення усіх техн. харч. вироб. та ОК «Контроль якості та безпеч. харч. прод.» (рек. А. Корсун, зовн. стейкхолд.); розширено тем. план. ОК 9 «Фізика» окремими питаннями, що розкрив. сутність фіз. явищ у харч. техн., що сприятиме кращому розум. та засв. ОК «Теоретичні основи харч. вироб.» та «Реологія» (рек. К. Корнієнко, внутр.з.в.о.). Взято до уваг. пропозиц. Є. Хмельницької (внутр. акад.спільн.) змін. ОК 16 «Контр. якості та безпеч. харч. прод.» на «Контроль якості та безпеч. сиров. і харч. прод.» і введено додаткову тему по дослідженню якості та безпечності сировини. У 2024 р. відбувся повторний перегляд ОП – введено ЗК 14'. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності, що призвело до зміни змісту ОК «Основи фахової діяльності» та внесення змін до Матриці відповідності ЗК ОК ОП (Наказ МОН «Про внесення змін до деяких стандартів ВО» від 13.06.2024 р. № 842). Останій перегляд ОП був у 2025 році. Спільним рішенням НПП ОП, з.в.о. та стейкхолд. в ОП внесені наступні зміни:

введено додаткові ЗК 15, 16, та ОК 36 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР», ОК 7 перенесено в 3 семестр, а її назву адаптовано до галузевого контексту, ОК 2 перенесено до 8 семестру, змінено форму контролю в ОК 19.

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

З.в.о. спец. харч. техн. беруть активну участь у розробці та періодич. перег-ді ОП, а саме: у 2022 р. – А. Хворост (<https://surl.li/jerdrj>), у 2023 р. – О. Івер (<https://surl.li/fyzlwf>), у 2024 р. – А. Дичко (<https://surl.lu/njetby>), у 2025 р – М. Бражник (<https://surl.li/oqkhms>); враховані зауваж. до проекту ОП у 2024 р. – К. Корнієнка (<https://surl.li/qmqgqw>). З.в.о. беруть участь у засід. ради з ЯВО спец. <https://surl.li/plzbus>, а також вчених рад факультету та Ун-у. Представн. студ. Сенату входять до групи розробн. Положень та Метод. реком, щодо підвищення якості ВО <https://surl.li/slnbdf>, зокрема Ю. Даровська – голова студ. Сенату. Систем. провод. анкетуван. з.в.о. кафедр. відповід. за реалізац. ОП, щодо оцінювання якості ОП, оцін. якості викладання та навчання за ОП <https://surl.li/fqzrsi>, <https://surl.li/cqorwb>, результати яких врахов. при оновленні ОП. Опитування з.в.о. проводять: відділ моніторингу та забезпеч. якості освіти, щодо якості освіт. пр-су та освітн. діяльності в Унів-ті; врахов. інтерес. та пропоз. учасників освіт. процесу та інш. Зацікав. сторін; визнач. рівня задовол. з.в.о. освітньою, організац., інформац., консультатив. та соц. підтримкою <https://surl.li/oghrqb>; навчальний відділ – щодо процедур вибору НД <https://surl.li/lzswrl>; відділ практики та сприяння працевлашт. студентів та вип-ків – щодо якості практич. підготовки <https://surl.li/ynhlwq>. Результати опитув. узагальн. та надаються гарантам, деканам, зав. кафедри, оприлюдн. на сайті Ун-у <https://surl.gd/npxonh>, <https://surl.li/bpqcnm>.

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

Щороку представники студ. самоврядування беруть участь у забезпеченні якості освіт. процесу, що передбачає Положення про студ. самовряд. ПДАУ <https://surl.li/gempst>. Відповідно до даного положення органи студ. самовряд. мають право: брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освіт. процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування з.в.о; брати участь у заходах щодо забезп. якості ВО; вносити пропоз., щодо організац. навч. процесу; мат. бази Ун-у, у тому числі з питань, що стосуються відпочинку з.в.о.; сприяти формуванню умов для реалізації іннов. ідей з.в.о. ПДАУ. Представники органів студен. самоврядування беруть участь у роботі вчених рад фак-ту та Ун-у, рад з якості ВО спец. та Ун-ту, роб. груп з розроблення та перегляду ОП, що покращує зв'язок НПП та з.в.о., щодо питань якості організації освіт. процесу, навчально-виховної роботи, вдосконалення навч. планів, силабусів та роб. програм, наскрізної програми практики. З метою розбудови ВСЗЯВО та реалізації принципів студентоцентризму в ПДАУ відділом моніт. та забез. ЯО спільно з ГО «Українська асоціація студентів» і студ. Сенатом Ун-у починаючи з 2023 року започатков. ініціативу «Школа забезпечення якості вищої освіти» <https://surl.li/xnwwtm>. І Школу забез. ЯВО успішно закінчили з.в.о. Д. Тараненко, А. Анісімова (<https://surl.lt/uoexgu>), у 2025 р – ІІІ Школу забез. ЯВО закінчили з отриманням серт.: М. Лабаш, К. Чорнобель, М. Яцун, О. Грбов та Д. Башкатова (<https://surl.lt/oefbto>).

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

До черг. перегляду ОП, у 2024 р. був залуч. М. Кравцов, нач. вироб. ПРАТ «Полт. олійно-екстракц. завод – Кернел Груп» (<https://surl.lt/nouzis>); у 2023 р. – К. Коваленко, нач. ковб. цеху ФОР Венгровський В.В., (<https://surl.li/ouyjo>). У рецензуванні проектів ОП у різні роки брали участь: О. Ярова, нач. вироб. ТОВ «Борисфен Тренд»; В. Цибенко, дир. ДП «Досл. господ. ім. Декабристів ІС АПВ НААН» (<https://surl.li/kfnpcb>); Т. Бондар, ст. інжен.-техн. борощ. цеху № 2 ТОВ «Домінік Ко» (<https://surl.li/tyogta>). Відгуки на ОП надав.: Р. Коваленко, дир. ПП «Білоц. агропром. група», А. Корсун, нач. мікроб. лаб. НДВЦХП ДП «Полтавастандартметрол.»; Я. Ободовський, зав. вироб. ТОВ «ПОЛТАВАХЛІБ-3»; О. Клепач, дир. ТОВ «СІНЕРГО» (<https://surl.li/kfybhs>); Л. Плахотна, гол. техн. ТОВ «Світейл»; Т. Вовк, гол. техн. ТОВ Глоб. маслосирзавод; С. Павлов, нач. Гол. Управ. Держпродспоживслужби в Полт. обл. (<https://surl.li/gzfprr>). Всі роботодав. брали участь у щоріч. обгов. проектів ОП та внос. свої пропозиції <https://surl.li/redkxj>. Постійно провод. зустрічі із роботодав. у різних форматах (<https://surl.li/dpwlab>). Всі пропозиції роботодав. розгляд. групою розроб. ОП при її оновленні <https://surl.li/ljykvk>, <https://surl.li/emvlkw>, <https://surl.lu/jlsfit>. Стейкголд. проходять анкет. для роботодав. <https://surl.lu/rftcuy>, <https://surl.li/kkxwdo>, резул. яких <https://surl.lu/dzctyh>, <https://surl.lu/xwzmtpr> аналіз. та врахов. при розроб. ОП. Врахов. і пропоз. стейкголд., надані під час провед. гостьових лекцій, форумів, днів кар'єри, виїзних занять.

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

В ПДАУ для надання випускникам допомоги у працевлаштуванні, аналізу їх кар'єрних траєкторій, а також підтримки подальших зв'язків функціонує Відділ практики та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників <https://surl.li/uwombo>, який щорічно проводить опитування випускників <https://surl.li/orpeaz>. На сторінці сайту даного відділу випускники можуть самостійно здійснити пошук роботи за запропонованими серверами <https://surl.li/zjudto>, а роботодавці самостійно запропонувати вакантні посади <https://surl.li/okpwgu>. Щодо траєкторії працевлаштування та збору інформації кар'єрного росту випускників активно долучається кафедра харчових технологій через безпосередні зустрічі із випускниками, залучає їх до гостьових лекцій, практичної підготовки з.в.о. (<https://surl.li/jlcwfd>) та проведення майстер класів <https://surl.lu/hebtof>. На сторінці факультету є рубрика «Випускники» <https://surl.li/zdkich>. Зв'язок з випускниками підтримується під час різноманітних зустрічей

на базі ПДАУ та підприємств, через соціальні мережі: FB – факультету ТГП <https://surl.lu/ciulxz>, кафедри ХТ <https://surl.li/cc/evdzhj>, Instagram кафедри ХТ – <https://surl.li/xuvlbt>. Більшість випускників ОП продовжують навчання в магістратурі або працюють за фахом. На сайті кафедри оприлюд. інформація про кар'єрний шлях випускників <https://surl.li/sbqgon>, яка щорічно оновлюється, випускники залучаються до розроблення та перегляду ОП, приймають участь в форумах, круглих столах, семінарах.

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

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ПДАУ має п'яти ступеневий рівень, перший рівень якого є здобувачі вищої освіти, п'ятий – керівна ланка Університету <https://surl.li/dfboeq>. Консультативно-дорадчим органом забезпечення якості вищої освіти є Рада з якості вищої освіти ПДАУ, яка керується Положенням <https://surl.li/ajzgrp>. Рада, щороку розглядає та схвалює План моніторингових заходів системи внутрішнього забезпечення якості освіти у ПДАУ <https://surl.li/ybkmlj>, який передбачає наступні процедури: моніторинг та перегляд ОП; студентоцентроване навчання і оцінювання здоб. вищ. освіти; забезпечення якості кадрового складу; забезпечення ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю; забезпечення публічності та прозорості інформації; забезпечення дотримання академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу Університету; внутрішня експертиза освітніх програм; внутрішній постакредитаційний моніторинг освітніх програм <https://surl.li/kqdsxo>. Метою внутрішньої експертизи ОП є встановлення відповідності якості ОП та освітньої діяльності за цією програмою критеріям, визначеним Положенням про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти <https://surl.li/loiahg>. В Університеті щорічно проводиться анкетування студентів, НПП та роботодавців щодо пропозицій підвищення якості вищої освіти (<https://surl.li/cdtsrm>). Також в Університеті проводиться Внутрішній постакредитаційний моніторинг ОП <https://surl.li/nlutdf>, який передбачає постакредитаційні заходи <https://surl.li/uiueub> та самоцінювання виконання постакредитаційних заходів <https://surl.li/otbqxc>. Внутрішній постакредитаційний моніторинг здійснюється у відповідності з нормативним документом Унів-у <https://surl.li/cc/uugqze>. За результатами анкетування студентів, НПП, роботодавців, проведення моніторингу ОП та постакредитаційного моніторингу з метою підвищення якості освітнього процесу вносяться зміни до ОП, оновлюються вибіркові ОК, проводиться стажування НПП безпосередньо на виробництві, забезпечується публікаційна активність НПП у відповідності до обов'язкових ОК ОП, що індексуються в наукометричних базах Scopus та Web of Science, тощо. За результатами проведених опитувань усіх учасників освітнього процесу у 2025-2026 н.р. розроблено і затверджено план заходів щодо підвищення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://surl.li/plercc>). Активно сприяє забезпеченню вчасності реагування на результати моніторингу ОП, освітньої діяльності з реалізації ОП <https://surl.li/tikczi>, <https://surl.li/fdvywx> Відділ моніторингу та забезпечення якості освіти ПДАУ <https://surl.li/qvtxgo>

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

Остання акредитація ОП за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти була проведена у 2021 р. <https://surl.li/zadwmr>, акредитації ОП другого (магістерського) рівня ВО вище зазначеної спеціальності у 2022 р. <https://surl.li/gqzihu>. Під час розробки ОП в наступні роки врахов. зауваження та пропозиції експертів останніх акредитацій ОП <https://surl.li/xskbhq>, <https://surl.li/pfypmb> та інших акредитованих ОП Університету <https://surl.li/vitsqo>. На основі рекомендацій, що викладені у звітах експертних груп та висновках галузевих експертних рад за освітніми програмами, акредитованими Нац. агентством у 2024-2025 н.р. розроблено план заходів щодо підвищення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ПДАУ (<https://surl.li/dtleir>, <https://surl.li/pfsuon>). Результати зовнішнього забезпечення якості освіти за підсумками навч. року узагальнюються та обговорюються на раді з якості вищої освіти та вчєній раді університету (<https://surl.li/rfwcvf>, <https://surl.li/wflprt>) і ухвалюються відповідні рішення задля підвищення якості вищої освіти та освітньої діяльності (<https://surl.li/ojxjai>). (<https://surl.li/hdisxi>). За рекомендаціями з попередніх акредитацій експертів розроблено план заходів щодо урахування зауважень та рекомендацій експертів (<https://surl.li/pxsvio>): при перегляді ОП враховано досвід іноземних ЗВО; активізовано міжнародну співпрацю та академ. мобільність з.в.о.; здійснюється визнання результатів навчання з.в.о. отриманих у неформальн. освіті; НПП підвищують свою професійну кваліфікацію на підприємствах харч. пром.; систематично проводяться зустрічі з.в.о. та НПП з представниками психологічної служби та омбудсменом <https://surl.li/aavwmu>; до освітнього процесу залучаються представники роботодавців, академ. спільноти, експерти-практики, шляхом проведення гостьових лекцій з НД, проведення виїзних занять на підприємствах харч. пром. (<https://surl.li/cc/nbjlfe>); з.в.о. в рамках мобільності вивчають окремі ОК у провідних закладах ВО (НУХТ, ОНУХТ, НУБІП, ДТЕУ, ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького, ДНУ ім. О.Гончара) (<https://surl.li/cc/qkphnt>); в 2024 році внесені зміни до Метод. рекомендацій щодо розроблення силабусів НД у ПДАУ (<https://surl.li/iugwxe>) їх доповн. схемою нарахування балів, шкалою та критеріями оцінювання РН з.в.о., які врахов. при розробці силабусів ОК (<https://surl.li/zbghez>); скориговано та подано у вигляді схематич. відображення структурно-логічну схему вивчення ОК протягом періоду навчання (<https://surl.li/drvtwp>); у розділі 4 ОП скоригований та доповнений перелік посад, які можуть займати випускники відповідно до чинного класифікатора професій із змінами <https://surl.li/ibpoie> (<https://surl.li/drvtwp>); постійно підвищується публікац. активність НПП у фахових наукових виданнях України та наукометричних базах Scopus, WoS (<https://surl.li/udgescv>); розроблено Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення під час надання освітніх послуг у ПДАУ <https://surl.li/yhwimz>.

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

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ПДАУ охоплює всі рівні освітнього процесу та передбачає активну участь академічної спільноти. <https://surl.li/dfboeq>. Відповідно до третього розділу Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ <https://surl.gd/vlgrpb> у забезпеченні якості ОП беруть участь гарант, члени групи з розроблення і забезпечення ОП, НПП, які приймають участь у розробці, перегляді та оновленні ОП; забезпеченні необхідних інформаційних ресурсів, навчально-методичних матеріалів, засобів навчання тощо; від усіх залучених до освітнього процесу категорій зовнішніх стейкхолдерів, здобувачів ВО та СЗЯО надходять рекомендації стосовно удосконалення викладання ОК / якості реалізації ОП. Всі пропозиції та рекомендації відображені у відгуках та рецензіях зовнішніх стейкхолдерів та здобувачів вищої освіти обов'язково враховуються (<https://surl.lt/akmufp>). До покращення ОП долучаються також представники інших ЗВО, які беруть участь в обговореннях та надають свої пропозиції щодо її вдосконалення <https://surl.li/zaykvh>.

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

Культура якості освіти в ПДАУ забезпечується шляхом реалізації спільних цінностей, принципів, норм, переконань та зобов'язань відносно забезпечення якості освіти та ефективного функціонування системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (СВЗЯВО) (<https://surl.li/pfmidg>). СВЗЯВО в ПДАУ передбачає дотримання таких принципів, як: автономія; академічна свобода; відповідність європейським та національним стандартам якості вищої освіти; системного та процесного підходу; постійного підвищення якості освітньої діяльності; залучення і активної участі всіх учасників освітнього процесу; прозорості та відкритості інформації на всіх етапах забезпечення якості. Для постійного формування та удосконалення культури якості освіти в Університеті створені колегіальні консультативно-дорадчі органи: рада з якості вищої освіти ПДАУ та ради з якості вищої освіти спеціальностей (<https://surl.lu/atloqi>). А також відділ моніторингу та забезпечення якості освіти <https://surl.li/oprhoa>, діяльність якого спрямована на моніторинг якості надання освітніх послуг та розроблення рекомендацій щодо покращення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти. Досягнення мети забезпечення якості освіти здобувається шляхом взаємодії усіх інституційних рівнів СВЗЯВО <https://surl.li/mttpie> за рахунок чого ПДАУ гарантує безперервний процес забезпечення якості освіти та її удосконалення із залученням усіх учасників освітнього процесу.

## **9. Прозорість і публічність**

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

Прозорість, публічність, доступність та обізнаність з правилами і процедурами, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, забезпечується нормами чинного законодавства України, а також розміщенням документів та положень на сайті ПДАУ, зокрема:

Статутом ПДАУ (<https://lnk.ua/QVolonAVg>), Кол. договором ПДАУ <https://lnk.ua/geqrBnBV5>;

Правилами внутрішнього трудового розпорядку ПДАУ (<https://lnk.ua/KVv8OkR4E>) та Положеннями про освітню діяльність (<https://lnk.ua/y4z3OkRej>), а саме:

Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ;

Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ;

Положення про комплекс навчально-методичного забезпечення навчальної дисципліни в ПДАУ;

Методичні рекомендації з розроблення освітніх програм I-III рівнів вищої освіти в ПДАУ;

Положення про робочу програму навчальної дисципліни в ПДАУ;

Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ;

Положення про атестацію здобувачів ВО та екзаменаційну комісію у ПДАУ;

Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти ПДАУ;

Методичні рекомендації щодо розроблення силабусу навчальної дисципліни у ПДАУ;

Положення про проведення практики студентів ПДАУ;

Положення про електронне освітнє середовище ПДАУ

Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у ПДАУ;

Положення про моніторинг якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ПДАУ;

Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти у ПДАУ

Права та обов'язки НПП викладено також в посад. інструкціях та контрактах.

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

<https://lnk.ua/aV7BYJae1> , <https://lnk.ua/mNBdyOxeG>

<https://lnk.ua/k4xJGx8Vy> , <https://lnk.ua/AVMlpbxoe>. Всі зауваження, пропозиції та рекомендації надсилаються на електронну пошту [alla.kainash@pdau.edu.ua](mailto:alla.kainash@pdau.edu.ua)

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

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

Інформація про освітню програму, робочі програми навчальних дисциплін, каталог освітніх компонент, навчальні плани підготовки знаходиться за посиланням <https://lnk.ua/wVlJyM4P>, <https://lnk.ua/94yQOmj4M>, <https://lnk.ua/YNgoYxrNZ>, <https://surl.li/tokurf>. Порядок вибору освітніх компонентів визначено Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ <https://lnk.ua/QVolo5MVg>. Положення про забезпечення права на вибір ЗВО навчальних дисциплін в ПДАУ <https://lnk.ua/YNgoY9pNZ>. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в ПДАУ <https://lnk.ua/B4O9LZ9VG>. Положення про навчання ЗВО за індивідуальним графіком в ПДАУ <https://lnk.ua/wVljOGx4P>, Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті ЗВО ПДАУ <https://lnk.ua/be8kZGk45>.

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

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

#### **Сильні сторони**

- ОП реалізується у тісному взаємозв'язку з регіональним контекстом, враховуючи потреби підприємств харчової галузі
- До реалізації ОП залучено висококваліфікований викладацький склад, серед якого викладачі-практики, 7 докторів наук, 16 кандидатів наук, які мають високий рівень публікаційної активності у фахових та міжнародних виданнях (Scopus, WoS) з досвідом виконання госпдоговірних, міжнародних наукових і освітніх проектів.
- Кафедра харчових технологій, яка відповідає за реалізацію ОП - посідає 4 місце в рейтингу кафедр університету.
- ОП є практикоорієнтованою з реалізацією елементів дуальної освіти.
- Наявність в ОП наукової складової, зокрема, з першого курсу викладаються фахові дисципліни та ОК 20 Основи наукових досліджень.
- Позитивна динаміка контингенту здобувачів вищої освіти із високим відсотком виконання державного замовлення.
- Проведення гостьових лекцій із залученням вітчизняних та іноземних науковців та фахівців галузі.
- Широкий перелік та географія баз практики для здобувачів вищої освіти.
- Активна участь здобувачів вищої освіти в науковій роботі, що підтверджено публікаціями, сертифікатами та участю в олімпіадах та наукових конкурсах.
- Зміст ОП забезпечує активну реалізацію права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти інших ЗВО України, що підтверджено кількістю виданих академічних довідок за даною ОП.
- Активна участь НПП та здобувачів вищої освіти у інтернаціоналізації освітнього процесу.
- Тісна співпраця зі стейкхолдерами та роботодавцями.

#### **Слабкі сторони**

- Системний негативний вплив війни на менатльне здоров'я учасників освітнього процесу.
- Недостатній рівень державного фінансування, що перешкоджає оновленню матеріально-технічної бази.
- Низький рівень володіння іноземною мовою здобувачів вищої освіти, що унеможливує викладання іноземною мовою ОК та обмежує міжнародну мобільність.

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

- Розширення співпраці з Радою роботодавців, професійними об'єднаннями та іншими стейкхолдерами з метою кращого розуміння їхніх потреб і оперативного реагування на запити бізнесу та громади.
- Систематичне оновлення освітньої програми та її компонентів із урахуванням актуальних тенденцій розвитку харчової галузі в руслі стратегії сталого розвитку, позиції стейкхолдерів і академічної спільноти, а також вимог ринку праці та потреб суспільства.
- Розвиток матеріально-технічної бази та створення нових лабораторій, які забезпечують формування практичних навичок, максимально наближених до реальних умов виробництва.
- Створення сертифікатних програм в розрізі ОП.

## **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: ГАЛИЧ ОЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ**

Дата: 27.03.2026 р.

**Таблиця 1.** Інформація про освітні компоненти ОП

| Назва освітнього компонента               | Вид освітнього компонента | Силабус або інші навчально-методичні матеріали               |  | Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*   |
|---|---------------------------|--|--|---|
|   |                           | Назва файла  | Хеш файла                                      |   |
| Технологія жирів та жирозамінників        | навчальна дисципліна      | <i>Силабус Технологія жирів та жирозамінників.pdf</i>        | jVoYntZyfvp5W0dcM/46YuKvWl04xX23hPG7qf2jYSI=   | Проектор «Acer X1328ic» – 1 шт., ноутбук «Acer» – 1 шт.; електрична плітка – 1 шт.; ваги TBE-0,6-0,01-A (електронні) – 1 шт.; ваги аналітичні – 6 шт.; ваги лабораторні IV класу (технічні) – 1 шт.; шафа витяжна – 3 шт.; шафа сушильна – 1 шт.; муфельна піч – 1 шт.; водяна баня ВБ-10 – 1 шт.; ртутний термометр – 2 шт.; спиртовий термометр – 2 шт.; рефрактометр RND - 025ATC для олій – 1 шт.; тиглі для зважування – 10 шт.; екскатор – 4 шт.; мікроскоп XSZ-PW104B – 8 шт.; апарат (екстрактор) Соксета 250 мл – 1 шт.; набір лабораторного посуду; набір реактивів для хімічних досліджень харчових жирів. |
| Технологія зберігання і переробки зерна   | навчальна дисципліна      | <i>СИЛАБУС Технологія зберігання і переробки зерна.pdf</i>   | 4Sbk8Xa3LJE+N6Q uiZFC2rhuh95qioL7l pTko0HKmTI= | Сушильна шафа СЕШ -3М – 1 шт.; діафаноскоп – 1 шт.; БІС-1 – 1 шт.; пурка – ПХ-1 – 1 шт.; ВДК-1 – 1 шт.; термостат – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 3 шт.; набір лабораторного посуду; фаринограф – 1 шт.; фаринотом – 1 шт.; ПЧП-99 – 1 шт., муфельна піч 2 шт, млини лабораторні-3 шт, сита.  |
| Технологія консервування плодів та овочів | навчальна дисципліна      | <i>Силабус Технологія консервування плодів та овочів.pdf</i> | eigJj1IomlfifuH/gaE 6PMYD+eSvHYtNzx K1EMoZmRw= | Технічні ваги - 2 шт., фотоелектроколориметр КФК-3 – 1 шт., плитку електричні – 4 шт.; закупорювальна машина – 2 шт.; рН-метр рН-150МІ - 2 шт., лабораторний посуд – 20, набір реактивів, водяна баня – 4 шт., сировина для консервування, консерванти, сушильна шафа – 1 шт.; автоклави КВК-75 - 2 шт., параконвектомат Rational iCombi Classic 6 рівнів – 1 шт. Обладнання навчально – виробничої лабораторії веганських ресторанних технологій «Loving Hut»  |
| Технологія молока і молочних продуктів    | навчальна дисципліна      | <i>Силабус Технологія молока і молочних продуктів.pdf</i>    | AEnfог7xPIVw4pyM NH6+GdSCWi6X+U VmYGPp/MAmCFk= | Електрична плітка – 2 шт.; холодильник – 1 шт.; рН-метр (молочний) – 1 шт.; мікроскоп лабораторний – 1 шт.; ареометр – 1 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; термометр електронний – 1 шт.; термометр спиртовий – 1 шт.; водяна баня - 1 шт.; апарат Чижової – 1 шт.; титрувальна установка – 3 шт.; набір столового посуду; набір лабораторного посуду; маслобойка – 3 шт.; сепаратор – 1 шт.; центрифуга – 3 шт.; аналізатор соматичних клітин  |

|  |                          |  |  |   |
|--|--------------------------|--|--|---|
|  |                          |  |  | <p>Соматос – 1 шт.; аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк» – 1 шт.; аналізатор якості молока «Лактан 1-4» – 1 шт.; рефрактометр молочний АМ-2 – 1 шт.; пластина для тестмастити – 1 шт.; редуктазник – 1 шт.; «Сорап-Test» для визначення інгібуючих речовин; люміноскоп «Еней» – 1 шт.; проектор «Epson S5» – 1 шт.; екран «Scren» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт. Експертний центр «Milk LocalProduct» мінілінія виробництва сирів: сировиробник «Овен» - 1 шт.; сепаратор, АТ «МоторСіч» - 1 шт.; холодильні камери - 2 шт.; морозильна камера – 1 шт.; термостатна шафа – 1 шт.; шафа для обсушки – 1шт.; фризер побутовий Gorenje - 1 шт.; кліматична камера для визрівання сиру AVS/350, AVS.Climat – 1 шт.; маслобійка Sahbaz, Туреччина – 1 шт.; морозильна камера – 1 шт.; рН-метр AD-130 – 1 шт.; ваги електронні ТМ «ОЛІМП» - 1 шт.; аналізатор молока «Екомілк» – 1 шт.</p> |
| Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв»       | курслова робота (проект) | MP KP ЗТХВ 2024.pdf                        | /gMVOj6rb5mDqCn G3JocdDApdTpSqfA DHo/+NnXFoAo= | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scren» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференцій Zoom, Google Meet</p> <p>Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).</p> <p>Університетська мережа з виходом в Інтернет.</p> <p>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережевих ресурсів та баз даних</p>  |
| Курсовий проект «Проектування підприємств харчових виробництв» | курслова робота (проект) | MP КП Проектування 2024.pdf                | 9WdHolEmb7bxS9o xhovKEXri66Om4dO 6m1bB9uPVTnE= | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scren» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференцій Zoom, Google Meet</p> <p>Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).</p> <p>Університетська мережа з виходом в Інтернет.</p> <p>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережевих ресурсів та баз даних</p>  |
| Підготовка та захист кваліфікаційної роботи                    | підсумкова атестація     | Методичні до кваліф роботи ХТ Бак 2024.pdf | WCrpMxlcuXIFW6r R8ek2O+yLT0E5wks ZGb2oNlgsGTg= | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scren» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференцій Zoom, Google Meet</p> <p>Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації,</p>  |

|  |                      |   |  |  |
|--|----------------------|---|--|--|
|  |                      |   |  | Google Форми, Microsoft Office (2003).<br>Університетська мережа з виходом в Інтернет.<br>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних  |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»            | практика             | <i>НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ_2024 БАКАЛАВР.pdf</i>    | iWS/NlkDOmW5uOIVngQyIYepAleXn2LU1FsRGaREi7Q= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференції Zoom, Google Meet. Технології дистанційного навчання на платформі Moodle. Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).<br>Університетська мережа з виходом в Інтернет.<br>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних.                     |
| Технологія води і водопідготовки                             | навчальна дисципліна | <i>Силабус Технологія води і водопідготовки.pdf</i>     | UkJR3tgoTjBuUED2Q1DCKJ3f5BZ+l43Ds1jNggvxVI=  | Проектор «Acer X1328ic» – 1 шт., ноутбук «Acer» – 1 шт.; фотоелектроколориметр ФК-1М – 1 шт.; електрична плитка – 1 шт.; ваги ТВЕ-0,6-0,01-А (електронні) – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; шафа сушильна – 1 шт.; водяна баня ВВ-10 – 1 шт.; ртутний термометр – 2 шт.; спиртовий термометр – 2 шт.; прилад Шеллена – скляний, циліндр (діаметр 2,5 см) з плоским дном – 1 шт.; штатив – 3 шт.; рН-метр PHS-26С – 1 шт.; фарфорові чашки – 10 шт.; набір лабораторного посуду; набір реактивів для хімічних досліджень води. |
| Навчальна практика «Загальні технології харчових виробництв» | практика             | <i>НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ_2024 БАКАЛАВР.pdf</i>    | iWS/NlkDOmW5uOIVngQyIYepAleXn2LU1FsRGaREi7Q= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференції Zoom, Google Meet. Технології дистанційного навчання на платформі Moodle. Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).<br>Університетська мережа з виходом в Інтернет.<br>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережових ресурсів та баз даних.                     |
| Вища математика  | навчальна дисципліна | <i>Силабус Вища математика.pdf</i>                      | HoU5rfYLQlubpfIwOZR5Kx/PnHMyaAlFwooWQBQDxgY= | Засоби навчання: інформаційний супровід із використанням платформи Moodle; комп'ютер (ноутбук) – 1 шт.; пристрій мультимедійний (проектор) – 1 шт.; проєкційний екран – 1 шт.; презентації. Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, необхідного для вивчення навчальної дисципліни.  |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів                         | навчальна дисципліна | <i>Силабус Технологія м'яса і м'ясних продуктів.pdf</i> | ymjo/XUQRpySw3CDw28YISnCotg6/szfG18h5DYjE5k= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт. Центрифуга   |

|   |                      |   |  |   |
|---|----------------------|---|--|---|
|   |                      |   |  | <p>лабораторна – 2 шт.;<br/>електрична плитка – 5 шт.;<br/>овоскоп – 1 шт.; холодильник – 2 шт.; термостат – 1 шт.; рН-метр (м'ясний) – 1 шт.; рефрактометр – 1 шт.; мікроскоп лабораторний – 1 шт.; ультратермостат універсальний ТУР UTU ZN-68/C ZP-D3-98 – 1 шт.; емульсатор – 3 шт.; м'ясорубка електрична – 1 шт.; м'ясорубка ручна – 1 шт.; ареометр – 1 шт., мікрохвильова піч – 1 шт.; конвекційна піч – 1 шт.; фотоколориметр – 1 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; шафа сушільна – 1 шт.; копильна установка з автоматизованою системою керування – 1 шт.; термометр електронний – 1 шт.; водяна баня – 1 шт.; апарат Чижової – 1 шт.; титрувальна установка – 3 шт.; люміноскоп «Еней» – 1 шт.; набір лабораторного посуду; автоклави КВК-75 – 2 шт., набір сертифікованих реактивів для дослідження якості м'яса та м'ясопродуктів, шафа обжарочна – 1 шт., дистильатор – 1 шт., піч муфельна – 1 шт., установка з апаратом Сокегета для визначення жиру в м'ясопродуктах – 1 шт., параконвектомат Rational iCombi Classic 6 рівнів – 1 шт.</p> |
| Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | навчальна дисципліна | Силабус Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів в.pdf | zulpVYBKt+Pox7pGr doLvNotcUgGmaGni pYoefOrHg=  | <p>Електрична плитка – 5 шт.;<br/>холодильник – 1 шт.; термостат – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 3 шт.; шафа сушільна – 1 шт.; набір лабораторного посуду; фаринограф – 1 шт.; блендер KENWOOD KAH359 GL-1 шт.; піч лабораторна – 1 шт.; шпатель пластиковий – 10 шт.; килимок силіконовий – 10 шт.; валик для нарізування тіста сіткою – 1 шт.; силіконова форма для випічки – 10 шт.; металева форма для випічки – 10 шт.; блендер погрузний – 2 шт.; сита для просіювання борошна – 2 шт.</p>  |
| Технологія цукру та кондитерських виробів                 | навчальна дисципліна | Силабус Технологія цукру та кондитерських виробів.pdf                   | p44udJU151KsQncqI V1TRyS13KEeDFY4y PrSaWA4K7g= | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт., ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт.; рефрактометр – 2 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ексикатор – 2 шт.; ваги електронні – 2 шт.; лабораторний посуд; конвекційна піч – 1 шт.; міксер BOSCH – 1 шт.; мікрохвильова піч – 2 шт.; нітратомір – 2 шт.; кухонна машина Kenwood KVL 4100S – 1 шт.; блендер Mirta – 1 шт.; форми для запікання (набір); параконвектомат Rational iCombi Classic 6 рівнів – 1 шт.</p>   |
| Загально-технологічна практика                            | практика             | ПП Заг.-техн. практика для 2024 р.н..pdf                                | FjoehWMOia3lnMZr znOTHLqooDQLOG nfvDWgh4auAvA= | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт.; ноутбук «HP» – 1 шт. програма для організації відеоконференцій Zoom, Google Meet. Технології дистанційного</p>  |

|   |                      |  |  |   |
|---|----------------------|--|--|---|
|   |                      |  |  | <p>навчання на платформі Moodle.<br/>Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).<br/>Університетська мережа з виходом в Інтернет.<br/>Бібліотека ПДАУ з доступом до локальних і мережевих ресурсів та баз даних.</p>   |
| Фізика                                      | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Фізика.pdf</i>                                      | CSoRMqxl/nujbCwrI Sg4Mfah4RhXAtC4z vyWzXiLMno= | <p>Проектор Epson EB-X18 – 1 шт., ноутбук Acer 56207 – 1 шт., екран AV Screen мобільний – 1 шт., штангенциркулі; мікрометри, тіла правильної геометричної форми, звуковий генератор ГЗ-18 з гучномовцем, шумомір, установка лабораторна «Маятник Обербека» FPM-07 – 1 шт., установка лабораторна «Модуль Юнга і модуль зсуву» ФМ-19 – 1 шт., металевий зразок, тягарці, установка-вісхозиметр Стокса – 1 шт., свинцеві кульки; джерело постійного струму; вольтметри; амперметри; реостати повзункові; ножові та кнопкові ключі; з'єднувальні провідники; оптична лава, дифракційна решітка (гратка), лінійки, лазер; екран з вимірювальною шкалою.</p> |
| Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | навчальна дисципліна | <i>Силабус Іноземна мова (за професійним спрямуванням).pdf</i> | JLq7rFJGchaZtxoW7 Q3oUurjPc8maH+Uw 7Ye+PfNf5o= | <p>Ноутбук – 1 шт., мережа Wi-Fi, мультимедійне обладнання (проектор) – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., словники, дошка аудиторна – 1 шт., програмна продукція (програма NIBELUNG) (10 ліцензій).</p>   |
| Харчова хімія                               | навчальна дисципліна | <i>Силабус Харчова хімія.pdf</i>                               | hiGSaVWUKq5Ud3X 2sYVN26YflhIBJtkC4 5G3DYeQVkw= | <p>Аквадистилятор Microted DE-10 – 1 шт., витяжна система, ваги лабораторні TBE-0,21-0,001 – 2 шт., рНметр рН-150М – 1 шт., рН-тестер SX620 – 2 шт., спектрофотометр ULAB 102 з набором кювет – 1 шт., аналітичні ваги АДВ-200 – 1 шт., сушильна шафа ЧОЛ 67/350 – 1 шт., термостат сухоповітряний TP SZ-1 – 1 шт., плитка електрична – 5 шт., баня водяна – 2 шт., баня піщана – 2 шт., спиртівка. Хімічний посуд: циліндри мірні, ступка фарфорова, пробірки, штатив-підставка, бюретки для титрування, мірні колби, піпетки, стакани мірні.</p>  |
| Переддипломна практика                      | практика             | <i>Робоча програма переддиплом. практики 2024.pdf</i>          | sG72UEQPq+PJ3S7 RvrMBeJJJlAC4Djs Nf409GEFYo4=  | <p>Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» - 1 шт. програма для організації відеоконференції Zoom, Google Meet. Технології дистанційного навчання на платформі Moodle.<br/>Програмне забезпечення: OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003).<br/>Університетська мережа з виходом в Інтернет.<br/>Бібліотека ПДАУ з доступом до</p>  |

|  |                      |   |  |   |
|--|----------------------|---|--|---|
|  |                      |   |  | локальних і мережевих ресурсів та баз даних.  |
| Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР | навчальна дисципліна | <i>Силабус Стандартизація, сертифікація, та управління якістю з основами хасп.pdf</i> | c6h1ZPF3O8HvPiTIS<br>FnwfungOBPRk3U<br>mzcjvBIZ32co= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scree» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт., дистанційний курс із дисципліни на дистанційній платформі Moodle комп'ютерний клас факультету ТТІ ауд.507, доступ до платформи Будстандарт <a href="https://online.budstandart.com/ua/">https://online.budstandart.com/ua/</a> ( згідно договору про співпрацю), чинна нормативна документація.   |
| Технологія бродильних виробництв                                   | навчальна дисципліна | <i>Силабус Технологія бродильних виробництв.pdf</i>                                   | 1cvHumT3tCz/+9xU<br>dmZoLkyV8BaTqiVC<br>EqGIKdJ4pRA= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scree» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт. Мікроскоп світловий навчальний – 15 шт.; солод в асортименті; зразки хмелю пивного; лінійка – 15 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; пінцет анатомічний – 5 шт.; бритва; сушильна шафа – 1 шт.; ексикатор – 5 шт.; дистильатор – 1 шт.; ареометр – 1 шт.; бокали дегустаційні – 18 шт.; електроплитка – 3 шт.; секундомір; годинник пісочний – 2 шт.; рефрактометр лабораторний – 3 шт.; ареометр цукромір АС-3 – 1 шт.; набір лабораторного посуду; набір поживних середовищ для культивування дріжджів; анілінові барвники. Апарат для бродіння.   |
| Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях  | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях.pdf</i>  | A+eqLYlx+e88zvwbb<br>O33ZvEOamIfJnDSC<br>JyJwQo3bew= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Scree» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт.; дистанційний курс із дисципліни на дистанційній платформі Moodle, комп'ютерний клас факультету ТТІ ауд.507  |
| Безпека життєдіяльності та основи охорони праці                    | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Безпека життєдіяльності та основи охорони праці.pdf</i>                    | H2pvIHhX2Qeh5FrA<br>rdAsqzrcrOAeszjMN<br>hPn2OKHQMs= | Персональний комп'ютер (ноутбук) під'єднаний до мережі Internet – 1 шт., мережа Wi-Fi, хмарні додатки Google, веб-браузер, пакет програмних продуктів Microsoft Office, мультимедійне обладнання (проектор – 1 шт., екран – 1 шт.), прилад для вимірювання гостроти зору ПОЗ-1 – 1 шт., апарат для реєстрації кров'яного тиску – 1 шт., фонендоскоп – 1 шт., подвійна сходишка, секундомір, гідротермометр НТ39, гнучкий термоанемометр ТА1100 – 1 шт., газоаналізатор УГ-2, газоаналізатор ZG116, люксметр LX1010, цифровий шумомір SL-824 – 1 шт. Електронний репозитарій ПДАУ ( <a href="https://dspace.pdau.edu.ua/">https://dspace.pdau.edu.ua/</a> ), АСУ ПДАУ ( <a href="https://asu.pdau.edu.ua/">https://asu.pdau.edu.ua/</a> ), електронний ресурс на платформі LMS Moodle ( <a href="https://moodle.pdau.edu.ua/">https://moodle.pdau.edu.ua/</a> ). Перелік обладнання необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчально-наукова лабораторія охорони праці (342 аудиторія). |

|   |                      |  |   |   |
|---|----------------------|--|---|---|
| Історія та культура України                   | навчальна дисципліна | <i>Силабус Історія та культура України.pdf</i>                   | vbljANosLrIjkSzx6oT<br>iAKyWsEhoq9z+fNk<br>KoeQ+Swo=  | Ноутбук – 1 шт., мультимедійне обладнання (проектор) – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., дошка аудиторна – 1 шт., онлайн платформа Google Meet, електронний репозитарій ПДАУ, АСУ ПДАУ, електронний ресурс на платформі LMS Moodle  |
| Основи фахової діяльності                     | навчальна дисципліна | <i>силабус Основи фахової діяльності.pdf</i>                     | jHiJrL/Jt8iD+4vNZ4<br>z7OVDu9gVRh2Hz6<br>geFhXBalCU=  | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт.; ноутбук «HP» – 1 шт. Персональні комп'ютери із доступом до мережі Інтернет (Wi-Fi). Платформа Google Workspace for Education пакет Fundamentals. Офісний пакет Microsoft 365. Операційна система Windows, веб-браузеру. Електронний репозитарій ПДАУ ( <a href="https://dSPACE.pdau.edu.ua/">https://dSPACE.pdau.edu.ua/</a> ), автоматизована система управління ПДАУ (АСУ ПДАУ) ( <a href="https://asu.pdau.edu.ua/">https://asu.pdau.edu.ua/</a> ), електронне освітнє середовище на платформі LMS Moodle ( <a href="https://moodle.pdau.edu.ua/">https://moodle.pdau.edu.ua/</a> ) |
| Правознавство                                 | навчальна дисципліна | <i>Силабус Правознавство.pdf</i>                                 | yB9pomF8hVO/IwW<br>7CbZEDTAzT3bqqac<br>OSoAdbDciHyA=  | Ноутбук – 1 шт., мережа Wi-fi, мультимедійне забезпечення (проектор) – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., презентації, дидактичні матеріали. Електронна бібліотека ПДАУ ( <a href="https://lib.pdau.edu.ua/">https://lib.pdau.edu.ua/</a> ), електронний репозитарій ПДАУ ( <a href="https://dSPACE.pdau.edu.ua/">https://dSPACE.pdau.edu.ua/</a> ), електронні ресурси на платформі LMS Moodle ( <a href="https://moodle.pdau.edu.ua/">https://moodle.pdau.edu.ua/</a> ).   |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | навчальна дисципліна | <i>Силабус Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf</i> | ulsSQRoRA7IOO+a5<br>+y7xB6proUNjjXW8<br>g8a3MzwDrPo=  | Персональний комп'ютер – 1 шт., мережа Wi-Fi, мультимедійне забезпечення (проектор) – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., презентації, дошка аудиторна – 1 шт., АСУ ПДАУ, електронний ресурс на платформі LMS Moodle.   |
| Фізичне виховання                             | навчальна дисципліна | <i>Силабус Фізичне виховання.pdf</i>                             | jYnsaak17XravfjyXd<br>6wm1SL+vL2BTEzx<br>MMZy7Q/qQ=   | Матеріально-технічне забезпечення: великий ігровий зал, два тренажерні зали, майданчик для міні-футболу, пляжного волейболу, для занять воркаутом, вуличні тренажери, зали для занять єдиноборствами, настільним тенісом, м'ячі волейбольні, баскетбольні, медицинболи, шведська стінка, гімнастичні мати та лави, скакалки.  |
| Філософія                                     | навчальна дисципліна | <i>Силабус Філософія.pdf</i>                                     | xUWbWI43RoyZsp3<br>TLrG69DojB5MwNnR<br>15iLOREv62o+U= | Персональні комп'ютери, платформа MS Windows, MS Office, мережа Wi-fi, мультимедійне забезпечення (проектор) – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., презентації, дошка аудиторна – 1 шт., електронна бібліотека ПДАУ ( <a href="https://lib.pdaa.edu.ua/">https://lib.pdaa.edu.ua/</a> ), електронний репозитарій ПДАУ ( <a href="http://dSPACE.pdaa.edu.ua/">http://dSPACE.pdaa.edu.ua/</a> ).  |
| Хімія   | навчальна дисципліна | <i>Силабус Хімія.pdf</i>   | w5AHn4/NXixWqqb<br>P9fJefQbUHvf+m8d<br>PoxEQYIjvlM4=  | Аквадистилятор Microted DE-10 – 1 шт., витяжна система, ваги лабораторні TBE-0,21-0,001 – 2 шт., рН -метр рН-150М – 1 шт., рН-тестер SX620 – 2 шт., спектрофотометр ULAB 102 з  |

|   |                         |  |  |  |
|---|-------------------------|--|--|--|
|   |                         |  |  | набором кювет – 1 шт.,<br>аналітичні ваги АДВ-200 – 1 шт.,<br>сушильна шафа СНОЛ 67/350 – 1<br>шт., термостат<br>сухоповітряний TP SZ-1 – 1 шт.,<br>плитка електрична – 5 шт.,<br>баня водяна – 2 шт., баня піщана<br>– 2 шт., спиртівка; хімічний<br>посуд: циліндри мірні, ступки<br>фарфорові, пробірки, штатив-<br>підставка, бюретки для<br>титрування, мірні колби,<br>піпетки, стакани мірні, хімічні<br>реактиви   |
| Технологічне<br>обладнання харчових<br>виробництв | навчальна<br>дисципліна | <i>СИЛАБУС<br/>Технологічне<br/>обладнання<br/>харчових<br/>виробництв.pdf</i> | QZfZNcaJoAkUWOe<br>Vli7PjQKjD8Z7kElEo<br>iqUmX6FtG8= | Проектор «Epson S5» – 1 шт.,<br>екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук<br>«Acer» - 1 шт.; ноутбук «HP» – 1<br>шт.; м'ясорубка електрична – 1<br>шт.; м'ясорубка ручна – 1 шт.;<br>мікрохвильова піч – 1 шт.;<br>конвекційна піч – 1 шт.; шафа<br>сушильна – 1 шт.; коптильна<br>установка з автоматизованою<br>системою керування – 1 шт.;<br>автоклави KBK-75 - 2 шт., шафа<br>обжарочна – 1 шт.; дистильатор<br>– 1 шт.; пароконвектомат<br>Rational Combi Classic 6 рівнів – 1<br>шт.; сировиробник «Овен» - 1<br>шт.; сепаратор, АТ «МоторСіч»<br>– 1 шт.; холодильні камери - 2<br>шт.; морозильна камера – 1 шт.;<br>термостатна шафа – 1 шт.;<br>фрезер побутовий Gorenje - 1<br>шт.; кліматична камера для<br>визрівання сиру AVS/350, AVS.<br>Climat – 1 шт.; маслобійка<br>Sahbaz, Туреччина – 1 шт.;<br>гомогенізатор; сепаратор-<br>вершковідокремлювач – 1 шт.;<br>центрифуга – 1 шт.; конвекційна<br>піч Wimer – 1 шт. стерилізатор<br>паровий BK-72 – 1 шт.; сковорода<br>електрична CE-0,25 – 1 шт.;<br>шафа пекарська ШПЕ-3Н – 1 шт.;<br>дистильатор ДЕ-5 – 1 шт.;<br>лабораторний реактор РВД-2-<br>500 – 1 шт.; мішалка магнітна<br>РІВА 04,4 – 1 шт.; термоблок<br>пасивний – 1 шт.; кухонна<br>машина Kenwood KVL 4100S – 1<br>шт.; плита індукційна настільна<br>Liberton LIC-3707 – 5 шт.; бойлер<br>Vestal – 1 шт., сепаратор<br>тарільчатий виробничий,<br>редуктори виробничі, Агрегат<br>для отримання субкритичемх<br>екстрактів. |
| Інформаційні системи<br>та технології             | навчальна<br>дисципліна | <i>Силабус<br/>Інформаційні<br/>системи та<br/>технології.pdf</i>              | gwsO3I3a9hPIe8Bqu<br>SJ2hF7qRqFmjCLLn<br>nZY3EQVSk=  | Навчально-дослідна лабораторія<br>3-D моделювання та візуалізації.<br>Засоби навчання: ПК (15 шт. –<br>2024 р.), у складі: персональний<br>комп'ютер Impression P+(i3-<br>10105/H510) – 15 шт.; монітор<br>Impression Im View23.812403"VN<br>– 15 шт.; клавіатура – 15 шт.;<br>маніпулятор «миша» – 15 шт.; 3-<br>D принтер Sapphire Pro – 4 шт.;<br>платформа MS Windows 11, MS<br>Office 365 або Libre Office, Google<br>Docs, Draw IO (free,<br><a href="https://www.drawio.com/">https://www.drawio.com/</a> ),<br>Internet-браузери, мережа Wi-fi,<br>мультимедійне забезпечення<br>(проектор) Toshiba TDP-S8 (2020<br>р.), проекційний екран,<br>презентації, дошка аудиторна,<br>електронна бібліотека ПДАУ   |

|   |                      |  |  |   |
|---|----------------------|--|--|---|
|   |                      |  |  | ( <a href="https://lib.pdau.edu.ua">https://lib.pdau.edu.ua</a> ),<br>електронний репозитарій ПДАУ<br>( <a href="http://dspace.pdau.edu.ua">http://dspace.pdau.edu.ua</a> ),<br>електронний ресурс на<br>платформі LMS Moodle   |
| Екологія харчових виробництв та утилізація відходів | навчальна дисципліна | <i>Силабус Екологія харчових виробництв та утилізація відходів (1).pdf</i> | GNPBHcMgyCzdq68dzvUYBIKhXcyAfRqZhBwr5R9NWns= | Засоби навчання: комп'ютер (ноутбук) – 1 шт., мережа Wi-Fi; відеокамера – 1 шт. та мікрофон – 1 шт. для забезпечення ефективного відео зв'язку, пристрій мультимедійний (проектор), проєкційний екран – 1 шт.; хмарні додатки Google, веб-браузери, пакет програмних продуктів Microsoft Office, презентації. На період навчання з використанням дистанційних технологій необхідні: акаунт корпоративної електронної скриньки, електронний ресурс на платформі LMS Moodle ( <a href="https://moodle.pdau.edu.ua">https://moodle.pdau.edu.ua</a> ), електронний репозитарій ПДАУ ( <a href="https://dspace.pdau.edu.ua">https://dspace.pdau.edu.ua</a> ), АСУ ПДАУ ( <a href="https://asu.pdau.edu.ua">https://asu.pdau.edu.ua</a> )   |
| Контроль якості та безпечності харчових продуктів   | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Контроль якості та безпечності харчових продуктів.pdf</i>       | iQSYZ3/1nsZMm7SEeoALTOpIvWGpl+qfVdFVO/MTOA4= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт.; центрифуга лабораторна – 2 шт.; електрична плітка – 5 шт.; овоскоп – 1 шт.; холодильник – 2 шт.; термостат – 1 шт.; рН-метр – 2 шт.; рефрактометр – 1 шт.; мікроскоп лабораторний; ультратермостат універсальний ТУР UTU ZN-68/C ZP-D3-98 – 1 шт.; емульсатор – 3 шт.; м'ясорубка електрична – 1 шт.; м'ясорубка ручна – 1 шт.; ареометр, мікрохвильова піч – 1 шт.; конвекційна піч – 1 шт.; фотокolorиметр – 1 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; шафа сушильна – 1 шт.; термометр електронний – 1 шт.; водяна баня – 1 шт.; апарат Чижової – 1 шт.; титрувальна установка; люміноскоп «Еней» – 1 шт.; набір лабораторного посуду, набір сертифікованих реактивів для дослідження якості харчових продуктів, шафа обжарочна – 1 шт., дистильатор – 1 шт., піч муфельна – 1 шт., установка з апаратом Сокслета для визначення жиру – 1 шт., параконвектомат Rational iCombi Classic 6 рівнів – 1 шт., лабораторний рН-метр – 2 шт.; секундомір; годинник пісочний – 2 шт.; рН-метр рН-150МІ – 1 шт.; аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк» – 1 шт.; аналізатор якості молока «Лактан 1-4» – 1 шт.; рефрактометр молочний АМ-2 – 1 шт.; рН-метр (молочний) – 1 шт. |
| Менеджмент харчових підприємств                     | навчальна дисципліна | <i>Силабус Менеджмент харчових підприємств.pdf</i>                         | NzlkNOyAR7GroXJ9R8Kr8kHocL6s5swct+Y8asjAYYI= | Комп'ютер/ноутбук – 1 шт., мультимедійний комплект – 1 шт., фліпчарти   |
|   |                      |  |  |   |

|  |                      |   |  |   |
|--|----------------------|---|--|---|
| Основи наукових досліджень                   | навчальна дисципліна | <i>Силабус Основи наукових досліджень.pdf</i>                   | GPhZcAAy5pI16TvjmtILmAxhPRItUIVbE4cG+FhrLtQ= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт.; ноутбук «HP» – 1 шт.   |
| Проектування підприємств харчових виробництв | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Проектування підприємств харчових виробництв.pdf</i> | YkQwq+F5CiSgXQLf9u7ISt5NKBFuTYxXFNBULOBOdVw= | Для проведення лекційних занять: проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» – 1 шт., схеми, будівельні, технологічні креслення та креслення генеральних планів. Для проведення практичних занять: спеціалізована комп'ютерна аудиторія № 507 – оснащена схемами, зразками типових проектів, комп'ютери – 15 шт.; комп'ютерні програми (AutoCAD, Revit, ЛІРА-САПР, AllPlan, програма роботи з таблицями Microsoft Excel).   |
| Процеси і апарати харчових виробництв        | навчальна дисципліна | <i>СИЛАБУС Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i>        | WqRQcJjlNEdEtd1jU+frJ3t5dmRF5pPyYM17EPs3ocg= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт.; молоткова дробарка – 1 шт.; лабораторний стенд з дослідження процесів кондуктивного жарення і сушіння м'яса у складі модернізованого контактного гриля Frosty – 1 шт.; терморегулятора ТРЦ-02 Універсал – 1 шт.; цифрового енергометра «Smart-maic D101» (клас точності 1,0) – 1 шт. для реєстрації миттєвої потужності, напруги, струму та сумарного споживання електроенергії; системи механічного притиснення, що дозволяє задавати регульований надлишковий тиск; вимірювального модуля з хромель-алюмелевими термомпарами К-типу і терморегулятором ТРЦ-02 Універсал для контролю температури в геометричному центрі виробу; електронного секундоміру для точної фіксації тривалості фаз нагрівання; лабораторні ваги (дискретність 0,01 г); кондиціонер побутовий БК-1500 – 1 шт.; вальцевий верстат для помелу борошна ВМ-2П – 1 шт.; сепаратор зерновий – 1 шт.; фритюрниця РОСС- 3,2 – 1 шт.; діючий макет фаршмішалки – 1 шт.; діючий макет шприца ковбасного – 1 шт.; електричний водонагрівач-екран ELECTROLUX Trtrc (Black) ЕЕС – 1 шт.; електром'ясорубка – 1 шт.; соковижималка побутова – 1 шт.; макет кутера – 1 шт, міксер Планітарний – 1 шт. |
| Теоретичні основи харчових виробництв        | навчальна дисципліна | <i>Силабус Теоретичні основи харчових виробництв.pdf</i>        | S3qnj817Qld+8LY+DLg9/kSU0jXeIvN9q9JXJfrJC4=  | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт., ноутбук «HP» дистанційний курс із дисципліни на дистанційній платформі Moodle.   |
| Технічна мікробіологія                       | навчальна дисципліна | <i>Силабус Технічна мікробіологія.pdf</i>                       | nVN/VDYEK8+3BM/VTh9k4WH7HbTitnDZREUC+Ms8QYM= | Проектор «Epson S5» – 1 шт., екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт.; ноутбук «HP» – 1 шт.; стерилізатор паровий ГК-20 – 1 шт.; термостат електричний сухоповітряний ТС-   |

|                                    |                         |  |  |   |
|------------------------------------|-------------------------|--|--|---|
|                                    |                         |  |  | 1/20 СПУ – 1 шт.;<br>ультратермостат<br>універсальний ТУР UTU ZN-68/C<br>ZP-D3-98 – 1 шт.; мікроскоп<br>світловий навчальний – 15 шт.;<br>водяна баня ВВ-4 – 4 шт.;<br>гомогенізатор 302 – 1 шт.;<br>гомогенізатор 324 – 1 шт.;<br>екомілк – 1 шт.; лабораторний<br>рН-метр – 2 шт.; секундомір;<br>годинник пісочний – 2 шт.; рН-<br>метр рН-150МИ – 2 шт.; лактан<br>1-4 – 1 шт.; Соматик АМВ – 1<br>шт.; електрична плитка – 5<br>шт.; холодильник – 2 шт.; ваги<br>аналітичні – 1 шт.; ваги технічні<br>– 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.;<br>апарат Чижової – 1 шт.;<br>дистилятор – 1 шт.; набір<br>лабораторного посуду; набір<br>поживних середовищ; анілінові<br>барвники; набір барвників за<br>Грамом. Обладнаний<br>мікробіологічний бокс. |
| Інженерна і<br>комп'ютерна графіка | навчальна<br>дисципліна | <i>СИЛАБУС<br/>Інженерна і<br/>комп'ютерна<br/>графіка.pdf</i> | b/DjkS/XkaV2mbGd<br>JoOzTJ7+ECjy+cZr5<br>KtELYDYNMM= | Засоби навчання: інформаційний<br>супровід із використанням<br>платформи Moodle; комп'ютер<br>(ноутбук) – 1 шт.; пристрій<br>мультимедійний (проектор) – 1<br>шт.; проєкційний екран – 1 шт.;<br>презентації. Перелік<br>інструментів, обладнання,<br>устаткування та програмного<br>забезпечення, необхідного для<br>вивчення навчальної дисципліни,<br>забезпечують навчальні<br>лабораторії (креслярські зали –<br>ауд. 339, 340): макети, стенди,<br>плакати, моделі, креслярські<br>столи – 28 шт.; спеціалізовані<br>комп'ютерні лабораторії (ауд.<br>335, ауд. 327): персональний<br>комп'ютер – 28 шт. (операційна<br>система Windows 10; ліцензійне<br>програмне забезпечення САПР<br>AutoCAD 25).   |
| Економіка<br>підприємства          | навчальна<br>дисципліна | <i>Силабус Економіка<br/>підприємства.pdf</i>                  | U/woMtqZh2iCyb+g<br>Ndy2smAE5iui8j9d8<br>rQr2U1jRCA= | Ноутбук – 1 шт., мультимедійне<br>обладнання (проектор) – 1 шт.,<br>проєкційний екран – 1 шт., дошка<br>аудиторна – 1 шт.; онлайн<br>платформа Google Meet,<br>електронний репозитарій ПДАУ,<br>АСУ ПДАУ, електронний ресурс<br>на платформі LMS Moodle.  |

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

| ІД<br>викладача | ПІБ                                       | Посада                                | Структурний<br>підрозділ | Кваліфікація<br>викладача                          | Стаж | Навчальні<br>дисципліни,<br>що їх<br>викладає<br>викладач на<br>ОП | Обґрунтування<br>відповідності<br>освітньому<br>компоненту<br>(кваліфікація,<br>професійний<br>досвід, наукові<br>публікації) |
|-----------------|---|---------------------------------------|--------------------------|--|------|--|---|
| 47238           | Макарець<br>Світлана<br>Володимирів<br>на | Доцент,<br>Основне<br>місце<br>роботи | Обліку та<br>фінансів    | Диплом<br>спеціаліста,<br>Полтавський<br>державний | 25   | Історія та<br>культура<br>України                                  | Кваліфікація<br>викладача:<br>Вчитель історії і<br>географії, диплом ЛП   |

педагогічний  
інститут ім.  
В.Г.  
Короленка, рік  
закінчення:  
1996,  
спеціальність:  
історія і  
географія,  
Диплом  
магістра,  
Запорізький  
національний  
університет,  
рік закінчення:  
2020,  
спеціальність:  
052  
Політологія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 058750,  
виданий  
14.04.2010,  
Атестат  
доцента 12/ДЦ  
045305,  
виданий  
15.12.2015

№ 000685, виданий  
1996 р.  
Науковий ступінь:  
Кандидат історичних  
наук, спеціальність  
07.00.01 – історія  
України

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Міжнародне  
стажування. Західно-  
Фінляндський коледж  
(м. Гуйттінен). на  
тему: «Стратегії  
дистанційного  
навчання в закладах  
вищої освіти»,  
(15.03.2021 –  
30.04.2021),  
Сертифікат №  
3004202128 від  
30.04.2021 р., (180  
год. / 6 кред.)  
2. Полтавський  
інститут економіки і  
права Університету  
«Україна» м. Полтава  
«Розвиток  
професійних  
компетентностей при  
викладанні циклу  
соціально-  
гуманітарних  
дисциплін», (28  
жовтня 2024 р. – 27  
грудня 2024 р.),  
посвідчення про  
підвищення  
кваліфікації № 7/29-  
05 від 27.12.2024 р.  
(180 год. / 6 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Makarets S., Kavylin  
O. The Role of the Local  
Self-government in the  
Development of the  
Education System of  
Ukraine (at the end of  
the 20 th – the  
beginning of the 21st  
centuries).  
Skhidnoievropeiskiy  
istorychnyi visnyk [East  
European Historical  
Bulletin]. 2024. Issue  
33. Pp. 212–226. DOI:  
10.24919/2519-  
058X.33.317475  
2. Приходько С. М.,  
Льченко А. М.,  
Макарець С. В.  
Політична система  
України у контексті  
багатокомпонентних  
класифікацій.  
Політикус. 2021. № 5.  
С. 65–70. DOI:  
<https://doi.org/10.24195/2414-9616.2021-5.11>  
3. Приходько С. М.,  
Льченко А. М.,  
Макарець С. В.  
Мережеві партії як  
нові політичні актори.  
Політикус. 2023. № 2.  
С. 50–54. DOI:  
<https://doi.org/10.24195/2414-9616.2023-2.7>  
4. Макарець С. В.  
Полтавське земське

|       |                         |                              |  |  |    |  |   |
|-------|-------------------------|------------------------------|--|--|----|--|---|
|       |                         |                              |  |  |    | <p>ремісничє училище як осередок професійної освіти Полтавської губернії наприкінці XIX – на початку XX ст. Актуальні питання у сучасній науці. 2024. № 8 (26). С. 1196–1206.<br/>DOI:<br/><a href="https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-8(26)">https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-8(26)</a></p> <p>5. Приходько С. М., Макарець С. В. Історичні витoki українського політичного мислення: Іван Франко. Вісник науки та освіти. 2025. № 7(37). С. 2207–2220.<br/>DOI:<br/><a href="https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-7(37)-2207-2220">https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-7(37)-2207-2220</a></p> <p>6. Макарець С. В. Українські досвідки: інтерпретація у публічному дискурсі 1920-х років. Актуальні питання у сучасній науці. 2025. № 9(39). С. 912–926.<br/>DOI:<br/><a href="https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-9(39)-912-926">https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-9(39)-912-926</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,3,4,7,8,10,12,14,15</p> |   |
| 65579 | Юхно Віктор Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2026, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 006504, виданий 17.05.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 046825, виданий 25.02.2016</p> | 19 | Технологія бродильних виробництв   | <p>Кваліфікація викладача: Магістр з харчових технологій, диплом магістра М26 № 007304 (31.01. 2026 р.) Науковий ступінь: Кандидат сільськогосподарських наук, спеціальність 03.00.13. – фізіологія людини і тварин</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/>1. Інноваційний університет (Офіс підтримки вченого). Тема: "Бренд науковця у цифровому світі" Сертифікат № 1323 від 05.12.2022 р., (30 год. / 1 кред.)<br/>2. Платформа Prometheus. Тема: "Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів". Сертифікат від 30.12.2022 р., (60 год. / 2 кред.)<br/>3. Платформа Prometheus. Тема: «Освіта для всіх: різноманітність, інклюзія та фізичний</p> |

розвиток».  
Сертифікат від  
12.01.2023 р. (30 год. /  
1 кред.)  
4. Платформа  
Prometheus. Тема:  
«Протидія та  
попередження булінгу  
(цькуванню) в  
закладах освіти».  
Сертифікат від  
24.01.2023 р., (80 год.  
/ 2,6 кред.)  
5. Шведський  
університет  
сільськогосподарських  
наук та ПДАУ.  
«Перевернутий клас».  
Сертифікат від  
13.04.2023 р. (10 год. /  
0,3 кредити )  
6. ННІ неперервної  
освіти і туризму  
Національного  
університету  
біоресурсів і  
природокористування  
України. Тема:  
«Інноваційні  
професійні  
компетентності в  
педагогічній  
діяльності». Свідоцтво  
СС 00493706/020096-  
23 від 29.09. 2023 р.,  
(60 год. / 2 кред.)  
7. Полтавський  
університет економіки  
і торгівлі. Курс:  
«Європейський досвід  
впровадження  
системи управління  
безпечністю харчових  
продуктів (НАССР)» у  
рамках проекту  
Еразмус+, модуль  
Жан Моне. (21  
жовтня - 21 листопада  
2023 р.). Сертифікат  
621189-EPP-1-2020-1-  
UA-EPPJMO-  
MODULE, (120 год. / 4  
кред.)  
8. ТОВ "БІОХІМ-  
ПРОМ" м. Карлівка  
Полтавської області.  
Тема: «Бродильна  
промисловість.  
Технологія спирту  
харчового та  
технічного». Довідка.  
(120 год. / 4 кред.)  
9. Таврійський  
державний  
агротехнологічний  
університет імені  
Дмитра Моторного.  
Тема: «Інноваційні  
технології харчової  
промисловості». (18-  
29 листопада 2024 р.),  
Сертифікат (60 год. /  
2 кред.)  
10. Херсонський  
державний  
університет. Тема:  
«Функціональні  
можливості цифрових  
платформ: як  
ефективно  
використати їх в

освітньому процесі?»,  
(27-31 січня 2025 р.)  
Сертифікат (30 год. / 1  
кред.)  
Інше за посиланням  
<https://www.pdau.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich>  
Наукові публікації:  
1. Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О. Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирої картоплі (*Solanum tuberosum*). Фітотерапія. Часопис. 2025. 1, 129–141, doi: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129>.  
2. Юхно В. М., Калашник О. В., Кайнаш А. П., Тюрікова І. С., Ліб Ю. С. Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 4. Ч. 2. С. 226–235. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24>  
3. Будник Н. В., Назаренко В. О., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Юхно В. М. Роль сировини у формуванні органолептичних показників крафтового пива. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 6. С. 283–296. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.6.28>  
4. Kasabova, K., Samokhvalova, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Babaiev, S., Bereza, O., Ponomarenko, N., Tesliuk, H., Yukhno, V. Improvement of turkish delight production technology using a developed multi-component fruit and vegetable paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. 6

|        |                                 |                        |   |  |   |   |   |
|--------|---------------------------------|------------------------|---|--|---|---|---|
|        |                                 |                        |   |  |   | <p>(11 (120)). 51–59. Doi: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393</a></p> <p>Патенти:<br/>Спосіб приготування напою вітамінізованого: пат. 160815 Україна : МПК А23L 2/02 (2006.01), № и 2024 00659; заявл. 08.02.2024; опубл. 15.10.2025, Бюл. № 42.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,2,4,8,12,19</p> |   |
| 307853 | Шостя<br>Анатолій<br>Михайлович | Професор,<br>Суміщення | Технологій<br>тваринництва<br>та<br>продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 1993, спеціальність: Біологія і хімія, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2025, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 004824, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 002435, виданий 13.01.1999, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 002289, виданий 12.06.2002</p> | 9 | Технологія<br>води і<br>водопідготовки  | <p>Кваліфікація викладача:<br/>Магістр з харчових технологій (2025 р.)<br/>Науковий ступінь: Кандидат біологічних наук, спеціальність 03.00.13 -фізіологія людини і тварин.<br/>Доктор сільськогосподарських наук, спеціальність 03.00.13 – фізіологія людини і тварин<br/>Підвищення кваліфікації:<br/>1. ПУЕТ. Професійний розвиток викладача з технологічних дисциплін із використанням дистанційних технологій навчання Посвідчення ПК 01597997/00913-2022 від 30.12.2022 р. (180 год./ 6 кред.)<br/>2. Інститут тваринництва. Підвищення кваліфікації на тему: «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (45 год./ 1,5 кред.).<br/>3. Swedish University of Agricultural Sciences. Fliped classroom. 13.04.2023. Certificate, 13.04.2023. (10 год/ 0,3 кред.).<br/>4. ПУЕТ. Європейський досвід впровадження системи управління безпеністю харчових продуктів НАССР. 21.10.2023 р. – 21.11.2023 р. Сертифікат (120 год/ 2 кред.).<br/>5. Swedish University of Agricultural Sciences. Advanced animal welfare for professional trainers. March 2024. Certificate, 18.03.2024. (180 год/ 6 кред.).<br/>6. Swedish University of Agricultural Sciences</p> |

Animal welfare and meat science.  
Certificate, 24.05.2024.  
(30 год / 2 кред.)  
7. University Ljubljana.  
International Skills Development SULawe program. Certificate, 20.08.2025. (60 год./ 2 кред.)  
8. Участь у міжнародних проєктах: 1. Програма Erasmus+ 609944-EPP-1-2019-1-LT-EPPKA2-CBHE-JP. Участь у проєкті «Підвищення спроможності університетів ініціювати та брати участь у розвитку кластерів на принципах інновацій та сталості» (UniClaD).  
9. Проєкт «Happy ANIMals for Sustainable Production And Consumption» (Щасливі тварини для сталого виробництва та споживання). Грантове фінансування для реалізації проєкту надає Шведський інститут (SI)  
10. Програма Erasmus+ 101083023-SULaweERASMUS-EDU-2022-CBHE. Участь у проєкті «Стале тваринництво та добробут тварин» (SULawe).  
11. Проєкт «Навчання під час атак – стабільна освіта в українських університетах в умовах ризику» (Learning under attacks – sustainable education at risk in Ukrainian Universities). № 01236/2023 реалізується за фінансової підтримки Шведського інституту.  
112. Виробниче стажування ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Удосконалення професійних компетентностей з технології води та водопідготовки» (12.12-30.12.2025 р.)  
Довідка № 10.2-27 3156 від 30.12.2025 р. (60 год. / 2,0 кред.).

Наукові публікації:  
1. Поліщук, А. А., Бірта, Г. О., Усенко, С. О., Шостя, А. М.,

Шаферівський, Б. С.,  
Льченко, М. О.,  
Кузьменко, Л. М.  
Вплив екструдованих  
злаків у складі  
комбінованих кормів  
на якість отриманої  
свинини. Науковий  
вісник ЛНУ  
ветеринарної  
медицини та  
біотехнологій. Серія:  
Харчові технології.  
2024. 26 (102), 3  
<https://doi.org/10.32718/nlvvet-f102018>

2. Сукманов В. О.,  
Шостя А. М., Усенко  
С. О., Кузьменко Л.  
М., Бараболя О. В.  
Субкритична  
екстракція біологічно  
активних речовин з  
пшеничних висівок.  
Journal of Chemistry  
and Technologies.  
2025. 33(1). С. 200–  
212.  
<http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/321987>

3. Поліщук А. А., Бірта  
Г. О., Усенко С. О.,  
Шостя А. М.,  
Шаферівський Б. С.,  
Льченко М. О.,  
Кузьменко Л. М.  
Вплив технологічної  
обробки на якість сої  
та процеси травлення  
у свиней. Таврійський  
науковий вісник.  
Серія: Харчові  
технології. 2024. № 2.  
С. 167–175. URL:  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.2.19>

4. Fang W., Sukmanov  
V., Shostya A., Usenko  
S., Kuzmenko L.,  
Barabolia O., Sheludko  
V. Comparative studies  
of the properties of  
dough and bread made  
with the addition of  
wheat bran of different  
fractions or their  
extracts. Journal of  
Chemistry and  
Technologies, 2025,  
33(3), 686-704.  
<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.330240>

5. Bilash, S. M.,  
Oliinichenko, Y. O.,  
Pronina, O. M.,  
Shostya, A. M., Koptev,  
M. M., Pirog-  
Zakaznikova, A. V.,  
Donchenko, S. V.,  
Oleksiienko, V. V.,  
Mamai, O. V.,  
Oliinichenko, M. O.,  
Kovaly, P., & Kopytko,  
N. S.  
Immunohistochemical  
characteristics of the rat  
ileum under impaired  
antioxidant defence  
induced by the

|        |                                 |                        |   |   |   |   |  |
|--------|---------------------------------|------------------------|---|---|---|---|--|
|        |                                 |                        |   |   |   | <p>administration of a complex of chemical food additives. Reports of Morphology. 2025. 31(4), 12-21. <a href="https://doi.org/10.31393/morphology-journal-2025-31(4)-026">https://doi.org/10.31393/morphology-journal-2025-31(4)-026</a>. Shostya, A., &amp; Siabro, A. Effects of copper citrate on physiological-biochemical parameters of ejaculate of sire boars. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2022. 13(2), 121-129. <a href="https://doi.org/10.15421/022217">https://doi.org/10.15421/022217</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,19,20</p> |  |
| 307853 | Шостя<br>Анатолій<br>Михайлович | Професор,<br>Суміщення | Технологій<br>тваринництва<br>та<br>продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 1993, спеціальність: Біологія і хімія, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2025, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 004824, виданий 29.09.2015, Диплом кандидата наук ДК 002435, виданий 13.01.1999, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 002289, виданий 12.06.2002</p> | 9 | Технологія<br>жирів та<br>жирозамінників  | <p>Кваліфікація викладача: Магістр з харчових технологій (2025 р.)<br/>Науковий ступінь: Кандидат біологічних наук, спеціальність 03.00.13 - фізіологія людини і тварин.<br/>Доктор сільськогосподарських наук, спеціальність 03.00.13 – фізіологія людини і тварин<br/>Підвищення кваліфікації:<br/>1. ПУЕТ. Професійний розвиток викладача з технологічних дисциплін із використанням дистанційних технологій навчання Посвідчення ПК 01597997/00913-2022 від 30.12.2022 р. (180 год./ 6 кред.)<br/>2. Інститут тваринництва. Підвищення кваліфікації на тему: «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (45 год./ 1,5 кред.).<br/>3. Swedish University of Agricultural Sciences. Fliped classroom. 13.04.2023. Certificate, 13.04.2023 (10 год/ 0,3 кред.).<br/>4. ПУЕТ. Європейський досвід впровадження системи управління безпекою харчових продуктів НАССР. 21.10.2023 р. – 21.11.2023 р. Сертифікат (120 год/ 2 кред.).<br/>5. Swedish University of Agricultural Sciences. Advanced animal</p> |

welfare for professional trainers. March 2024. Certificate, 18.03.2024 (180 год/ 6 кред.).

6. Swedish University of Agricultural Sciences Animal welfare and meat science. Certificate, 24.05.2024 (30 год 2 кред.)

7. University Ljubljana. International Skills Development SULawe program. Certificate, 20.08.2025. (60 год./ 2 кред.)

8. Участь у міжнародних проєктах: 1. Програма Erasmus+ 609944-EPP-1-2019-1-LT-EPPKA2-SBHE-JP. Участь у проєкті «Підвищення спроможності університетів ініціювати та брати участь у розвитку кластерів на принципах інновацій та сталості» (UniClaD).

9. Проєкт «Happy ANIMals for Sustainable Production And Consumption» (Щасливі тварини для сталого виробництва та споживання). Грантове фінансування для реалізації проєкту надає Шведський інститут (SI)

10. Програма Erasmus+ 101083023-SULaweERASMUS-EDU-2022-SBHE. Участь у проєкті «Стале тваринництво та добробут тварин» (SULawe).

11. Проєкт «Навчання під час атак – стабільна освіта в українських університетах в умовах ризику» (Learning under attacks – sustainable education at risk in Ukrainian Universities). № 01236/2023 реалізується за фінансової підтримки Шведського інстит.

112. Виробниче стажування ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Технологія жирів та жирозамінників» (22.01-12.02.2026 р.) Довідка № 10.2-27 426 від 23.02.2026 р. (60 год. / 2,0 кред.). Наукові публікації:

1. Birta, G., Levoshko, N., Knysh, V., Usenko, S., Shostia, A., Ovsianikova, T., Falalieieva, T., Marushko, L., Semenko, Y., & Zygin, S. Identifying of rational conditions for etherification of sunflower soapstock fatty acids. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2025. 2(6 (134), 6–13. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.326031>
2. Korchak, M., Knysh, V., Shostia, A., Usenko, S., Hmelnitska, Y., Rachynska, Z., Viaskov, V., Kostenko, I., Glavatchuk, V., & Zygin, S. Establishing the influence of sunflower oil quality indicators on the efficiency of the transesterification catalyst. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies* 2025. (6(138), 6–13. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.344900>
3. Korchak, M., Shostia, A., Usenko, S., Floka, L., Hniti, N., Morozova, L., Glavatchuk, V., Marushko, L., Nekrasov, S., & Mylostyvyi, R. Determination of rational parameters of chemical transesterification technology of sunflower oil. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. 5(6 (131), 26–33. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313095>
4. Staroselska, N., Birta, G., Shostia, A., Levoshko, N., Sorokina, S., Akmen, V., Kolesnyk, V., Penkina, N., Dyvak, V., & Stets, V. Determination the influence of the synthetic antioxidants mixture on the oxidative stability of sunflower oil. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. 3(6 (129), 14–20. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.304930>
5. Шелудько, В. М., Шостя, А. М., Усенко, С. О., Кузьменко, Л. М., & Шаферівський,

|       |                             |                                |  |  |    |  |  |
|-------|-----------------------------|--------------------------------|--|--|----|--|--|
|       |                             |                                |  |  |    | <p>Б. С. Обґрунтування технології крекерів із використанням рослинної сировини підвищеної харчової цінності. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2024. (2 (56), 114-120. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.16">https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.16</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,19,20</p> |  |
| 30560 | Кузьменко Лариса Михайлівна | Професор, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2026, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 020355, виданий 16.05.2014, Атестація доцента АД 005289, виданий 24.09.2020</p> | 20 | Технологія зберігання і переробки зерна  | <p>Кваліфікація викладача: Магістр з харчових технологій, диплом М 26 № 007308 . (31.01.2026 р.) Науковий ступінь: Кандидат сільськогосподарських наук, спеціальність: 06.02.01 - годівля тварин і технологія кормів. Підвищення кваліфікації: 1. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», «Професійний розвиток викладача з технологічних дисциплін із використанням дистанційних технологій навчання», 30.12.22 р. Свідоцтво ПК 01597997/00917-2022, (180 год./ 6,0 кред.) 2. Шведський університет сільськогосподарських наук, Тема : «Як написати та опублікувати наукову статтю в міжнародному журналі», Сертифікат від 02.02.2023 р. (30 год. / 1 кред.) 3. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Полтавський державний аграрний університет. «Основні тенденції розвитку акредитаційного процесу та кращі практики роботи галузевих експертних рад». Сертифікат СС00493014/000042-24, від 26.01.2024 р., (30 год. / 1,0 кред.)</p> |

4. Шведський університет сільськогосподарських наук. Курс «How to write and publish a scientific paper in international journal. Академічна грамотність у підготовці наукових публікацій світового рівня. Методологія створення наукової статті та академічна доброчесність», 26.03.2024 р. Сертифікат, (30 год. /1,0 кред.)

5. ДУ "Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти" «Дуальна освіта як одна з форм поліпшення якості підготовки фахівців / Дуальна освіта під час війни», сертифікат «Досвід впровадження дуальної освіти за спеціальностями технологічного спрямування», 27.11.2024 р. Сертифікат (6 год. /0,2 кред.)

6. МБФ «Міжнародний фонд досліджень освітньої політики», Полтавський державний аграрний університет, Полтавський університет економіки і торгівлі. Тренінг «Новачі в українській освіті: можливості, рамки, перспективи», 21.02.2025 р. Сертифікат 00493014/000537-25, (30 год. / 1,0 кред.)

7. Полтавський державний аграрний університет. «Аграрний бізнес: технології вирощування, зберігання, переробки зернових і олійних культур», сертифікат СС 00493014/002410-25, 22.04.2025 р., (4 год. / 0,13 кред.)

8. Шведський університет сільськогосподарських наук, «Планування онлайн-викладання: принципи та інструменти», 29.04.2025 р. Сертифікат. (15 год./ 0,5 кред.)

9. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти». «Штучний інтелект в освіті: рівень PRO»,

24.09.2025 р.,  
Сертифікат № ПК-  
2025/15280, (15 год./  
0,5 кред.)  
10. Національне  
агентство  
кваліфікацій.  
Професійні та освітні  
кваліфікації:  
актуальні  
методологічні підходи  
для закладів вищої  
освіти, 20.10.2025 р.  
Сертифікат № 0251,  
(45 год. /1,5 кред.)  
11. Інститут  
модернізації змісту  
освіти. Агенція  
сталого розвитку та  
освітніх ініціатив.  
Інклюзія в освіті,  
19.11.2025 р.  
Сертифікат № ПК-  
2025/20730, (15 год./  
0,5 кред.)  
12. Виробниче  
стажування ДП  
«Полтавський  
регіональний науково-  
технічний центр  
стандартизації,  
метрології та  
сертифікації». Тема:  
«Технологія  
зберігання і  
переробки зерна»  
(22.01-12.02.2026 р.)  
Довідка № 10.2-27 427  
від 23.02.2026 р. (60  
год. / 2,0 кред.).

Наукові публікації:  
1. Сукманов В. О.,  
Шостя А. М., Усенко  
С. О., Кузьменко Л.  
М., Бараболя О. В.  
Субкритична  
екстракція біологічно  
активних речовин з  
пшеничних висівок.  
Journal of Chemistry  
and Technologies.  
2025. 33(1). С. 200–  
212.  
[http://chemistry.dnu.d  
p.ua/article/view/32198](http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/32198)  
7  
2. Ванг Фанг,  
Сукманов В. О., Шостя  
А. М., Усенко С. О.,  
Кузьменко Л. М.,  
Бараболя О. В.,  
Шелудько В. М.  
Порівняльні  
дослідження  
властивостей тіста та  
хліба, виготовленого  
із додаванням  
пшеничних висівок  
різної фракції або їх  
екстрактів. Journal of  
Chemistry and  
Technologies. 2025,  
33(3). С. 686–704.  
URL:  
[http://chemistry.dnu.d  
p.ua/article/view/3302  
40](http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/330240)  
3. Кузьменко Л. М.,  
Шостя А. М., Усенко  
С. О., Поліщук А. А.,

Льченко М. О.,  
Шаферівський Б. С.  
Вплив шроту  
соняшника в  
комбікормах на  
забійні та м'ясні якості  
свиней. Науковий  
вісник ЛНУВМБ імені  
С.З. Гжицького. Серія:  
Харчові технології.  
2024. Т. 26, № 101. С.  
48–55. URL:  
<https://doi.org/10.32718/nlvvet-f10108>

4. Поліщук А. А., Бірта  
Г. О., Усенко С. О.,  
Шостя А. М.,  
Шаферівський Б. С.,  
Льченко М. О.,  
Кузьменко Л. М.  
Вплив екструдованих  
зернобобових культур  
у складі комбікормів  
на якість отриманої  
свинини. Науковий  
вісник ЛНУВМБ імені  
С.З. Гжицького. Серія:  
Харчові технології.  
2024. Т. 26, № 10. С. 3–  
8. URL:  
<https://doi.org/10.32718/nlvvet-f10201>

5. Поліщук А. А., Бірта  
Г. О., Усенко С. О.,  
Шостя А. М.,  
Шаферівський Б. С.,  
Льченко М. О.,  
Кузьменко Л. М.  
Вплив технологічної  
обробки на якість сої  
та процеси травлення  
у свиней. Таврійський  
науковий вісник.  
Серія: Харчові  
технології. 2024. № 2.  
С. 167–175. URL:  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.2.19>

6. Шелудько В. М.,  
Шостя А. М., Усенко  
С. О., Кузьменко Л.  
М., Шаферівський Б.  
С. Обґрунтування  
технології крекерів із  
використанням  
рослинної сировини  
підвищеної харчової  
цінності. Вісник  
Сумського  
національного  
аграрного  
університету. Серія  
«Механізація та  
автоматизація  
виробничих  
процесів». 2024. Вип.  
2(56). С. 114–120. URL:  
<https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.16>

7. Тоцький В. М.,  
Марініч Л. Г., Шостя  
А. М., Кузьменко Л.  
М., Льченко М. О.  
Вплив сортових  
властивостей на  
урожайність та якість  
зерна пшениці озимої.  
Scientific World  
Journal. 2024. Issue №  
24. Part 2. P. 110–115.  
URL:

|        |                             |                       |  |   |    |   |  |
|--------|-----------------------------|-----------------------|--|---|----|---|--|
|        |                             |                       |  |   |    | <p><a href="https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj24-00-002">https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj24-00-002</a></p> <p>8. Михайлютенко С. М., Євстаф'єва В. О., Мельничук В. В., Кузьменко Л. М. Номенклатура у сфері безпеки харчової продукції. Scientific Progress &amp; Innovations. 2025. № 28 (1). С. 234–239. URL: <a href="https://journals.pdau.edu.ua/visnyk/article/view/2058">https://journals.pdau.edu.ua/visnyk/article/view/2058</a></p> <p>Патенти</p> <p>1. Установа для передпосівної обробки насіння: пат. 147743 Україна: МПК (2021.01) А01С 1/00, А23L 3/005, А23L 3/28, F26B 17/00; заяв. 04.01.21; опубл. 09.06.21, Бюл. № 23.</p> <p>2. Спосіб ультрафіолетової обробки та обеззараження зерна: пат. 147744 Україна: МПК (2021.01) А01С 1/00, А23L 3/005, А23L 3/28, F26B 17/00; заяв. 04.01.21; опубл. 09.06.21, Бюл. № 23.</p> <p>3. Спосіб обробки зерна злакових культур : пат. 156166 Україна : МПК В02В 3/02 (2006.01), № u 2024 00068; заявл. 03.01.2024; опубл. 15.05.2024, Бюл. № 20.</p> <p>4. Спосіб безпечного спрямування зерна на зберігання : пат. 156925 Україна : МПК В65G 65/322 (2006.01), А01F 25/00, № u 2024 00094; заявл. 05.01.2024; опубл. 22.08.2024, Бюл. № 34.</p> <p>5. Технічний засіб для завантаження зерна до силосних споруд : пат. 156976 Україна : МПК (2024.01) В65G 65/32 (2006.01), А01F 25/00, № u 2024 00093; заявл. 05.01.2024; опубл. 29.08.2024, Бюл. № 35.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,2,4,9,10,12,15,19</p> |  |
| 376024 | Тюрікова Інна Станіславівна | Професор, Сумісництво | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1993, | 24 | Технологія консервування плодів та овочів   | Кваліфікація: Інженер-технолог диплом спеціаліста УВ №864911(1993 р.) Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність |

спеціальність:  
Технологія  
консервування,  
Диплом  
спеціаліста,  
факультет  
педагогічний  
Полтавського  
університете  
споживчої  
кооперації  
України, рік  
закінчення:  
2002,  
спеціальність:  
Професійне  
навчання,  
Диплом  
доктора наук  
ДД 009755,  
виданий  
26.02.2020,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 004455,  
виданий  
13.10.1999,  
Атестат  
доцента 02ДЦ  
014661,  
виданий  
16.06.2005,  
Атестат  
професора АП  
003903,  
виданий  
07.04.2022

05.18.13 - технологія  
консервованих  
продуктів.  
Тема дисертації  
«Розроблення  
технології  
консервованих  
антоціанових  
барвників з ягід  
бузини чорної»  
Доктор технічних  
наук, спеціальність -  
05.18.16 технологія  
харчової продукції.  
Тема дисертації  
«Наукове  
обґрунтування і  
розроблення  
технології напоїв  
резистентної дії з  
використанням  
волоського горіха»

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Міжнародне  
післядипломне  
стажування.  
Центрально-  
європейська Академія  
Навчань та  
Сертифікації (CEASC)  
у співпраці з  
Університетом  
Суспільних наук  
(UNS), м. Лодзь  
(Польща).  
«Міжнародна кар'єра  
науковця та  
управління  
науковими  
проектами».  
(22.12.2020 р.-  
04.02.2021 р.).  
Сертифікат  
2021/02/0020.21 р.  
(180 год. /6 кред.).  
2. Міжнародне  
післядипломне  
стажування. Institute  
of Social and Economic  
Initiatives.  
International Scientific  
and Education  
Internship «Academic  
Research Writing and  
Publication: Modern  
Specificity and Global  
Opportunities»  
(22.04.2021 -  
30.06.2021 р.).  
Свідоцтво № VI 01-  
06.30.21.0.21 (60 год.  
/2 кред.)  
3. Міжнародне  
стажування. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
«Використання  
неформальної освіти у  
підготовці бакалаврів  
та магістрів: досвід  
країн Європейського  
Союзу та України»,  
(19-26.12.2022 р.)  
Сертифікат ESN  
№11508/2022 від  
26.12.2022 р. (45 год.  
/1,5 кред.)

4. Підвищення кваліфікації. Національний університет харчових технологій. Інститут післядипломної освіти. Навчальний центр «PROFI CLUB «Безпечність харчових продуктів – законодавчі вимоги та система HACCP», (26-29.10.2022 р.). Сертифікат № 3868/245д с/ф (30 год. /1 кред.).

5. Міжнародне стажування. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку, «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського Союзу та України», (10-17.08.2023 р.) Сертифікат № ESN №14852/2023 від 17.07.2023 р. (45 год. /1,5 кред.).

6. Підвищення кваліфікації представників МСБ за програмою «Розширення підприємницької діяльності та розвиток експортного потенціалу МСП» (14 березня - 28 квітня 2023 року) (м. Полтава) Агенція регіонального розвитку Полтавської області «Офіс Євроінтеграції» Сертифікат. (24 год. / 0,8 кред.).

7. Методичний тренінг з розвитку професійних компетентностей організаторів професійних процедур ЗВО та гарантів освітніх програм «Основні тенденції розвитку акредитаційного процесу та кращі практики роботи галузевих експертних рад». Полтава, (25-26.01.2024 р.). Сертифікат №0086 (30 год. /1 кред.).

8. Міжнародне стажування з набуття компетентностей у галузі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів при впровадженні технологічних інновацій на підприємствах харчової

промисловості на базі курорту Албена (Болгарія). (27.08-06.09.2024 р.). Сертифікат від 06.09.2024 р. (180 год. /6 кред.).

9. Підвищення кваліфікації за програмою «NoveFood-2024» на тему «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29.11.2024 р.) Сертифікат № №00493698 / NF1153-24 від 05.12 2024 р. (60 год. / 2 кред.).

10. Підвищення кваліфікації. Executive Workshop for the Facilitators (Практичний семінар для фасилітаторів «Об'єднання освіти та промисловості за допомогою навичок 21 століття та віртуальної співпраці»): Bridging Education and Industry through 21st Century Skills and Virtual Collaboration. Held from September 24-29, 2025, International Balkan University, Skopje, North Macedonia Project: Erasmus + ERASMUS-EDU-2024-VIRT-EXCH SEAL-NR (co-founded by European Commission). Сертифікат (60 год. / 2 кред.).

Наукові публікації:

1. Peresichnyi, M., Peresichna, S., Sobko, A., & Tiurikova, I. Науково-методологічні аспекти проектування раціонів харчування для школярів. Food Science and Technology, 2021. 15(1). Web of Science, <https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1966>.
2. A prospective method to use waste of walnuts. Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybyl'skyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnik // Journal of Chemistry and Technologies. 2021, 29(2), 331-341. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>
3. Тюрікова І. С., Сокіл А. А. НАССР як концепція забезпечення випуску безпечної продукції на соковому виробництві. The

|        |                        |                              |                         |   |    |   |   |
|--------|------------------------|------------------------------|-------------------------|---|----|---|---|
|        |                        |                              |                         |   |    | <p>scientific heritage. (Budapest, Hungary). 2023. No 107 (107) (2023). P. 119-123. OpenAire. <a href="https://doi.org/10.5281/zenodo.7673181">https://doi.org/10.5281/zenodo.7673181</a> <a href="https://zenodo.org/record/7673181#.Y_iTq3ZBxdi">https://zenodo.org/record/7673181#.Y_iTq3ZBxdi</a></p> <p>4. Tiurikova I. S., Yaroshenko T. M. Features of product supplier selection stages for catering for schoolchildren. SWorld &amp; D.A. Tsenov Academy of Economics Svishtov, Bulgaria. Issue №22. Part 1 November 2023. P. 102-108. Index Copernicus. <a href="https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-22-01-070">https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-22-01-070</a></p> <p>5. Тюрікова І. С., Светашов В. М. Особливості організації роботи з розроблення системи НАССР на виробництві гнучкої упаковки. Modern engineering and innovative technologies, Issue No37. Part 1. Sergeieva&amp;Co Karlsruhe, Germany. 2025. С. 128-134. <a href="https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01">https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01</a></p> <p>6. Тюрікова І. С., Ткаченко А. С., Демиденко О. І., Луферова Л. М. Сучасні підходи до управління безпекою у виробництві харчових продуктів та дієтичних добавок: порівняльний аналіз. Modern engineering and innovative technologies, Issue No41. Part 1. Sergeieva&amp;Co Karlsruhe, Germany. 2025. С. 88-94. DOI: 10.30890/2567-5273.2025-41-01-070. Index Copernicus. <a href="https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit41-01/meit41-01">https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit41-01/meit41-01</a></p> <p>Виконуються вимоги п. 38 Ліцензійних умов: 1,4,7,8,12,19</p> |   |
| 231807 | Овсієнко Юлія Іванівна | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут імені В.Г. Короленка, рік | 26 | Вища математика   | Кваліфікація викладача: Вчитель математики і фізики, диплом спеціаліста ТА № 11675281, виданий 26.06.1999 р, магістр педагогічної освіти, |

закінчення:  
1999,  
спеціальність:  
010103  
Математика і  
фізика,  
Диплом  
магістра,  
Полтавський  
державний  
педагогічний  
університет  
імені В.Г.  
Короленка, рік  
закінчення:  
2001,  
спеціальність:  
010103  
Педагогіка і  
методика  
середньої  
освіти, фізика,  
Диплом  
магістра,  
Полтавська  
державна  
аграрна  
академія, рік  
закінчення:  
2019,  
спеціальність:  
208  
Агроінженерія,  
Диплом  
магістра,  
Полтавський  
національний  
педагогічний  
університет  
імені В.Г.  
Короленка, рік  
закінчення:  
2020,  
спеціальність:  
035 Філологія,  
Диплом  
магістра,  
Полтавський  
національний  
педагогічний  
університет  
імені В.Г.  
Короленка, рік  
закінчення:  
2025,  
спеціальність:  
053  
Психологія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 015586,  
виданий  
04.07.2013,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
041652,  
виданий  
26.02.2015

викладач фізики,  
диплом магістра ТА  
№ 14843638,  
03.07.2001 р.  
Науковий ступінь:  
Кандидат  
педагогічних наук,  
спеціальність 13.00.02  
- теорія та методика  
навчання  
(математика)

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації на базі  
Сумського  
національного  
аграрного  
університету у  
співпраці з  
Університетом  
прикладних наук  
Вайєнштефан-  
Тріздорф, Німеччина  
/ University of Applied  
Sciences  
Weihenstephan-  
Triesdorf, DAAD  
Німецька служба  
академічних обмінів /  
Deutscher  
Akademischer  
Austauschdienst  
German Academic  
Exchange Service) Тема  
"Methods of simplified  
Program planning and  
automation of  
enterprise planning  
processes using the  
MAX software"  
(«Методи спрощеного  
програмного  
планування та  
автоматизації  
процесів планування  
підприємства з  
використанням  
програмного  
забезпечення MAX».  
(11 квітня – 8 травня  
2022 року),  
Сертифікат від  
16.05.2022,  
Вайєнштефан-  
Тріздорф, (180 год./ 6  
кред.)  
2. Полтавський  
національний  
педагогічний  
університет імені В.Г.  
Короленка. Навчання  
за Сертифікатною  
освітньою програмою  
«Основи психології».  
(26.02.2024 р. –  
26.04.2024 р.).  
Сертифікат № 901 від  
23.12.2023 р. (90 год.  
/3 кред.)  
3. Полтавський  
національний  
педагогічний  
університет імені В.Г.  
Короленка /  
стажування /  
«Вивчення  
інноваційних підходів  
у навчанні здобувачів

вищої освіти з фізико-математичних дисциплін»: «Лінійна алгебра і аналітична геометрія», «Методика навчання математики», «Фізика з основами біофізики», «Методика навчання математики у вищій школі», «Методика навчання фізики», «Технології навчання математики», Сертифікат № 32/01-63/10 від 26.04.2024 р. (180 год./ 6 кред.)

Публікації :

1. Flehantov, L.O., Ovsienko, Y.I. and Antonets, A.V. Enhancing mathematical modelling education at agricultural universities: A comparative study of dynamic vector diagrams using GeoGebra. CTE Workshop Proceedings. 2025. 12. 235–252. DOI: <https://doi.org/10.55056/cte.761>

2. Овсієнко Ю. Рижкова Т., Келемеш А., Бурлака О., Лазоренко А. Аналіз технічних рішень геометричних конфігурацій зернових силосів. Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технології для сільського господарства України, 2025. Вип. 37(51). С. 43-54. URL: [https://www.ndipvt.com.ua/Zbyrnyk/Edition37\\_51/St37\\_51\\_4.pdf](https://www.ndipvt.com.ua/Zbyrnyk/Edition37_51/St37_51_4.pdf)

3. Антонець А. В., Овсієнко Ю. І., Кошова О. П. Використання сучасних прикладних комп'ютерних програм як важлива складова якісної підготовки фахівців аграрного профілю. Вісник Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка. Глухів : РВВ Глухівського НПУ ім. О. Довженка, 2024. Вип. 1(54). С. 80-86. URL: <http://visn-ped.gnpu.edu.ua/index.php/uk/home1/79-visnyk-hlukhivskoho-natsionalnoho-pedahohichnoho-universytetu-imeni->

oleksandra-dovzhenka-2023-vup-1-54  
4. Кузьменко Г.М., Рижкова Т.Ю., Овсієнко Ю.І. Математичне комп'ютерне моделювання фізичних процесів як засіб розв'язання проблемних STEM-завдань. Витоки педагогічної майстерності. 2024. Випуск 34. Серія «Педагогічні науки». С. 128-134. doi: <https://doi.org/10.33989/2075146x.2024.34.318060>; URL: <https://sources.pnpu.edu.ua/article/view/318060/308600>

5. Овсієнко Ю. І., Антонєць А. В., Канівець І. М. Використання математичних методів в економіці у поєднанні з програмним забезпеченням GeoGebra. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2025. № 52. С. 200–209. <https://doi.org/https://doi.org/10.36074/grail-of-science.23.05.2025.024>

6. Антонєць А. В., Оніпко В. В., Япринєць Т. С., Овсієнко Ю. І., Кошова О. П. Особливості створення та впровадження проєкту інформаційного освітнього середовища сучасного закладу вищої освіти. Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 2. Комп'ютерно-орієнтовані системи навчання. 2025. № 24 (31). С. 29-39. Навчальний посіник: 1. Антонєць А.В., Флегантов Л.О., Овсієнко Ю.І. Вища математика: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти інженерних, технічних та технологічних спеціальностей. Полтава : Копі-Прінт, 2022. 208 с. ISBN: 978-966-97995-0-0 URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/115>

|       |                       |   |  |  |    |                                      |   |
|-------|-----------------------|---|--|--|----|--------------------------------------|---|
|       |                       |   |  |  |    |                                      | 38<br>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,12,14,19  |
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014 | 24 | Технологія м'яса і м'ясних продуктів | Кваліфікація викладача: Інженер–технолог, диплом спеціаліста з технології зберігання, консервування та переробки м'яса KB № 14571689 (25.06. 2001 р.)<br>Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність - 05.18.04 технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів<br>Тема дисертації: «Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою»<br><br>Підвищення кваліфікації:<br>1. Національна академія педагогічних наук. ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Тема: «Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів», (18.04.2022 р. - 04.11.2022 р.). Свідоцтво СП 35830447/2462-22, (180 год. / 6,0 кред.)<br>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян». Міжнародне підвищення кваліфікації. Тема: «Академічна мобільність у підготовці бакалаврів досвід країн Європейського союзу та України», застосування практики при викладанні дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», (20-27 червня 2022 р.). Сертифікат ES №962299/2022 від 27.06.2022 р.,(45 год. / 1,5 кред.)<br>3. Полтавський університет економіки |

і торгівлі, Підвищення кваліфікації «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. у рамках проєкту Еразмус+, модуль Жан Моне "Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР"». Сертифікат 621189-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE від 21.11.2023 р., (120 год. / 4 кред.)

4. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Тема: «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29 листопада 2024 р.). Сертифікат NF0976-24 № 00493698 від 05.12.2024 р., (60 год. / 2 кред.)

5. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. на тему: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці ці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та Україні», (06.03-13.03. 2023 р.), Сертифікат ES № 12697 від 13.03.2023 р., (45 год. / 1,5 кред.)

6. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського союзу та України», (19-26 грудня 2022 р.). Сертифікат ES №11496/2022 від 26.12.2022 р. (45 год. /1,5 кред.)

7. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: «Інноваційні та

освітні технології європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління. Модуль. «Інноваційні технології харчових виробництв», (з 28 жовтня по 8 грудня 2024 р.), м. Рига, Латвійська Республіка. Сертифікат С20241206, (180 год. / 6 кред.)

8. Міжнародне підвищення кваліфікації. Шведський університет сільсько-господарських наук, ПДАУ. Сертифікат від 13.04.2023 р. «Перевернутий клас», (10 год. / 0,33 кред.) <https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna>

9. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Неформальна освіта у підготовці здобувачів вищої освіти в країнах Європейського союзу та Україні», (12-20 листопада 2025 р.). Сертифікат ES № 25056 від 20.11.2025 р., (45 год. / 1,5 кред.)

10. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського Союзу та України при вивченні дисципліни «Технологія м'яса та м'ясних продуктів». Сертифікат ES №11496/2022 від 26.12.2022 р., (45 год. / 1,5 кред.)

11. The National University of Ostroh Academy. Jean Monnet Center of Excellence of the Erasmus+ program «Hub of European Solutions» (Міжнародна програма підвищення

кваліфікації «Soft Skills у вищій освіті: експертиза ЄС»). Сертифікат про підвищення кваліфікації Серія ПК № 0728/25 від 31.05.2025 р. (180 год. / 6 кред.)

12. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та «Міжнародна фундація науковців та освітян». Сертифікат ES № 5389/2020 видане 22 березня 2021 року. Тема стажування: «Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи Google Meet, Google Classroom в розрізі дисципліни □ «Технологія м'яса і м'ясних продуктів»». (15-22 березня 2021 р.), (45 годин/1,5 кред.).

13. Підвищення кваліфікації на виробництві. ТОВ «СІНЕРГО» Тема: «Технологія виробництва ковбасних виробів з використанням рослинних екстрактів та смако-ароматичних добавок». Довідка (45 год. /1,5 кред.) <https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-pina-vasilivna>

14. ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Дослідження якості та безпеки харчових продуктів. Харчове законодавство та вимоги міжнародних стандартів GFSI для виробників органічної продукції», (11.08-22.08.2025 р.) Довідка № 10.2-27 2465 від 25.09.2025 р. (60 год. / 2,0 кред.)

15. Підвищення кваліфікації на виробництві. ФОП «Венгровський В.В.» с. Тахтаулово, Полтавський район (29 липня - 13 серпня 2024 р.), Довідка про проходження стажування за темою «Інноваційні технології

виробництва м'ясних копченостей з нетрадиційної м'ясної сировини», (60 год. / 2 кред.)

Наукові публікації :

1. Design of apparatus for lowtemperature processing of meat delicacies / A. Zahorulko, O. Cherevko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Budnyk, Y. Nakonechna, N. Oliynyk, N. Novogorodska. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 5. 11(113). С 6-12. DOI: 10.15587/1729-4061/2021/240675 <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/240675>

2. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Liashenko, B., Mikhaylov, V., Budnyk, N., Kainash, A., Bondar, M., Skoromna, O., & Ibaiev, E. Development of apparatus for frying semi-finished meat cut. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2022. 3. (11 (117)). С. 69–76. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433>

3. Загорулько, А. М., Загорулько, О. Є., Янчева, М. О., Савінок, О. М., Яковець, Л. А., Желева, Т. С., Скоромна, О. І., Сушко, Л. Ф., Кайнаш, А. П., Будник, Н. В. Удосконалення способу виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням сушеного напівфабрикату високого ступеня готовності. Східно-Європейський журнал передових технологій. 2023. 2 (11 (122)). С. 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

4. Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. Foodpairing та інноваційні харчові технології: алгоритмізація смакових поєднань у HoReCa. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Том 359 № 6.1 С. 349-

|        |                           |                              |   |  |    |  |   |
|--------|---------------------------|------------------------------|---|--|----|--|---|
|        |                           |                              |   |  |    | <p>356.<br/>DOI:<a href="https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-359-48">https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-359-48</a><br/><a href="https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/issue/view/3">https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/issue/view/3</a><br/>5. Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko.<br/>Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts. Journal of Chemistry and Technologies. 2025. Vol. 29 No. 2. С. 331-341. DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084</a><br/>Патенти:<br/>1. Спосіб виробництва пельменів м'ясо-рослинних для дітей дошкільного віку: пат. 145763 Україна : МПК (2021.01) A23L 5/00, A23L 13/40 (2016.01), № u 2020 01944; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 06.01.2021, Бюл. № 1.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,2,3,4,8,10,11,12,14,19</p> |   |
| 108740 | Бараболя Ольга Валеріївна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут агротехнологій , селекції та екології | <p>Диплом молодшого спеціаліста, Дніпропетровський технологічний технікум, рік закінчення: 1987, спеціальність: борошномельно-круп'яне виробництво, Диплом спеціаліста, Уманський орден Трудового Червоного Прапора сільськогосподарський інститут ім. О.М. Горького, рік закінчення: 1993, спеціальність: 6.090101 агрономія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський</p> | 21 | Технологія хліба, макаронних виробів та харчокопцентратів  | <p>Кваліфікація викладача Інженер-технолог, диплом спеціаліста 12 ДСК № 194920 (08.06.2015 р.) Науковий ступінь: Кандидат сільськогосподарських наук, спеціальність 06.01.09 – рослинництво Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищенні кваліфікації на тему: «Академічна доброчесність та тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід». Місце проведення: м. Люблін, республіка Польща. Сертифікат ESN<sup>o</sup>14419 від 05.06.2023 р. (45 год./1,5 кред.) 2. Підвищення кваліфікації на тему: «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв». ПДАУ.</p> |

інститут, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 056699, виданий 16.12.2009, Атестат доцента 12ДЦ 033969, виданий 25.01.2013

Сертифікат № СС00493014/001567-23 від 19.12.2023 р. (6 год. / 0,2 кред.).  
3. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: «Освіта дорослих: досвід країн Європейського Союзу та України». Науково-дослідний Люблінський науково-технологічний парк (Республіка Польща) та IESF «Міжнародна фундація науковців та освітян», (11-20.03.2024 р.), (45 год. /1,5 кред.)  
4. Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний Інститут Післядипломної освіти Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1111-24 від 21.06.2024 р. (180 год. / 6 кред.)  
5. Асоціація «Український клуб аграрного бізнесу», навчальний центр для підготовки професійних кадрів у секторах зберігання і переробки зернових та олійних культур «Агрокебети PRO: зернові та олійні (05.05.2025 р. – 28.05.2025 р.). Сертифікат від 28.05.2025 р., (150 год. /5 кред.)  
6. Підвищення кваліфікації на виробництві ТОВ «Полтавський хлібокомбінат «Кулиничі»» на тему: «Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів» (16.02.2026 р. - 16.03.2026 р.). Довідка. (60 год. /2 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Южно В. М., Бараболя О. В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник Уманського університету садівництва. 2022. №1. С. 46 – 51.  
2. Бараболя О. В., Куш Л.І., Дудник С.О., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та

гарбуза для крафтового виробництва. Вісник Уманського університету садівництва. 2022. № 1. С. 52–57.

3. Aleksey Zagorulko, Andrii Zahorulko, Kateryna K.asabova, Lyudmila Chuiko, Lyudmila Yakovets, Andrii Pugach, Olha Barabolia, Vladyslav Lavruk. Improving the production technology of functional paste-like fruit-and-berry semi-finished products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. № 4/11 (118). С. 43-53.

4. Бараболя О. В., Латиш А. А. Перспективи вирощування пшениці твердої ярої для забезпечення внутрішнього споживання. Scientific Progress & Innovations. 2024. № 27 (1). С. 64–68.

5. Мороз С., Калашник О., Каролоп О., Бараболя О., Китайгора В. Хлібопекарська галузь України: трансформації та виклики в умовах війни. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical sciences. 2025. 349 (2), С.576-584.

6. Sukmanov, Valerii A. Shostya, Anatoliy A.; Usenko, Svetlana O.; Kuzmenko, Larysa L.; Barabolia, Olha V. Subcritical extraction of biologically active substances from wheat bran. Journal of Chemistry and Technologies. 2025. Том 33, Випуск 1, С.200 – 212.

7. Fang, W., Sukmanov, V.A., Shostya, A.M., Barabolia, O.V., Sheludko, V.M. Comparative studies of the properties of dough and bread made with the addition of wheat bran of different fractions or their extracts. Journal of Chemistry and Technologies Open source preview. 2025. 33(3), С. 686–704

8. Бараболя О.В. Вплив складу борошняної суміші на якість локшини з додаванням гречаного борошна. Науковий

|       |                       |   |  |   |    |  |  |
|-------|-----------------------|---|--|---|----|--|--|
|       |                       |   |  |   |    | <p>вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2025, т 27, № 104 С. 9-15 doi: 10.32718/nvlvet-f10402</p> <p>Патенти:</p> <p>1. Спосіб виготовлення хліба пшеничного з ламінарією слані : 157210 Україна МПК (2024.01), A21D 2/00 A23L 7/00 A23L 17/60 (2016.01); заявл. 17.01.2024 ; опубл. 18.09.2024, Бюл. № 38</p> <p>Посібники:</p> <p>1. Писаренко В. М., Писаренко С. В., Михайлова Н. С., Волкова Н. В., Шокало Н. С., Бараболя О. В., «Системи технологій» : навчальний посібник, Полтава : ПДАУ. Видавництво ПП «Астроя», 2023. 211 с.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,8,11,12,14,15,19</p> |  |
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м`яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014</p> | 24 | Технологія цукру та кондитерських виробів  | <p>Кваліфікація викладача: Інженер–технолог, диплом спеціаліста з технології зберігання, консервування та переробки м`яса КВ № 14571689 (25.06.2001 р.)</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Національна академія педагогічних наук. ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Тема: «Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів», (18.04.2022 р. - 04.11.2022 р.). Свідоцтво СП 35830447/2462-22, (180 год./ 6,0 кред.)</p> <p>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Академічна мобільність у підготовці бакалаврів досвід країн Європейського союзу</p> |

та України», застосування практики при викладанні дисциплін «Технологія цукру та кондитирських виробів», (20-27 червня 2022 р.). Сертифікат ES №962299/2022 від 27.06.2022 р., (45 год. / 1,5 кред.)

3. Полтавський університет економіки і торгівлі, Підвищення кваліфікації «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP. у рамках проєкту Еразмус+, модуль Жан Моне. Сертифікат 621189-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE від 21.11.2023 р., (120 год. / 4 кред.)

4. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Тема: «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29 листопада 2024 р.). Сертифікат NFO976-24 № 00493698 від 05.12.2024 р, (60 год. / 2 кред.)

5. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян на тему: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці ці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та Україні», (06.03-13.03. 2023 р.), Сертифікат ES № 12697 від 13.03.2023 р., (45 год. / 1,5 кред.)

6. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського

союзу та України»,  
(19-26 грудня 2022 р.).  
Сертифікат ES  
№11496/2022 від  
26.12.2022 р. (45 год.  
/1,5 кред.)  
7. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації на тему:  
«Інноваційні та  
освітні технології  
європейський досвід  
та його впровадження  
в підготовку фахівців  
з економіки та  
управління. Модуль.  
«Інноваційні  
технології харчових  
виробництв,  
(28.10.2024 -  
08.12.2024 р.), м. Рига,  
Латвійська  
Республіка.  
Сертифікат  
S20241206, (180 год. /  
6 кред.)  
8. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації.  
Шведський  
університет сільсько-  
господарських наук,  
ПДАУ. Сертифікат від  
13.04.2023 р.  
«Перевернутий клас»,  
(10 год./ 0,33 кред.)  
[https://www.pdau.edu.  
ua/people/budnik-  
nina-vasilivna](https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna)  
9. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-технічного  
парку та ГО  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян». Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Тема:  
«Неформальна освіта  
у підготовці  
здобувачів вищої  
освіти в країнах  
Європейського союзу  
та Україні», (12-20  
листопада 2025 р.).  
Сертифікат ES №  
25056 від 20.11.2025  
р., (45 год. /1,5 кред.)  
10. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-технічного  
парку та «Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян». Сертифікат  
ES № 5389/2020  
видане 22 березня  
2021 року. Тема  
стажування: «Онлайн  
навчання як новітня  
форма сучасної освіти  
на прикладі  
платформи Google  
Meet, Google  
Classroom в розрізі  
дисципліни

«Технологія цукру та кондитирських виробів»». (15-22 березня 2021 р.), (45 годин/1,5 кред.).  
Підвищення кваліфікації на виробництві  
11. ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Дослідження якості та безпечності харчових продуктів. Харчове законодавство та вимоги міжнародних стандартів GFSI для виробників органічної продукції», (11.08-22.08.2025 р.) Довідка № 10.2-27 2465 від 25.09.2025 р. (60 год. / 2,0 кред.)  
12. ФОП Солодка кузня» Тема: «Технологія виробництва зефіру та борошняно-кондитирських виробів».(08.08.-18-08.2022р.) Довідка №12/22 від18.08.2022р. ( 45 год./ 1,5 кред).  
Наукові публікації:  
1. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybyl'skyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI:<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>  
2. Babaiev, S., Kasabova, K., Samokhvalova, O., Shydakova-Kamieniuka, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Budnyk, N., Shklyaiiev, O. Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences. 2023. (3) С. 20-26. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970>  
3. Zagorulko, A., Shydakova-Kamieniuka, O., Kasabova, K., Zahorulko, A., Budnyk, N., Kholobtseva, I., Kolianovska, L., Shklyaiiev, O. Substantiating the technology of cream-whipped candy masses with the addition of berry and fruit paste.

|        |                       |  |                         |  |    |  |   |
|--------|-----------------------|--|-------------------------|--|----|--|---|
|        |                       |  |                         |  |    | <p>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. 3 (11 (123)). С. 50–59. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287</a></p> <p>4. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskiy, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskiy, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., Kolianovska, L. Development of the method of manufacturing marmalade based on a three-component vegetable-fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. 6 (11 (132)). С. 63-72 <a href="https://doi.org/10.15587/17294061.2024.317571">https://doi.org/10.15587/17294061.2024.317571</a></p> <p>5. Kasabova, K., Samokhvalova, O., Bolkhovitina, O., Lebedinec, I., Budnyk, N., Choni, I., Skoromna, O., Sitkovska, A., Nuzhna, S., &amp; Stukalo, O. Substantiating the turkish delight technology based on fruit and berry paste from apples, apricots, and honeysuckle. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. 6(11 (138)), 64–72. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.343276">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.343276</a></p> <p>Патенти:<br/>Спосіб виробництва кексів з екстрактом волоського горіха молочної стиглості : пат.155958 Україна : МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 13/80 (2017.01), № u 2023 01340; заявл. 30.03.2023 ; опубл. 24.04.2024, Бюл. № 17.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,2,3,4,8,10,11,12,14,19</p> |   |
| 217542 | Рижкова Тетяна Юрївна | Старший викладач, Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика | 23 | Фізика   | Кваліфікація викладача:<br>Вчитель фізики, астрономії, БЖД і основ інформатики..<br>Підвищення кваліфікації:<br>1. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку, "Академічна доброчесність та |

середньої освіти. Фізика, інформатика, Диплом магістра, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика, Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2019, спеціальність: 208 Агроінженерія, Диплом магістра, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія

тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід", Сертифікат ESN<sup>o</sup>14365 від 05.06.2023. 1,5 кред. ЄКТС (45 год.).  
2. Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка. Тематика підвищення кваліфікації: Вивчення інноваційних підходів у навчанні здобувачів вищої освіти з фізико-математичних дисциплін «Загальна фізика», «Фізика», «Фізика з основами біофізики», «Фізика з основами геофізики», «Методика навчання фізики», «Практикум розв'язування задач з фізики», «Практикум із розв'язування олімпіадних задач з фізики». Сертифікат № 25/01-63/10 від 09.04.2024. 6 кред. ЄКТС (180 год.)

Публікації :

1. Овсієнко Ю., Рижкова Т., Келемеш А., Бурлака О., Лазоренко А. Аналіз технічних рішень геометричних конфігурацій зернових силосів. Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технологій для сільського господарства України, 2025. № 37(51). С. 43-54. URL: [https://www.ndipvt.com.ua/Zbyrnyk/Edition37\\_51/St37\\_51\\_4.pdf](https://www.ndipvt.com.ua/Zbyrnyk/Edition37_51/St37_51_4.pdf).  
2. Ветохін В.І., Рижкова Т.Ю., Ребенок О.А., Заславець В.О., Коренівський А.О., Амосов В.В. Розробка модульного ґрунтового міні-каналу для дослідження ротаційних знарядь: особливості конструкції. Конструювання, виробництво та експлуатація сільськогосподарських машин : загальнодерж. міжвід. наук.-техн. зб.. 2025. Вип. 55. С. 257-272. <https://doi.org/10.32515/2414-3820.2025.55.257-272>  
3. Vetokhin, V., Popov,

S., Ryzhkova, T., Negrebetskyi, I., Leshchenko, S., Amosov, V., Machok, Y., & Petrenko, D. Improving the soil bin for studying rotary tools taking into account the kinematic features of interaction with the soil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024. № 6(1(132)). PP. 31–40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.315127>

4. Кузьменко Г.М., Рижкова Т.Ю. Робототехніка у розвивальному навчанні студентів фізики як технологія реалізації STEM-освіти. Імідж сучасного педагога. 2024. 4(217). С. 13-18. [https://doi.org/10.33272/2522-9729-2024-4\(217\)-13-18](https://doi.org/10.33272/2522-9729-2024-4(217)-13-18)

5. Кузьменко Г.М., Рижкова Т.Ю., Овсієнко Ю.І. Математичне комп'ютерне моделювання фізичних процесів як засіб розв'язання проблемних STEM-завдань. Витоки педагогічної майстерності. 2024. Випуск 34. Серія «Педагогічні науки». С. 128-134. doi: <https://doi.org/10.33989/2075-146x.2024.34.318060>; URL: <https://sources.pnpri.edu.ua/article/view/318060/308600>

6. Арендаренко В. М., Самойленко Т. В., Іванов О. М., Рижкова Т.Ю. Результати експериментальних досліджень по розподіленню падаючого зерна з тороподібної тарілки на пласку поверхню. Scientific Progress & Innovations. 2023. № 26 (1). С. 96–101. URL: <https://journals.pdaa.edu.ua/visnyk/article/view/1748>. doi: 10.31210/spi2023.26.01.15. doi: 10.31210/spi2023.26.01.15

7. Ветохін В., Загривий Р., Рижкова Т., Сидорчук Ю. Засоби позиціонування сільськогосподарських агрегатів на поверхні поля: аспекти сучасного стану.

|        |                             |  |                    |  |    |  |
|--------|-----------------------------|--|--------------------|--|----|--|
|        |                             |  |                    |  |    | <p>Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технологій для сільського господарства України. 2023. № 1(33(47)). С. 44-56. URL: (Index Copernicus, фахове видання) URL: <a href="http://tta.org.ua/article/view/300249">http://tta.org.ua/article/view/300249</a>; doi: <a href="https://dx.doi.org/10.31473/2305-5987-2023-2-33(47)-4.">https://dx.doi.org/10.31473/2305-5987-2023-2-33(47)-4.</a>)</p> <p>8. Вегохін В.І., Негребецький І.С., Рижкова Т.Ю., Сало Я.М., Вознюк Т.А. Аналітичний огляд технічних рішень голчастих ротаційних знарядь для внесення рідких добрив у шар ґрунту. Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технологій для сільського господарства України, 2021. № 29 (43). С. 95-107. doi: <a href="http://dx.doi.org/10.31473/2305-5987-2021-1-29(43)-9">http://dx.doi.org/10.31473/2305-5987-2021-1-29(43)-9</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,4,9,12,14,15,19</p> |
| 424112 | Назаренко Марина Миколаївна | Старший викладач, Основне місце роботи | Обліку та фінансів | <p>Диплом магістра, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська)</p> | 19 | <p>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</p> <p>Кваліфікація викладача: Магістр з педагогічної освіти, викладач англійської мови та зарубіжної літератури, диплом ТА №28197986 від 08.07.2005 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищення кваліфікації, участь у вебінарі для освітян на тему: «Інтерактивні технології змішаного навчання в закладах освіти: досвід країн Європейського Союзу та України», проведеного громадським об'єднанням «Міжнародна Фундація Науковців та Освітян (Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку) (22.08.2022 р. - 05.09.2022 р.). Сертифікат ES №97244. (45 год. /1,5 кред.) <a href="https://www.iesfukr.org/certificate/102">https://www.iesfukr.org/certificate/102</a></p>   |

2. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та України» проведеного громадським об'єднанням «Міжнародна Фундація Науковців та Освітян» (Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку) (10.07.2023 - 17.07.2023 р.). Сертифікат Es №14980 (45 год./ 1,5 кред.) /<https://www.iesfukr.org/certificate/133>

3. НУБіП України ННІ неперервної освіти і туризму за напрямом «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності». СС 00493706/020072-23 від 29.09.2023 р. (60 год. /2 кред.)

4. Стажування в Полтавському національному педагогічному університеті імені В. Г. Короленка на тему: «Сучасні методики викладання англійської мови як іноземної у ЗВО України». 18.11.2024-27.12.2024 р. Сертифікат № 71/01-63/41 від 28.12.2024 р. (180 год./ 6 кред.)

Наукові публікації:

1. Назаренко М. М. Принципи використання проблемно-пошукового методу в процесі вивчення англійської мови здобувачами вищої освіти нефілологічних спеціальностей. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2024. Вип. 22 (90). С. 52–54. DOI: 10.25264/2519-2558-2024-22(90)-52-54 <https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/4142/3788>

2. Люлька В. М., Назаренко М. М. До

питання використання методу проєктів у процесі організації самостійної роботи при вивченні англійської мови за професійним спрямуванням. Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: Серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА/ 2025. Вип. 25 (93). С. 116–120. DOI: 10.25264/2519-2558-2025-25(93)-116-120  
<https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/4324/3971>  
3. Nazarenko M. M., Liulka V. M., Dedukhno A. V. Digital environments and their effect on written English proficiency in higher education institutions in Ukraine. Актуальні питання гуманітарних наук: [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Льницький, І. Зимомря]. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 86. Том 3 С. 211–216. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/86-3-31>  
[https://aphn-journal.in.ua/archive/86\\_2025/part\\_3/33.pdf](https://aphn-journal.in.ua/archive/86_2025/part_3/33.pdf)  
4. Liulka V. M., Tahiltseva Ya. M., Nazarenko M. M. Enhancing Scientific English education with new teaching strategies. Науковий збірник “Актуальні питання гуманітарних наук”: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка, 2025. Вип. 87. Том 2. С. 274–281. DOI: <https://doi.org/10.24919/2308-4863/87-2-38>  
[https://aphn-journal.in.ua/archive/87\\_2025/part\\_2/40.pdf](https://aphn-journal.in.ua/archive/87_2025/part_2/40.pdf)  
5. Тагільцева Я. М., Люлька В. М., Назаренко М. М. Формування навичок науково-професійної комунікації англійською мовою у здобувачів вищої освіти. Наукові

|       |                         |                              |   |  |    |  |   |
|-------|-------------------------|------------------------------|---|--|----|--|---|
|       |                         |                              |   |  |    | <p>записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2025. Вип. 26(94). С. 85–89. DOI: <a href="http://doi.org/10.25264/2519-2558-2025-26(94)-85-89">http://doi.org/10.25264/2519-2558-2025-26(94)-85-89</a> URL: <a href="https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/4394/4037">https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/4394/4037</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,4,8,14,15,19</p> |   |
| 58643 | Ромашко Таміла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут агротехнологій , селекції та екології | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 1996, спеціальність: хімія та біологія, Диплом кандидата наук ДК 030335, виданий 30.06.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 018266, виданий 24.10.2007</p> | 24 | Харчова хімія  | <p>Кваліфікація викладача: Вчитель хімії та біології, диплом спеціаліста ЛЗВЕ № 005179, виданий 1.07.1996 р.<br/>Науковий ступінь: кандидат хімічних наук, спеціальність: 02.00.04 - фізична хімія.<br/>Тема дисертації: «Спектральні властивості конформаційно мобільних в електронно-збудженому стані діамінобензофенонів, фталімідвмісних біхромофорів та ексимерів пірену».<br/>Вчене звання: Доцент кафедри загальної та біологічної хімії.<br/>Підвищення кваліфікації: 1. Полтавський національний педагогічний університет і м. В.Г. Короленка. Тема: Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення технічного і методичного забезпечення навчальних дисциплін загальна, неорганічна, органічна, аналітична, фізична та колоїдна хімія, а також методика викладання хімії. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін) (25.05-23.06.2023 р.). Сертифікат № 39/01-69/25 від 26.06.2023 р. (120 год. / 4 кред.)<br/>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-</p> |

технологічного парку,  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян» (м. Люблін,  
Польща). Тема:  
«Академічна  
добросесність при  
підготовці магістрів та  
здобувачів доктора  
філософії (PhD) в  
країнах  
Європейського союзу  
та України», (05.12.-  
12.12.2022 р.).  
Свідоцтво  
ESN№11155/2022 (45  
год./1,5 кред.)  
3. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації.  
Шведський  
університет  
сіськогосподарських  
наук, кафедра  
молекулярних наук.  
Тема: «Прикладна  
біотехнологія  
рослин», (12-22  
грудня 2022 р.).  
Сертифікат SLU30175  
від 22.12.2022 р. (30  
год. /1 кред.).  
4. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Науково-  
дослідний Інститут  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян» (м. Люблін,  
Польща). Тема:  
«Неформальна освіта  
при підготовці  
бакалаврів в країнах  
Європейського Союзу  
та Україні», (20.02.-  
27.02.2023 р.).  
Свідоцтво ES № 12475  
(45 год. /1,5 кред.)  
5. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Науково-  
дослідний інститут  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян» (м. Люблін,  
Польща). Тема:  
«Інтерактивні  
технології змішаного  
навчання при  
підготовці бакалаврів  
та магістрів в країнах  
Європейського Союзу  
та Україні», (6.03.-  
13.03.2023 р.).  
Свідоцтво ESN№129900  
від 6.03.2023 р. (45  
год. /1,5 кред.)  
6. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації,  
Громадська  
організація  
“Університет лідерства  
та інновацій”  
(Leadership and

Innovation University).  
Тема «Quality and Sustainability in Higher Education: World Experience and Current Trends (Якість і сталість вищої освіти: світовий досвід та сучасні тенденції)».  
(17.06.2024 – 01.07.2024 р.).  
Сертифікат TR № 241184 від 01.07.2024 р. (60 год. / 2 кред.)  
7. Національна академія аграрних наук України Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН. Тема «Формування, ведення, ефективне використання колекцій генетичних ресурсів рослин».  
(03.03.2025 р. – 07.03.2025 р.)  
Сертифікат ГР 00497176 /000383-25 від 07.03.2025 р. (30 год. / 1 кред.)  
Наукові публікації:  
1. I. Korotkova, T. Romashko, O. Khakhel', T. Zvenihorodska, T. S. Yaprynets, and V. Liashenko, Effect of The Water Origin on The Biological Properties of Sage (*Salvia officinalis* L.) Aqueous Extracts. J. Multidiscip. Appl. Nat. Sci. 2025. Vol. 5. No. 1. P. 74–86. DOI: 10.47352/jmans.2774-3047.230  
2. Korotkova I. V., Chaika T. O., Romashko T. P., et al. Emmer wheat productivity formation depending on presowing seed treatment method in organic and traditional technology cultivation. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14. No 1. P. 41-47. DOI: 10.15421/022307  
3/ Короткова І. В., Чайка Т. О., Ромашко Т. П., Рибальченко А. М. Вміст фотосинтетичних пігментів у рослинах пшениці полби як критерій продуктивності за традиційної та органічної технології вирощування. Innov Biosyst Bioeng. 2022. Vol. 6. No. 1. P. 31–39 DOI: 10.20535/ibb.2022.6.1.255277  
4. Korotkova I. V., Romashko T. P. Application of quantum-chemical methods to estimate the carcinogenic properties

|        |                              |                              |  |   |    |   |   |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|---|----|---|---|
|        |                              |                              |  |   |    | <p>of benzopyrene metabolites. Ukrainian Journal of Natural Sciences. 2024. № 10. P. 54-63. DOI: 10.32782/naturaljournal.10.2024.4</p> <p>5. Irina Korotkova, Tamila Romashko and Oleg Khakhel. Synchronous fluorescence spectroscopy for investigating aggregation phenomena in polymer matrix. International Journal of Chemical Studies 2025 № 13(3). P. 11-20. DOI: 10.22271/chemi.2025.v13.i3a.12533</p> <p>6. Короткова І., Ромашко Т., Маренич М., Хахель О. Хімія. Навчальний посібник для спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2023. ISBN 918-617- 8231-22-4 72, 64 ум. др. арк.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,3,4,8,12,19</p> |   |
| 210181 | Загребельна Ірина Леонідівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | <p>Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 028029, виданий 28.04.2015, Аттестат доцента АД 005907, виданий 26.11.2020</p> | 12 | Економіка підприємства  | <p>Кваліфікація викладача: Магістр з економіки підприємства, диплом магістра ТА № 39710544, виданий 30.06.2010</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат економічних наук, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/>1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/015205-21 від 05.11.2021 р., (60 год. /2 кред.)<br/>2. Приватна фірма "КМ", тема: «Зовнішньоекономічна діяльність національних підприємств в умовах ускладнених економічних і політичних відносин» (21.11.2022 р. – 17.03.2023 р.). Довідка № 12/03 від</p> |

17.03.2023 р. (180 год.  
/ 6,0 кред.)  
3. Агенція  
регіонального  
розвитку Полтавської  
області "ОФІС  
ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ", на  
тему: «Регіональний  
розвиток на основі  
міжнародного  
співробітництва:  
спільні проекти,  
залучення інвестицій  
та позик» (01.07.2024  
р. – 19.07.2024 р.).  
Довідка № 190/1 від  
22.07.2024 р., (90 год.  
/ 3,0 кред.)

Наукові публікації:  
1. Morgun V.,  
Zahrebelna I., Bilyk T.,  
Khurdei V. and Zub M.  
Mechanisms for  
controlling economic  
processes by  
international  
institutions and green  
economy. International  
Journal of Ecosystems  
and Ecology Science.  
2025. Volume 15(4)  
Pages 53-62,  
<https://doi.org/10.31407/ijees15.408>.  
2. Stepsyuk, L.,  
Cherednichenko, O.,  
Volkova, N.,  
Zahrebelna, I., &  
Chukhlib, A. Scientific  
approaches to optimal  
capital structure  
justification. Economics  
and Business  
Management. 2025.  
16(4), 83-99.  
<https://doi.org/10.31548/economics/4.2025.83>

3. Загребельна І. Л.,  
Косенко В. М.  
Формування системи  
управління якістю  
аграрного  
підприємства. Бізнес  
Інформ. 2025. №10. С.  
386–394.  
<https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-10-386-394>

4. Волкова Н. В.,  
Загребельна І. Л.,  
Петренко М. А.  
Розвиток онлайн-  
платформ для обміну  
та продажу  
сільськогосподарської  
продукції. Ефективна  
економіка. 2024. No 5.  
URL:  
<https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3818>

5. Загребельна І. Л.,  
Дядик Т. В., Косенко  
В. М. Інноваційний  
розвиток як чинник  
підвищення  
конкурентоспроможн  
ості підприємств.  
Український журнал

|       |                         |                              |   |   |    |   |  |
|-------|-------------------------|------------------------------|---|---|----|---|--|
|       |                         |                              |   |   |    | <p>прикладної економіки та техніки. 2024. Том 9. № 3. С. 61–65. URL : <a href="http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2024/09/ujae_2024_r03_a11.pdf">http://ujae.org.ua/wp-content/uploads/2024/09/ujae_2024_r03_a11.pdf</a>, DOI: <a href="https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-3-116">https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-3-116</a>. Дивнич О. Д., Загребельна І. Л. Сучасний стан та тенденції розвитку ринку технічних культур в Україні. Вісник ПДАУ (Економіка, управління та фінанси). 2024. Випуск 1. С. 43-51. DOI <a href="https://doi.org/10.32782/pdau.eco.2024.1.7">https://doi.org/10.32782/pdau.eco.2024.1.7</a></p> <p>7. Дейнека Т. А., Дивнич О. Д., Чернова О. В., Загребельна І. Л., Волкова Н. В. Сучасні глобальні тенденції економіки. Бізнес Інформ. 2022. № 12. С. 37–44. URL : <a href="https://www.business-inform.net/">https://www.business-inform.net/</a></p> <p>8. Safonov Y., Borshch V., Shulzhenko I., Zahrebelna I, Bolshakova I. Digital Transformation in Developing Economies under the COVID-19 Pandemic. IEEE Engineering Management Review, 2022, P. 1-9, <a href="https://doi:10.1109/EMR.2022.3195873">https://doi:10.1109/EMR.2022.3195873</a>.</p> <p>9. Шкурупій О., Дейнека Т., Загребельна І., Дивнич О. Зміни міжнародного бізнес-середовища та інноваційно-інвестиційної поведінки компаній в умовах пандемічної кризи. Економічний аналіз. 2022. Том 32. № 1 С. 102-114. URL:<a href="https://www.econ.a.org.ua/index.php/econ/article/download/1996/6565657061">https://www.econ.a.org.ua/index.php/econ/article/download/1996/6565657061</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,8,11,12,14,19</p> |  |
| 58643 | Ромашко Таміла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут агротехнологій , селекції та екології | Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 1996, спеціальність: хімія та | 22 | Хімія   | Кваліфікація викладача: Вчитель хімії та біології, диплом спеціаліста ЛЗВЕ № 005179, виданий 1.07.1996 р. Науковий ступінь: кандидат хімічних наук, спеціальність: 02.00.04 - фізична хімія. |

біологія,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 030335,  
виданий  
30.06.2005,  
Атестат  
доцента 12/ДЦ  
018266,  
виданий  
24.10.2007

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Полтавський  
національний  
педагогічний  
університет і м. В.Г.  
Короленка. Тема:  
Результати  
підвищення  
кваліфікації чи  
стажування: вивчення  
технічного і  
методичного  
забезпечення  
навчальних дисциплін  
загальна, неорганічна,  
органічна, аналітична,  
фізична та колоїдна  
хімія, а також  
методика викладання  
хімії. Тематика згідно  
робочої програми і  
календарного плану  
дисциплін) (25.05-  
23.06.2023 р.).  
Сертифікат № 39/01-  
69/25 від 26.06.2023 р.  
(120 год. / 4 кред.)  
2. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Науково-  
дослідний Інститут  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян» (м. Люблін,  
Польща). Тема:  
«Академічна  
добросесність при  
підготовці магістрів та  
здобувачів доктора  
філософії (PhD) в  
країнах  
Європейського союзу  
та України», (05.12.-  
12.12.2022 р.).  
Свідоцтво  
ESN<sup>o</sup>11155/2022 (45  
год/1,5 кред.)  
3. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації.  
Шведський  
університет  
сільськогосподарських  
наук, кафедра  
молекулярних наук.  
Тема: «Прикладна  
біотехнологія  
рослин», (12-22  
грудня 2022 р.).  
Сертифікат SLU30175  
від 22.12.2022 р. (30  
год. /1 кред.).  
4. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Науково-  
дослідний Інститут  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
«Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян» (м. Люблін,  
Польща). Тема:  
«Неформальна освіта  
при підготовці  
бакалаврів в країнах

Європейського Союзу та Україні», (20.02.-27.02.2023 р.).  
Свідоцтво ES № 12475 (45 год. /1,5 кред.)  
5. Міжнародне підвищення кваліфікації. Науково-дослідний інститут Люблінського науково-технологічного парку, «Міжнародна фундація науковців та освітян» (м. Люблін, Польща). Тема: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та Україні», (6.03.-13.03.2023 р.).  
Свідоцтво ESN№129900 від 6.03.2023 р. (45 год. /1,5 кред.)  
6. Міжнародне підвищення кваліфікації, Громадська організація «Університет лідерства та інновацій» (Leadership and Innovation University). Тема «Quality and Sustainability in Higher Education: World Experience and Current Trends (Якість і сталість вищої освіти: світовий досвід та сучасні тенденції)». (17.06.2024 – 01.07.2024 р.).  
Сертифікат TR № 241184 від 01.07.2024 р. (60 год. / 2 кред.)  
7. Національна академія аграрних наук України Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН. Тема «Формування, ведення, ефективне використання колекцій генетичних ресурсів рослин». (03.03.2025 р. – 07.03.2025 р.)  
Сертифікат ГР 00497176 /000383-25 від 07.03.2025 р. (30 год. / 1 кред.)  
Наукові публікації:  
1. I. Korotkova, T. Romashko, O. Khakhel', T. Zvenihorodska, T. S. Yaprnets, and V. Liashenko, Effect of The Water Origin on The Biological Properties of Sage (Salvia officinalis L.) Aqueous Extracts. J. Multidiscip. Appl. Nat. Sci. 2025. Vol. 5. No. 1. P. 74–86. DOI: 10.47352/jmans.2774-3047.230  
2. Korotkova I. V.,

|       |                         |                              |  |  |    |  |  |
|-------|-------------------------|------------------------------|--|--|----|--|--|
|       |                         |                              |  |  |    | <p>Chaika T. O., Romashko T. P., et al. Emmer wheat productivity formation depending on presowing seed treatment method in organic and traditional technology cultivation. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14. No 1. P. 41-47. DOI: 10.15421/0223073/</p> <p>Короткова І. В., Чайка Т. О., Ромашко Т. П., Рибальченко А. М. Вміст фотосинтетичних пігментів у рослинах пшениці полби як критерій продуктивності за традиційної та органічної технології вирощування. Innov Biosyst Bioeng. 2022. Vol. 6. No. 1. P. 31–39 DOI: 10.20535/ibb.2022.6.1.255277</p> <p>4. Korotkova I. V., Romashko T. P. Application of quantum-chemical methods to estimate the carcinogenic properties of benzopyrene metabolites. Ukrainian Journal of Natural Sciences. 2024. № 10. P. 54-63. DOI: 10.32782/naturaljournal.10.2024.4</p> <p>5. Irina Korotkova, Tamila Romashko and Oleg Khakhel. Synchronous fluorescence spectroscopy for investigating aggregation phenomena in polymer matrix. International Journal of Chemical Studies 2025 № 13(3). P. 11-20. DOI: 10.22271/chemi.2025.v13.i3a.12533</p> <p>6.Короткова І., Ромашко Т., Маренич М., Хахель О. Хімія. Навчальний посібник для спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2023. ISBN 918-617- 8231-22-4 72, 64 ум. др. арк.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,8,12,19</p> |  |
| 86671 | Протас Надія Михайлівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | Диплом спеціаліста, Харківський державний політехнічний університет, рік закінчення: 1998, | 27 | Інформаційні системи та технології   | Кваліфікація викладача: Спеціаліст з комп'ютеризованих систем обробки інформації та управління, диплом спеціаліста, ЛЗ № |

спеціальність:  
комп'ютеризовані системи обробки інформації та управління,  
Диплом спеціаліста,  
Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення:  
2001,  
спеціальність:  
0502  
Менеджмент організацій,  
Диплом кандидата наук  
ДК 027587,  
виданий 09.02.2005,  
Атестат доцента 12/ДЦ 016851,  
виданий 19.04.2007

000914 (1998 р.)

Підвищення кваліфікації:  
1. Міжнародне підвищення кваліфікації Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян на тему:  
«Міжнародний досвід використання штучного інтелекту в освітньому процесі (частина I)» (15-24 травня 2024 р.).  
Сертифікат ES № 19980 від 24.05.2024 р., (45 год. /1,5 кред.)  
2. Міжнародне підвищення кваліфікації Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян на тему:  
«Міжнародний досвід використання штучного інтелекту в освітньому процесі (частина II)» (22-31 жовтня 2024 р.).  
Сертифікат ES № 21454 від 31.10.2024 р., (45 год. /1,5 кред.)  
3. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему:  
«Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів в країнах Європейського Союзу та Україні». м. Люблін (Республіка Польща), 10-19 вересня 2025 р.  
Сертифікат ES № 24507 від 19.09.2025 р., (45 год. /1,5 кред.)  
4. Міжнародне підвищення кваліфікації. Опольський університет (м. Опольце, Республіка Польща). на тему:  
«Сучасні цифрові технології та інноваційні методики навчання: Європейський досвід, тенденції, перспективи»,  
(17.04.2023 р. - 27.07.2023 р.),  
Сертифікат про стажування від 27.07.2023 р., (180 год. / 6 кред.)

Наукові публікації:

1. Mahdi, Q. A., Shyshatskyi, A., Prokopenko, Y., Ivakhnenko, T., Kupriyenko, D., Golian, V., Lazuta, R., Kravchenko, S., Protas, N., & Momit, A. Development of estimation and forecasting method in intelligent decision support systems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. 3 (9 (111)), C. 51–62. <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/232718>
2. Abed, A. A., Repilo, I., Zhyvotovskiy, R., Shyshatskyi, A., Hohoniants, S., Kravchenko, S., Zhyvylo, I., Dieniezhkin, M., Protas, N., & Shcheptsov, O. Improvement of the method of estimation and forecasting of the state of the monitoring object in intelligent decision support systems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. 4 (3 (112)), P.43–55. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237996>
3. Mahdi, Q. A., Shyshatskyi, A., Symonenko, O., Protas, N., Trotsko, O., Kyvliuk, V., Shulhin, A., Steshenko, P., Ostapchuk, E., Holenkovska, T. Development of a method for training artificial neural networks for intelligent decision support systems. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. 1 (9 (115)), C. 35–44. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.251637>
4. Sova, O., Radzivilov, H., Shyshatskyi, A., Shevchenko, D., Molodetskyi, B., Stryhun, V., Yivzhenko, Y., Stepanenko, Y., Protas, N., & Nalapko. Development of the method of increasing the efficiency of information transfer in the special purpose networks. Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies. 2022. 3  
(4 (117)), C. 6–14. DOI:  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259727>

5. Mahdi, Q. A.,  
Shyshatskyi, A.,  
Babenko, V., Bieliakov,  
R., Odarushchenko, E.,  
Protas, N., Stasiuk, T.,  
Rukavysnikov, Y.,  
Miziak, I., Lantrat, O..  
Development of a  
solution search method  
using artificial  
intelligence. Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
Technologies. 2024. 2  
(4 (128)), P. 38–47.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.300261>

6. Mohammed, B. A.,  
Stanovska, I.,  
Kashkevich, S.,  
Lebedynskyi, A.,  
Vakulenko, Y., Protas,  
N., Klyuchak, O.,  
Lastivka, O., Semeniuk,  
A., Kivshar, O..  
Development of a  
methodological  
approach for assessing  
the condition of  
complex organizational  
and technical systems.  
Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies. 2025. 2  
(4 (134)), P. 47–53.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.326468>

7. Nalapko, O., Sova,  
O., Shyshatskyi, A.,  
Protas, N., Kravchenko,  
S., Solomakha, A.,  
Neroznak, Y., Gaman,  
O., Merkotan, D.,  
Miahkykh, H.. Analysis  
of methods for  
increasing the efficiency  
of dynamic routing  
protocols in  
telecommunication  
networks with the  
possibility of self-  
organization.  
Technology Audit and  
Production Reserves.  
2025. 5 (2 (61)), P. 44–  
48. DOI:  
<http://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.239096>

8. Romanov, O.,  
Shyshatskyi, A., Shknai,  
O., Yashchenok, V.,  
Stasiuk, T., Trotsko, O.,  
Protas, N., Miahkykh,  
H., Velychko, V., Balan,  
D. Development of  
methods for identifying  
the state of various  
dynamic objects.  
Technology Audit and  
Production Reserves.  
2023. 3 (2 (71)), P. 10–

|        |                      |                              |  |  |    |   |  |
|--------|----------------------|------------------------------|--|--|----|---|--|
|        |                      |                              |  |  |    | <p>14. DOI:<br/> <a href="https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.279437">https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.279437</a><br/> 9. Shyshatskyi, A., Stasiuk, T., Filipov, V., Nalapko, O., Protas, N., Berezanskyi, D., Zinchenko, M., Sovik, O., Makarchuk, V., Nechyporuk, V. The development of a method for assessing the security of complex technical systems using artificial immune systems. Technology Audit and Production Reserves. 2023. 4 (2 (72)), С. 47–50. DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.284544">https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.284544</a><br/> 10. Gaman, O., Shyshatskyi, A., Babenko, V., Pluhina, T., Degtyareva, L., Shaposhnikova, O., Pronin, S., Protas, N., Stasiuk, T., Kutsenko, I. An analysis of knowledge representation methods in intelligent decision-making support systems. Technology Audit and Production Reserves. 2023. 5 (2 (73)), 22–26. DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.289747">https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.289747</a><br/> 11. Shyshatskyi, A., Pluhina, T., Plekhova, G., Binkovska, A., Pronin, S., Stasiuk, T., Nalapko, O., Protas, N., Pliushch, T., Burlak, D. The development of the method of evaluation of complex hierarchical systems based on improved alforitm of particle swarm. Technology Audit and Production Reserves. 2023. 6 (2 (74)), С. 06–10. DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.288055">https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.288055</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/> 1,3,4,12,19</p> |  |
| 273574 | Кайнаш Алла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості імені М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1992, спеціальність: Технологія м'яса і | 30 | Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях   | Кваліфікація викладача: Інженер – технолог, диплом спеціаліста з технології м'яса і м'ясних продуктів УВ 782567 виданий 23.06.1992 р. Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 - технологія продуктів харчування |

м`ясних продуктів,  
Диплом кандидата наук ДК 047622, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026538, виданий 20.01.2011

Підвищення кваліфікації:  
1. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського Союзу та України» по дисципліні «Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях» (12.12.2022 - 26.12.2022 р.). Сертифікат ES № 11355 / 2022 від 26.12.2022 р. (45,0 год. / 1,5 кред.)  
2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. Тема: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та України» по дисципліні «Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях» (06.03.2023 - 13.03.2023 р.). Сертифікат ES №12681 від 13.03.2023 р. (45 год. / 1,5 кред.)  
3. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: «Інноваційні та освітні технології європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління», м. Рига, Латвійська Республіка. (28.10.- 08.12.2024 р.), Сертифікат S20241206. (80 год / 6 кред.)  
4. МБФ "Міжнародний фонд досліджень освітньої політики", Полтавський державний аграрний університет,

Полтавський  
університет економіки  
і торгівлі. Тема:  
«Основні тенденції  
розвитку  
акредитаційного  
процесу та кращі  
практики роботи  
галузевих експертних  
рад». (25.01.2024 -  
26.01.2024 р.)  
Сертифікат  
СС00493014/000033-  
24 від 26.01.2024 р.  
(30,0 год. / 1 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Zahorulko, A.,  
Zagorulko, A.,  
Liashenko, B.,  
Mikhaylov, V., Budnyk,  
N., Kainash, A.,  
Bondar, M., Skoromna,  
O., & Ibaiev, E.  
Development of  
apparatus for frying  
semi-finished meat cut.  
Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies. 2022.  
3(11 (117)), 69–76.  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433>.  
2. Herasymenko, T.,  
Silchenko, K.,  
Hotvianska, A.,  
Kyrzanova, G., Budnyk,  
N., Kainash, A.,  
Polozhyshnikova, L., &  
Taraymovich, I. Design  
of an auger thermo-  
radiation dryer for  
drying plant-derived  
pomace . Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
Technologies. 2021. 3(1  
(11)), 62–69.  
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116>.  
3. A prospective  
method to use waste of  
walnuts / Inna S.  
Tiurikova, Vitalii L.  
Prybyl'skyi, Valentyna L.  
Ishchenko, Alla P.  
Kainash, Nina V.  
Budnyk. Journal of  
Chemistry and  
Technologies. 2021.  
Vol. 29 No. 2. 331-341.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>.  
4. Li Yanping, Valerii A.  
Sukmanov, Nina V.  
Budnyk, Alla P.  
Kainash, Viktor M.  
Yukhno, Svitlana E.  
Moroz, Valentyna O.  
Nazarenko.  
Comparative studies of  
the properties of boiled  
sausages of functional  
purpose with tomato  
pomace or their  
subcritical extracts.  
Journal of Chemistry  
and Technologies.

|        |                                |                                |  |   |    |   |  |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|--|---|----|---|--|
|        |                                |                                |  |   |    | <p>2025. Vol. 29 No. 2. С. 331-341. DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084</a></p> <p>5. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Назаренко В. О., Мороз С. Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2025. Том 36 (75) № 2, С. 188-194. <a href="https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27">https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27</a></p> <p>Патенти:</p> <p>1. Спосіб виробництва пельменів м'ясо-рослинних для дітей дошкільного віку: пат. 145763 Україна : МПК (2021.01) A23L 5/00, A23L 13/40 (2016.01), № u 2020 01944; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 06.01.2021, Бюл. № 1.</p> <p>2. Спосіб виробництва кексів з екстрактом волоського горіха молочної стиглості : пат.155958 Україна : МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/80 (2017.01), № u 2023 01340; заявл. 30.03.2023 ; опубл. 24.04.2024, Бюл. № 17.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,8,11,12,14,19</p> |  |
| 273163 | Сукманов Валерій Олександрович | Професор, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Донецький інститут радянської торгівлі, рік закінчення: 1975, спеціальність: Машини та апарати харчових виробництв, Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996, Атестат професора ПР 000322, виданий | 40 | Технологічне обладнання харчових виробництв   | Кваліфікація викладача: Інженер-механік, диплом спеціаліста Б-І № 588414 виданий 1975 р. Науковий ступінь: Доктор технічних наук, спеціальність: 05.18.12 - машини й агрегати харчової, мікробіологічної й фармацевтичної промисловості Тема дисертації: «Наукові основи формування та прогнозування технічного рівня та якості устаткування для механічної обробки продуктів на |

20.03.2001,  
Атестат  
старшого  
наукового  
співробітника  
(старшого  
дослідника) СН  
043857,  
виданий  
05.02.1986

підприємствах  
масового харчування»

Старший науковий співробітник машини і агрегати харчової промисловості.  
Підвищення кваліфікації:  
1. МБФ "Міжнародний фонд досліджень освітньої політики", Полтавський державний аграрний університет, Полтавський університет економіки і торгівлі, Сертифікат. "Основні тенденції розвитку акредитаційного процесу та кращі практики роботи галузевих експертних рад", 26.01.2024 р. (30 год. / 1,0 кред.).  
2. Національний університет харчових технологій, Посвідчення. "Розвиток методичного забезпечення підготовки фахівців з харчових технологій", 20.06.2022 р. (180 год. / 6,0 кред.).  
Наукові публікації:  
1. Yan-Ping Li, Zhuang-Li Kang, Valerii Sukmanov, Han-Jun Ma. Effects of soy protein isolate on gel properties and water holding capacity of low-salt pork myofibrillar protein under high pressure processing. Meat Sci. 2021, Feb 20. 176:108471. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108471.  
2. Yan-ping Li, Zhuang-li Kang, Valerii Sukmanov, Hanjun Ma Technological and functional properties of reduced-salt pork batter incorporated with soy protein isolate after pressure treatment First published. International Journal of Food Science Technology. 2021, 01 May DOI:10.1111/ijfs.15082  
3. Li Yan-ping, Valerii O. Sukmanov, Ma Hanjun. The effect of high pressure on soy protein functional features: A review. Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 1: P. 77-91.  
4. Fang Wang, Jie Zenga Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effects of different physical technology on

|        |                              |                              |  |  |    |  |   |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|--|----|--|---|
|        |                              |                              |  |  |    | <p>compositions and characteristics of bean dregs. Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies. 2021 Volume 73, October. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1466856421001909?via%3Dihub">https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1466856421001909?via%3Dihub</a></p> <p>5. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng, Effect of bean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crisp biscuits, Ukrainian Food Journal. 2021. Vol. 10., Issue 4, pp. 678-690. DOI: 10.24263/2304-974X-2021-10-4- 4.</p> <p>6. Fang Wang, Jie Zeng, Xiaoling Tian, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and hightemperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science &amp; Technology. Volume 154, 15 January 2022, 112810.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,3,4,6,7,8,9,12,14,19</p> |   |
| 484454 | Калашник Олена Володимирівна | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1991, спеціальність: Товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2025, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 066118, виданий 22.04.2011, Аттестат доцента 12/ДЦ 037564, виданий 17.01.2014</p> | 26 | Технологія молока і молочних продуктів   | <p>Кваліфікація викладача: Товарознавець, диплом спеціаліста УВ № 890027 (1991 р.).</p> <p>Магістр готельно-ресторанної справи, диплом магістра М 25 № 107642 (31.12.2025 р.).</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.15 – товарознавство.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації», Довідка. Тема «Якість і безпечність харчової продукції», 30.07.2021 р. (40 год. / 1,3 кред.) <a href="http://surl.li/tmfce">http://surl.li/tmfce</a>.</p> <p>2. Participated in international webinar «Innovative methods of remote learning with using zoom and moodle platforms», (31.05-07.06.2021) (Lublin, Republic of Poland) Сертифікат (45 hours /</p> |

1.5 credits ).  
<http://surl.li/typq>.  
3. Підвищення кваліфікації за програмою «Парадигма вищої освіти в умовах війни та глобальних викликів XXI століття», (18.07.2022-28.08.2022 р.). Сертифікат (180 год. / 6 кред.).  
<http://surl.li/typy>.  
4. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29 листопада 2024 р.). Сертифікат NF1023-24 №00493698. (60 год. / 2 кред.)  
5. Підвищення кваліфікації у виробничих умовах ФОП Барда Віталій Миколайович з виробництва сиру (м. Полтава) (23.06.2025-18.07.2025 р.). Довідка (90 год. /3 кред.)  
6. Підвищення кваліфікації за програмою «Формування резильєнтних компетентностей здобувача освіти в період трансформацій, сучасних викликів та кризових станів суспільства», (03.07.2023-13.08.2023 р.). Сертифікат (180 год. /6 кред.).  
<http://surl.li/typmn>.  
7. Підвищення кваліфікації (стажування) в Академії прикладних наук ім. Вінченца Поля, м. Люблін (Польща), (04.09.2023 - 26.10.2023 р.). Сертифікат № 0010126 (180 год. / 6 кред.),  
<http://surl.li/typom>.  
8. Національна академія педагогічних наук ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. (22 січня 2024 р. - 21 червня 2024 р.). Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1120-24. (180 год. / 6 кред.).  
Наукові публікації:  
1. Remizova, N., Korsun, A., Kalashnyk,

O., Moroz, S.  
Comprehensive assessment of the quality of Ukrainian-made sour-milk cheese. Commodity Bulletin. 2024. 17(1), С. 44-54. <https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.44>.

2. Мороз, С., Калашник, О., Лебідь, М. Сучасний стан ринку морозива в Україні: виклики та перспективи розвитку. Development Service Industry Management. 2025. (1), 204–211. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9\(28\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(28)).

3. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Назаренко В. О., Мороз С. Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. 2025. Том 36 (75) № 2 Ч.1. С. 188-194. DOI <https://doi.org/10.32782>.

4. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., Ремізова, Н. Л. Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. (2), 310-320. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29>.

5. Будник Н. В., Калашник О. В., Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Юхно В. М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої техноології. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Харчові техноолгії. 2025. Том 25 № 2. <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>.

Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:  
1,2,3,4,8,10,11,12,14,19

|       |                       |   |  |  |    |                                       |   |
|-------|-----------------------|---|--|--|----|---------------------------------------|---|
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014 | 23 | Теоретичні основи харчових виробництв | <p>Кваліфікація викладача: Інженер–технолог, диплом спеціаліста з технології зберігання, консервування та переробки м'яса КВ № 14571689 виданий 25.06. 2001 р.</p> <p>Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів<br/>Тема дисертації: «Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою»</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/>1. Національна академія педагогічних наук. ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти. Тема: «Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів», (18.04.2022 р. - 04.11.2022 р.). Свідоцтво СП 35830447/2462-22, (180 год. / 6,0 кред.)<br/>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Академічна мобільність у підготовці бакалаврів досвід країн Європейського союзу та України», застосування практики при викладанні дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», (20-27 червня 2022 р.). Сертифікат ES №962299/2022 від 27.06.2022 р., (45 год. / 1,5 кред.)<br/>3. Полтавський університет економіки і торгівлі, Підвищення кваліфікації «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, у рамках проекту Еразмус+, модуль Жан Моне</p> |
|-------|-----------------------|---|--|--|----|---------------------------------------|---|

"Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР"». Сертифікат 621189-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE від 21.11.2023 р., (120 год. / 4 кред.)

4. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Тема : «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29 листопада 2024 р.). Сертифікат NF0976-24 № 00493698 від 05.12.2024 р., (60 год. / 2 кред.)

5. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. Тема: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та України», (06.03-13.03. 2023 р.), Сертифікат ES № 12697 від 13.03.2023 р., (45 год. / 1,5 кред.)

6. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та «Міжнародна фундація науковців та освітян». Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського союзу та України», (19-26 грудня 2022 р.). Сертифікат ES №11496/2022 від 26.12.2022 р. (45 год./1,5 кред.)

7. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: «Інноваційні та освітні технології європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління. Модуль. «Інноваційні технології харчових виробництв», (28.10.2024 - 08.12.2024 р.), м. Рига, Латвійська

Республіка.  
Сертифікат  
С20241206, (180 год. /  
6 кред.)  
8. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації.  
Шведський  
університет сільсько-  
господарських наук,  
ПДАУ. Сертифікат від  
13.04.2023 р.  
«Перевернутий клас»,  
(10 год./ 0,33 кред.)  
[https://www.pdau.edu.  
ua/people/budnik-  
pina-vasilivna](https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-pina-vasilivna)  
9. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-технічного  
парку та «Міжнародна  
фондація науковців та  
освітян». Тема:  
«Неформальна освіта  
у підготовці  
здобувачів вищої  
освіти в країнах  
Європейського союзу  
та Україні», (12-20  
листопада 2025 р.).  
Сертифікат ES №  
25056 від 20.11.2025  
р., (45 год. /1,5 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Валерій О.  
Сукманов, Олег В.  
Радчук, Марина Ю.  
Савченко-Перерва,  
Ніна В. Будник.  
Оптичний п'єзومتر  
та прецизійні  
дослідження  
властивостей  
харчових продуктів  
при тисках від 0 до  
1000 МПа. Journal of  
Chemistry and  
Technologies. 2021.  
Volume 28, Issue 1, 8-  
27. Doi  
10.15421/082002.[http://  
chemistry.dnu.dp.ua/i  
ssue/view/  
08202801/showТoc](http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/08202801/showТoc).  
2. Герасименко, Т. М.,  
Сільченко, К. П.,  
Готвянська, А. С.,  
Кирсанова, Г. В.,  
Будник, Н. В.,  
Кайнаш, А. П.,  
Положишнікова, Л.  
О., Тараймович, І. В.  
Розробка шнекової  
терморадіаційної  
сушарки для сушіння  
вичавок рослинного  
походження. Eastern-  
European Journal of  
Enterprise  
Technologies. 2021. 3(1  
(111), 62–69.  
[https://doi.org/10.1558  
7/1729-  
4061.2021.232116](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116)  
3. A prospective  
method to use waste of  
walnuts / Inna S.  
Tiurikova, Vitalii L.

Prybylskyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>

4. Design of apparatus for low-temperature processing of meat delicacies / A. Zahorulko, O. Cherevko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Budnyk, Y. Nakonechna, N. Oliynyk, N. Novogorodska. Technology and equipment of food production. 2021. С 6-12. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.240675>

5. Загорулько, А. М., Загорулько, О. Є., Янчева, М. О., Савінок, О. М., Яковець, Л. А., Желева, Т. С., Скоромна, О. І., Сушко, Л. Ф., Будник, Н. В. Кайнаш, А. П. Удосконалення способу виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням сушеного напівфабрикату високого ступеня готовності. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. 2 (11 (122)). С. 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

6. Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О. Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирій картоплі (*Solanum tuberosum*). Фітотерапія. Часопис. 2025. 1, 129–141, Doi: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129>.

7. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., Юхно, В. М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені

Дмитра Моторного.  
2025. 25(2). С. 232-238.  
<https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>

8. Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. Foodpairing та інноваційні харчові технології: алгоритмізація смакових поєднань у HoReCa. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Том 359 № 6.1 С. 349-356.  
DOI:<https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-359-48>  
<https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/issue/view/3>

9. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., Ремізова, Н. Л. Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. (2), 310-320.  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29>

10. Будник Н. В., Назаренко В. О., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Юхно В. М. Роль сировини у формуванні органолептичних показників крафтового пива. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 6. С. 283–296.  
DOI  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.6.28>

11. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Назаренко В. О., Мороз С. Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2025.

|        |                          |                              |                         |  |    |                           |   |
|--------|--------------------------|------------------------------|-------------------------|--|----|---------------------------|---|
|        |                          |                              |                         |  |    |                           | <p>Том 36 (75) № 2, С. 188-194.<br/> <a href="https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27">https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27</a><br/> Навчальні посібники:<br/> Кайнаш А. П., Будник Н. В. Товарознавство і пакування харчових продуктів : навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології». Полтава: Видавництво ПП «Астроя», 2021. 106 с.<br/> <a href="https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/2a711a6c-c3d0-43be-9f18-1f68c597c1be/content">https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/2a711a6c-c3d0-43be-9f18-1f68c597c1be/content</a><br/> Патенти:<br/> 1. Спосіб ферментативного перетворення аромату цибулі : пат. на корисну модель 154357 Україна : МПК (2023.01) A23L 33/00, A23L 5/20 (2016.01), № u 202301337; заявл. 30.03.2023 ; опубл.08.11.2023, Бюл. № 45.<br/> 2. Спосіб запобігання ферментативному потемнінню свіжого картопляного соку: пат. 127399 Україна: A23L 3/3463. № u 202104238 ; заявл. 20.07.2021 ; опубл. 9.08.2023, Бюл. № 32.4 с.<br/> 3. Спосіб приготування напою вітамінізованого : пат. 160815 Україна; МПК A23 L 2/02 (2006.01), № u 202400659; заявл. 08.02.2024 ; опубл.15.10.2025, Бюл. № 42.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/> 1,2,3,4,8,10,11,12,14,19</p> |
| 424098 | Левченко Юлія Вікторівна | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | Диплом спеціаліста, Сумський державний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Полтавський | 14 | Основи фахової діяльності | Кваліфікація викладача: Магістр з харчових технологій та інженерії, диплом магістра ТА № 37370004, виданий 2009 р.<br>Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність 05.18.16 - технологія харчової продукції<br>Тема дисертації:   |

університет  
споживчої  
кооперації  
України, рік  
закінчення:  
2009,  
спеціальність:  
091711  
Технологія  
харчування,  
Диплом  
магістра,  
Полтавський  
державний  
аграрний  
університет,  
рік закінчення:  
2023,  
спеціальність:  
133 Галузеве  
машинобудува  
ння, Диплом  
кандидата наук  
ДК 046001,  
виданий  
01.02.2018,  
Атестат  
доцента АД  
005278,  
виданий  
24.09.2020

«Розробка технології  
солодких соусів з  
використанням  
хеномелесу».

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
тема: «Інтерактивні  
технології змішаного  
навчання при  
підготовці здобувачів  
освіти технічних і  
природничих  
спеціальностей в  
країнах  
Європейського Союзу  
та Україні»,  
12.05.2024 р.  
Сертифікат. (45 год.  
/1,5 кред.)  
2. Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України, "Інноваційні  
професійні  
компетентності в  
педагогічній  
діяльності",  
29.09.2023 р.  
Свідоцтво (60 год. /2,0  
кред.)  
3. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
тема: «Неформальна  
освіта при підготовці  
бакалаврів та  
магістрів в країнах  
Європейського Союзу  
та Україні»,  
03.07.2023 р.  
Сертифікат. (45 год. /  
1,5 кред.)  
4. Міжнародне  
підвищення  
кваліфікації. Інститут  
науково-дослідний  
Люблінського  
науково-  
технологічного парку,  
тема: «Академічна  
добросесність та  
тайм-менеджмент при  
підготовці наукових  
робіт: зарубіжний та  
вітчизняний досвід»,  
05.06.2023 р.  
Сертифікат. (45 год.  
/1,5 кред.)  
5. Підвищення  
кваліфікації за  
напрямком  
«Внутрішній аудитор  
із харчової безпеки в  
закладах  
ресторанного  
господарства»,  
Громадська  
організація «Resto  
guild», Сертифікат

аудитора № 00220112  
від 12.01.2021 р.  
Наукові публікації:  
1. Borodai A. B.,  
Horobets O. M.,  
Khomych G. P.,  
Levchenko Yu V.  
Matsuk Yu Use of fruit  
raw materials as  
source of organic acids  
in the technology of  
small flat semi-finished.  
Journal of Chemistry  
and Technologies.  
2022. Vol. 30. No. 4  
P. 613-626  
<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.260055>  
2. Borodai, A.,  
Sutkovych, T.,  
Heredchuk, A., &  
Levchenko, Y.  
Improvement pre-  
treatment technology of  
meat for the  
preparation in  
restaurants. Scientific  
Messenger of LNU of  
Veterinary Medicine  
and Biotechnologies.  
Series: Food  
Technologies. 2024.  
26(101), 84-90.  
<https://doi.org/10.32718/nlvet-f10113>  
3. Tkachenko A.,  
Horobets O., Levchenko  
Y. Comparison of  
certain safety and  
quality indicators of  
developed chocolate  
paste with organic and  
inorganic raw  
materials. Technology  
audit and production  
reserves. 2025. 4(3  
(84)), P.60-66. DOI:  
10.15587/2706-  
5448.2025.334590)  
<https://journals.urau.ua/tarp/article/view/334590>  
4. Скульська, І.,  
Цісарик, О., Кішай, Р.,  
Горобець, О.,  
Левченко, Ю.  
Особливості  
технології йогурту з  
пророщеними  
зернами. Науковий  
вісник ЛНУ  
ветеринарної  
медицини та  
біотехнологій. Серія:  
Харчові технології.  
2024. 26 (102), С. 67-  
71.  
<https://doi.org/10.32718/nlvet-f10210>  
5. Горобець, О. М.,  
Наконечна, Ю. Г.,  
Володько, О. В.,  
Молчанова, Н. Ю.,  
Левченко, Ю. В.  
Сучасні підходи до  
проектування  
підприємств  
харчування в Україні.  
Науковий вісник  
Полтавського

|       |                             |                                |  |  |    |  |   |
|-------|-----------------------------|--------------------------------|--|--|----|--|---|
|       |                             |                                |  |  |    | <p>університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2025. (3), С. 10-15.<br/> <a href="https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-3-2">https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-3-2</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:</p> |   |
| 94899 | Махмудов Ханлар Зейнал Огли | Професор, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1984, спеціальність: економіка і організація заготівлі продуктів сільського господарства, Диплом спеціаліста, Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти та дорадництва Полтавської державної аграрної академії, рік закінчення: 2009, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 008698, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук ДК 007797, виданий 20.09.2000, Атестат доцента 02ДЦ 011639, виданий 16.02.2006, Атестат професора 12ПР 007511, виданий 23.12.2011</p> | 25 | Правознавство  | <p>1,3,12,19<br/> Кваліфікація викладача:<br/> Юрист, спеціаліст з правознавства, диплом спеціаліста ХА № 11958970 виданий 06.02.2000 р.<br/> Науковий ступінь:<br/> Доктор економічних наук, 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності),<br/> Підвищення кваліфікації з дисципліни:<br/> 1. Полтавський університет економіки і торгівлі. Тема: «Підприємництво, торгівля та митна справа». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01597997 01504-2024 від 26.01.2024 р. (180 год. / 6 кред.).<br/> 2. Полтавський інститут економіки і права ВНЗ «Відкритий міжнародний університет розвитку людини», Темв: «Практичний досвід викладання юридичних навчальних дисциплін», 30.05.2023 р. (180 год. / 6,0 кред.).<br/> 3. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку. Тема : «Інтерактивні технології змішаного навчання для підготовки фахівців спеціальностей: право, психологія та правоохоронна діяльність».<br/> Сертифікат 31.10.2022 р. (45 год. / 1,5. кред.).<br/> Наукові публікації:<br/> 1. K. Makhmudov, O. Taran-Lala, N. Volkova, O. Mykhailova, S. Pysarenko, O. Sen. Modeling of the design of agricultural resource-</p> |

saving clusters in the conditions of a threat to national security and a special legal regime. Journal of Hygienic Engineering and Design. September. 2022. № 40. <https://keypublishing.org/jhed/>

2. Махмудов Х. З., Волкова Н. В. Правова природа та сутність концепції юридичної відповідальності. Наше право. № 1, 2024. С. 308–312. URL: [https://nashe-pravo.unesco-socio.in.ua/wp-content/uploads/archiv/e/NP-2024-1/NP\\_2024\\_1\\_308.pdf](https://nashe-pravo.unesco-socio.in.ua/wp-content/uploads/archiv/e/NP-2024-1/NP_2024_1_308.pdf)

3. Волкова Н. В., Махмудов Х. З., Михайлова О. С. Правові механізми протидії корупції в комерційній діяльності. Успіхи і досягнення у науці. 2024. № 6, С. 68–81. DOI:

[https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-6\(6\)-68-80](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2024-6(6)-68-80)

4. Волкова Н. В., Михайлова О. С., Махмудов Х. З. Правові аспекти інноваційних підходів до захисту прав споживачів. Наукові інновації та передові технології. Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка». 2024. №9 (37) 20 С. 314–329. DOI:

[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9\(37\)-314-328](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37)-314-328)

5. Волкова Н. В., Махмудов Х. З., Михайлова О. С. Використання аутстафінгу та аутсорсингу в українському правовому полі для розвитку торгівлі та ІТ. Наукові інновації та передові технології. (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка». 2024. № 9(37) 2024. С. 302 – 314. DOI:

[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9\(37\)-302-313](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37)-302-313)

Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних

|        |                                    |   |                       |  |    |  |   |
|--------|------------------------------------|---|-----------------------|--|----|--|---|
|        |                                    |   |                       |  |    | умов:<br>1,4,6,7,8,11,12,14,19,20                      |   |
| 108511 | Сизоненко<br>Наталія<br>Миколаївна | Завідувач<br>кафедри,<br>Основне<br>місце<br>роботи | Обліку та<br>фінансів | Диплом<br>магістра,<br>Луганський<br>державний<br>педагогічний<br>університет<br>імені Тараса<br>Шевченка, рік<br>закінчення:<br>1999,<br>спеціальність:<br>030502<br>Українська<br>мова і<br>література,<br>Диплом<br>кандидата наук<br>ДК 056137,<br>виданий<br>18.11.2009,<br>Атестат<br>доцента 12ДЦ<br>045307,<br>виданий<br>15.12.2015 | 24 | Українська<br>мова (за<br>професійним<br>спрямуванням) | Кваліфікація<br>викладача:<br>Магістр з Української<br>мови і літератури<br>(1999 р.),<br>Науковий ступінь:<br>Кандидат<br>філологічних наук,<br>спеціальність 10.01.01<br>- українська<br>література.<br><br>Підвищення<br>кваліфікації:<br>1. Міжнародне<br>підвищення<br>кваліфікації. Західно-<br>Фінляндський коледж<br>(м. Гуйтнінен).<br>міжнародне<br>стажування на тему:<br>«Стратегії<br>дистанційного<br>навчання в закладах<br>вищої освіти»,<br>(15.03.2021–<br>30.04.2021),<br>Сертифікат №<br>3004202116 від<br>30.04.2021 р., (180<br>год. / 6 кред.)<br>2. Міжнародне<br>підвищення<br>кваліфікації Інститут<br>Науково-дослідний<br>Люблінського<br>науково-<br>технологічного парку<br>та ГО «Міжнародна<br>фундація науковців та<br>освітян». на тему:<br>«Інноваційні методи<br>дистанційного<br>навчання з<br>використанням<br>платформ Zoom та<br>Moodle», (31.05.2021 –<br>07.06.2021),<br>Сертифікат ES №<br>6325/2021 від<br>07.06.2021 р., (45 год.<br>/ 1,5 кред.)<br>3. Міжнародне<br>підвищення<br>кваліфікації Інститут<br>Науково-дослідний<br>Люблінського<br>науково-<br>технологічного парку<br>та ГО «Міжнародна<br>фундація науковців та<br>освітян». на тему:<br>«Використання<br>можливостей хмарних<br>сервісів в онлайн<br>навчанні»,<br>(09.01.2023 –<br>16.01.2023).<br>Сертифікат ES №11771<br>від 16.01.2023 р., (45<br>год. /1,5 кред.)<br>4. Студія онлайн-<br>освіти EDERA.<br>Сертифікат про<br>онлайн-курс на тему:<br>«Ефективні<br>комунікації для<br>освітніх управлінців» |

від 07.07.2024 р., (12 год. /0,4 кред.)

5. Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України. Осіння школа академічної мобільності з міжнародною участю. Тема: "Сучасні освітні й лінгвістичні практики у дискурсі міждисциплінарних студій", (17.11.2025–15.12.2025 р.), сертифікат № 171115122025-05 від 15.12.2025 р. (30 год. /1 кред.).

Наукові публікації:  
1. Onyshchenko, N., Derchynska, I., Vykhov, V., Syzonenko, N., Hrebin-Krushelnytska, N., Zhvava, O. A Neuroscientific Approach to Developing Language Education Content: Literacy in the Postmodern Information Society. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience.

2025. С. 351–363. URL: <https://brain.edusoft.ro/index.php/brain/article/view/1778>, DOI: <http://dx.doi.org/10.70594/brain/16.S1/28>

2. Сизоненко Н. М. Прагматичні особливості заголовків наукових статей (на матеріалі фахового видання «Ефективна економіка»). Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (філологічні науки). 2022. No 2(350). С. 25–32. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/9468/3.%20Syzonenko.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, DOI: 10.12958/2227-2844-2022-2(350)-25-31

3. Сизоненко Наталя, Антонюк Марина. Лінгвальна репрезентація лексико-семантичних груп КРАЇНА-ВОРОГ, ВОРОЖІ ВІЙСЬКА, ОЧЛЬНИК КРАЇНИ-ВОРОГА в публіцистично-політичному дискурсі. Вісник науки та освіти. 2023. № 4 (10). С. 169–180. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/artic>

3. Сизоненко Наталя, Антонюк Марина. Лінгвальна репрезентація лексико-семантичних груп КРАЇНА-ВОРОГ, ВОРОЖІ ВІЙСЬКА, ОЧЛЬНИК КРАЇНИ-ВОРОГА в публіцистично-політичному дискурсі. Вісник науки та освіти. 2023. № 4 (10). С. 169–180. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/artic>

le/view/4515, DOI:  
[https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-4\(10\)-169-180](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-4(10)-169-180)  
4. Сизоненко Н. М.,  
Матвієнко Л. Г.  
Переклад та  
редагування  
англомовних  
наукових статей  
українською мовою:  
виклики сьогодення.  
Наукові записки.  
Серія: Філологічні  
науки. 2023. № 206.  
С. 136–142.  
<https://journals.cusu.in.ua/index.php/philology/article/view/207>,  
DOI:  
<https://doi.org/10.32782/2522-4077-2023-206-20>  
5. Сизоненко Н. М.,  
Клиша О. О.  
Структура лексико-  
семантичної групи  
ВОЇНИ та її  
лінгвальна  
репрезентація в  
публіцистично-  
політичному дискурсі.  
Лінгвістичні  
дослідження: зб. наук.  
праць ХНПУ імені Г.  
С. Сковороди. 2024.  
Вип. 60. С. 154–163.  
URL:  
<http://journals.hnpu.edu.ua/index.php/linguistics/article/view/15143>,  
DOI:  
<https://doi.org/10.34142/23127546.2024.60.13>  
6. Сизоненко Н. М.  
Командна гра як  
форма організації  
самостійної роботи  
здобувачів вищої  
освіти з української  
мови (за професійним  
спрямуванням).  
Вісник науки та  
освіти. 2024. No  
8(26). С. 391–406.  
URL:  
<http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/14532/14601>,  
DOI:  
[https://doi.org/10.52058/2786-6165-2024-8\(26\)-391-405](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2024-8(26)-391-405)  
7. Дедухо А. В.,  
Сизоненко Н. М.,  
Мокляк О. І.  
Функціональні  
характеристики  
мовленнєвого акту  
вибачення в  
українській мові.  
Наукові записки  
Національного  
університету  
“Острозька академія”.  
Серія “Філологія”.  
Острог : Вид-во  
НаУОА. 2025. DOI:  
[http://doi.org/10.25264/2519-2558-2025-25\(93\)-17-20](http://doi.org/10.25264/2519-2558-2025-25(93)-17-20)

|        |                            |  |  |  |    |   |   |
|--------|----------------------------|--|--|--|----|---|---|
|        |                            |  |  |  |    | <p>8. Сизоненко Н. М., Дедухо А. В., Мокляк О. І. Стратегія самопрезентації і тактики її реалізації (на матеріалі інтерв'ю з уповноваженим із захисту державної мови). Вісник науки та освіти. 2025. № 6 (36). С. 594–609. DOI: <a href="https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-6(36)-594-609">https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-6(36)-594-609</a></p> <p>9. Сизоненко Н. М. Структурний, семантично-мотиваційний, візуальний параметри найменувань кондитерських виробів ТМ «Домінік» Trends in the development of philological education in the era of digitalization: European and national contexts : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing». 2023. P. 74–105.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,3,4,8,12,14,15,19</p> |   |
| 215467 | Бондаренко Віктор Петрович | Старший викладач, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність: зоотехнія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізична культура</p> | 33 | Фізичне виховання   | <p>Кваліфікація викладача: Вчитель фізичної культури і валеології, спеціаліст з педагогіки і методики середньої освіти. Фізична культура, диплом спеціаліста керівник спортивних секцій, організатор туристичної роботи, ТА № 35760492 виданий 30.06.2009 р. Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, Сучасні технології викладання фізичного виховання у закладах вищої освіти в умовах змішаного навчання. Сертифікат. 15.12.2023 р., (180 год. / 6,0 кред.).</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності. Свідоцтво. 25.11.2021 р., (60 год./ 2,0 кред.)</p> <p>3. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського</p> |

науково-технологічного парку.  
Тема: «Використання дистанційних засобів навчання для підготовки фахівців спеціальностей фізична культура і спорт, фізична терапія та ерготерапія на прикладі платформ Zoom та Moodle».  
Сертифікат.  
12.04.2021 р.(45 год./1,5 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Зайцева Ю. В., Хоменко П. В., Бондаренко В. П. Технології застосування тренажерних засобів у системі атлетичної підготовки здобувачів вищої освіти. Науковий збірник: «Наукові записки. Серія: Педагогічні науки» Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка. 2025. №219. С.38-43  
<https://doi.org/10.36550/2415-7988-2025-1-219-38-43>  
2. Новік С. М., М'якота О. Г., Бондаренко В. П., Сукач О. В. Спортивні ігри як ефективний інструмент розвитку соціальних компетентностей студентської молоді. Науковий часопис УДУ імені Михайла Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2025. № 104 С.74-76. DOI  
<https://doi.org/https://doi.org/10.31392/UDU-nc.series5.2025.104.153>  
3. Бондаренко В. П., Сукач О. В., М'якота О. Г., Неусмехова І. С. Фізичне виховання як засіб соціальнопсихологічної адаптації студентів до навчального процесу у ЗВО. Витоки педагогічної майстерності. 2025. (35), С. 15-19.  
<https://doi.org/10.33989/2075-146x.2025.35.330947>  
4. Сукач О. В., Бондаренко В. П., М'якота О. Г., Літвінов П. Ю. Фізичне виховання в системі профілактики стресу та збереження здоров'я студентської

|        |                        |                              |                    |   |    |  |   |
|--------|------------------------|------------------------------|--------------------|---|----|--|---|
|        |                        |                              |                    |   |    | <p>молоді. Витоки педагогічної майстерності. 2025. № 35. С. 214–217. 10.33989/2075-146x.2025.35.331174</p> <p>5. Хоменко П. В., Бондаренко В. П., Сукач О. В., М'якота О. Г. Методичне забезпечення адаптивної фізичної культури: інноваційний підхід до формування компетентностей майбутніх фахівців. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. 2025. № 3. С.201-210 DOI:10.24139/2312-5993/2025.02/201-210</p> <p>6. Горлов А. С., Гардер С., Є, Бондаренко В. П., Бубнов В. О., Колбасін, І. В. Сердюк І. В. Моделювання індивідуальної техніки ефективного та раціонального відштовхування кваліфікованих легкоатлетів-стрибунів у довжину. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Стратегічне управління, управління портфелями, програмами та проектами: зб. наук. пр. Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 1(10). С. 29–37. DOI: 10.20998/2413-3000.2025.10.4.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,4,14,19,20</p> |   |
| 451171 | Усанов Ігор Вікторович | Доцент, Основне місце роботи | Обліку та фінансів | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут ім. В. Г. Короленка, рік закінчення: 1993, спеціальність: Історія, Диплом кандидата наук ДК 033646, виданий 13.04.2006, Атестат доцента 12/ДЦ 022613, виданий 19.02.2009</p> | 20 | Філософія  | <p>Кваліфікація викладача: Вчитель історії (Диплом спеціаліста КЕ № 002320, виданий 26.06.1993 р. Науковий ступінь: Кандидат філософських наук, спеціальність 09.00.04 – філософська антропологія, філософія культури</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. XVIII Міжнародної програми підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників: “Разом із</p> |

Видатними Лідерами Сучасності та Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу“ Сертифікат №18 103 / 9.12.2023 р. (180 год. / 6 кред., з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кред.)  
2. Полтавський університет економіки і торгівлі. Навчально-науковий інститут проєктів та підвищення кваліфікації за акредитованою спеціальністю 011 "Освітні, педагогічні науки" за навчальною програмою "Інноваційні методики навчання" на прикладі дисципліни "Філософія". 12.01.2024 р.. Сертифікат: ПК 01597997/01424-2024 (30 год. /1 кред.)

Наукові публікації:  
1. Усанов І. В. Усанова Л. А. Екзистенційний вимір маргіальності. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. Львів. 2023 р. Випуск 50, С. 119–125. [http://fps-visnyk.lnu.lviv.ua/archive/50\\_2023/16.pdf](http://fps-visnyk.lnu.lviv.ua/archive/50_2023/16.pdf)  
2. Усанов І. В. Усанова Л. А. Політика мережових ідентичностей. Актуальні проблеми філософії та соціології. Одеса: Національний університет «Одеська юридична академія». Одеса, 2023. № 44. С. 66–70. [http://apfs.nuoua.od.ua/archive/44\\_2023/13.pdf](http://apfs.nuoua.od.ua/archive/44_2023/13.pdf)  
3. Усанова Л. А. Усанов І. В. Штепа О. О. Формування критичного мислення в системі компетентної підготовки фахівців. Українська професійна освіта. Полтва. 2024. №15. <https://uprnpri.pnpu.edu.ua/>  
4. Усанов І. В., Мокляк О. І., Антоновська М. А.

|        |                           |                                |  |   |    |  |  |
|--------|---------------------------|--------------------------------|--|---|----|--|--|
|        |                           |                                |  |   |    | <p>Розмежування почуттів та емоцій у символічному становленні особистості // Перспективи та інновації науки. Наук.-теорет. журн. № 9 (55). 2025. <a href="https://doi.org/10.52058/2786-4952-2025-9(55)-1587-1596">https://doi.org/10.52058/2786-4952-2025-9(55)-1587-1596</a></p> <p>5. Усанов І. В., Мокляк О. І., Антоновська М. А. Ненависть як онтологічно-психологічна установка в діалектиці взаємовиключної єдності// Перспективи та інновації науки. Наук.-теорет. журн. № 12 (58). 2025. С. 4326-4338 <a href="https://doi.org/10.52058/2786-4952-2025-12(58)-4326-4338">https://doi.org/10.52058/2786-4952-2025-12(58)-4326-4338</a></p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:</p> |  |
| 166912 | Костенко Олена Михайлівна | Професор, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1989, спеціальність: Механізація сільського господарства, Диплом доктора наук ДД 004498, виданий 30.06.2015, Диплом кандидата наук ДК 016183, виданий 09.10.2002, Аттестат доцента ДЦ 010320, виданий 17.02.2005, Аттестат професора АП 001078, виданий 20.06.2019</p> | 28 | <p>Безпека життєдіяльності та основи охорони праці</p>   | <p>1,2,4,12,14,15,19 Кваліфікація жителя: Інженер-механік, диплом спеціаліста НВ №880213 виданий 10.07.1989 р., Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність 05.26.01 – охорона праці, доктор технічних наук, спеціальність – 01.05.02 математичне моделювання та обчислювальні методи.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищення кваліфікації. Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян (Республіка Польща), тема: «Академічна доброчесність та тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід». Сертифікат ESN<sup>o</sup>14412 від 05.06.2023 р. (45 год / 1,5 кред.) 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України м. Київ. Свідоцтво про підвищення кваліфікації з</p> |

розвитку інноваційних професійних компетентностей у педагогічній діяльності. № ССо0493706/015809-22 від 20.04.2022р. (60 год. /2 кред.)

3. ТОВ «Кременчуцький експертний технічний центр». Навчання і перевірка знань з законодавчих актів з охорони праці, гігієни праці, надання домедичної допомоги потерпим, електробезпеки, пожежної безпеки. Посвідчення № 0099-24-2 на підставі протоколу засідання комісії з перевірки знань від 27.08.2024 р. (30 год. /1 кред.)

4. Міжнародний фонд дослідження освітньої політики, методичний тренінг з розвитку професійних компетентностей організаторів акредитаційних процедур ЗВО «Основні тенденції розвитку акредитаційного процесу та кращі практики роботи галузевих експертних рад». Сертифікат ССо0493014/000039-24 від 25.01.2024 р. (30 год. /1 кред.)

5. Міжнародний фонд дослідження освітньої політики, тренінг «Новації в українській вищій освіті: можливості, рамки, перспективи». Сертифікат ССо0493014/000531-25 від 25.01.2025 р. (15 год. / 0,5 кред.)

6. Міжнародне наукове об'єднання ISU, Торонто, Канада «Сучасні тенденції розвитку економіки, технологій та промисловості: використання інформаційних технологій в охороні праці». Сертифікат ISU -25/0409-016 від 11.04.2025 р. (24 год. / 0,8 кред.)

7. Консорціум проекту Open4UA; Інститут цифровізації освіти НАПН України; Українська мережа відтворюваних досліджень (UARN); Люблянський університет (приймаюча

організація)  
«Рецензування в епоху відкритої та відтворюваної науки: нові виклики та можливості». Сертифікат про міжнародне підвищення кваліфікації 20251012/129 від 10.12.2025 р. (60 год. /2,0 кред.)  
8. Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Полтавської області «Функціональне навчання педагогічних, науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої, вищої та післядипломної освіти, які проводять навчання здобувачів освіти діям у надзвичайних ситуаціях». Посвідчення № 15011366 від 31.10.2025 р. (30 год. /1,0 кред.)  
9. Тренінговий центр Національного агентства кваліфікацій, «Професійні та освітні кваліфікації: актуальні методологічні підходи для закладів вищої освіти» Сертифікат 0491 від 27.10.2025 р. (45 год. / 1,5 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Methodology for developing measuring transducers of physical quantities / Koshevoy N., Rozhnova T., Kostenko O., Tsekhovskiy M., Potylchak O., Andriushko A. 35nd International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance, MMA 2025. EC 11.  
2. New fiber-optic transducers of physical quantities / Koshevoy N., Rozhnova T., Kostenko O., Zabolotnyi O., Siroklyn V., Andriushko A. 35nd International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance, MMA 2025. EC 10.  
3. Koshevoy N., Rozhnova T., Kostenko O., Potylchak O., Siroklyn V., Bychkov A. Fiber-optic systems of linear and angular

movements 34nd  
International Scientific  
Symposium Metrology  
and Metrology  
Assurance, MMA 2024.  
Code 205732.  
doi:10.1109/MMA62616  
.2024.10817665  
4. Koshevoy N.,  
Rozhnova T., Kostenko  
O., Zabolotnyi O.,  
Tsekhovskiy M.,  
Kuraksin D. Modern  
fiber-optic converters of  
physical quantities  
34nd International  
Scientific Symposium  
Metrology and  
Metrology Assurance,  
MMA. 2024. Code  
205732 10. doi:  
1109/MMA62616.2024.1  
0817682  
5. Koshevoy N.,  
Rozhnova T., Bekirov  
A., Zabolotnyi O.,  
Kostenko O., Pylypenko  
O. Application of fiber-  
optic technology for  
measurement of  
physical quantities.  
33nd International  
Scientific Symposium  
Metrology and  
Metrology Assurance,  
MMA 2023. P 53-56  
doi:  
10.1109/MMA59144.202  
3.10317928  
6. Koshevoy N.,  
Rozhnova T., Kostenko  
O., Siroklyn V.,  
Tsekhovskoi M.,  
Potylchak O. Devices  
for measuring  
temperature in  
industrial conditions.  
33nd International  
Scientific Symposium  
Metrology and  
Metrology Assurance,  
MMA 2023. P. 83-87.  
doi:  
10.1109/MMA59144.202  
3.10317904  
7. Костенко О., Опара  
Н, Дудник В,  
Дрожчана О.  
Навчання з охорони  
праці як один із  
складників безпеки  
праці. Вісник КрНУ  
імені Михайла  
Остроградського.  
2023. Вип. 4 (141).  
С.119-127. URL:  
[https://doi.org/10.3278  
2/1995-0519.2023.4.15](https://doi.org/10.32782/1995-0519.2023.4.15)  
8. Рибальченко В.,  
Костенко О. Вплив  
конструктивних  
параметрів робочих  
органів дробарки на  
процес подрібнення  
зерна м. Полтави.  
Вісник КрНУ імені  
Михайла  
Остроградського.  
2023. Вип. 4 (141).  
С.138-145. URL :  
<https://doi.org/10.3278>

2/1995-0519.2023.4.17  
9. Koshevoy N., Zabolotnyi O., Siroklyn V., Kostenko O., Rozhnova T., Bekirov A. Fiber-Optical Pressure Sensors for Information-Measuring Systems. 32nd International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance, MMA 2022. 2022. P. 1–4. Code 185634. DOI: 10.1109/MMA55579.2022.9993056  
10. Koshevoy N., Zabolotnyi O., Siroklyn V., Rozhnova T., Kostenko O., Burlieiev O. Modeling and optimization of photoelectric device positioning for angular displacement measurements in aircraft computer control and operation systems. Lecture Notes in Networks and Systems: International Scientific and Technical Conference on Integrated Computer Technologies in Mechanical Engineering - Synergetic Engineering, ICTM 2021. (Kharkiv 28 October 2021 – 29 October 2021). Vol. 367. P. 321–330. DOI: 10.1007/978-3-030-94259-5\_28  
11. Костенко, О. М. Інтеграція цілей сталого розвитку до освітньої компоненти «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці». Педагогічна Академія: наукові записки. 2025 №18. С.1-21.  
URL:<https://pedagogical-academy.com/index.php/journal/article/view/940>.  
12. Волоконно-оптичні датчики температури та вологості / Кошовий М.Д., Костенко О.М., Павлик Г.В., Рожнова Т.Г., Чебикіна Т.В. Науково-виробничий журнал: Метрологія та прилади. Харків: Харківський національний університет радіоелектроніки. 2025 № 2. С. 50-54.  
13. Костенко О., Опара Н., Дудник В., Дрожчана О. Навчання з охорони праці як один із

|        |                             |                              |  |  |    |  |   |
|--------|-----------------------------|------------------------------|--|--|----|--|---|
|        |                             |                              |  |  |    | складників безпеки праці. Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського. 2023. Вип. 4 (141). С.119-127.<br><br>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br>1,2,3,4,8,11,12,15,19,20 |   |
| 127435 | Галицька Марина Анатоліївна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології | Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія та основи інформатики, Диплом магістра, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, Диплом кандидата наук ДК 063222, виданий 30.11.2021 | 11 | Екологія харчових виробництв та утилізація відходів  | Кваліфікація викладача:<br>Вчитель хімії, основ інформатики, основ екології та безпеки життєдіяльності, диплом спеціаліста виданий TAN№32561784 від 29.06.2007<br>Вчитель хімії, диплом магістра TAN№34537166 виданий 30.06.2008 р.<br>Науковий ступінь: Кандидат сільськогосподарських наук, спеціальність 03.00.16 - екологія<br><br>Підвищення кваліфікації:<br>1. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін, Республіка Польща) Інноваційні методи дистанційного навчання з використанням платформ ZOOM та MOODLE. (31.05.2021-7.06.2021 р.) Сертифікат ES № 6406/2021 від 07.06.2021 р. (45 год. /1,5 кред.)<br>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (м. Люблін, Республіка Польща) Академічна добросесійність та тайм-менеджмент при підготовці наукових робіт: зарубіжний та вітчизняний досвід (29.05.2023 р.-05.06.2023 р.). Сертифікат ES № 14476 від 5.06.2023 р., (45 год. /1,5 кред.)<br>3. Підвищення кваліфікації EAST EUROPEAN ASSOCIATION OF SCIENTISTS (Warsaw, Poland) на тему: «Особливості науково-педагогічної |

діяльності у вищій школі: досвід країн ЄС», Східноєвропейська асоціація вчених, (03.12.2025-26.12.2025). Сертифікат № 0311-2612-09, (180 год. /6 кред.)

4. Стажування до Державного закладу вищої освіти Вінницького національного аграрного університету на кафедрі екології та охорони навколишнього середовища Тема стажування "Загальна екологія, Екологія землекористування, Хімічна екологія" (29.09.2025 - 31.10.2025 р.). Сертифікат № 005/25, реєстарційний номер ВН 005 від 31.10.2025 р. (150 год. /5 кред.)

Наукові публікації

1. Pysarenko, P., Samojlik, M., Galytska, M., Dychenko, O., Shpyrna, V., Lastovka, V. Zhylin, O. Using of probiotics and associated formation water as a basic fertiliser. Journal of Ecological Engineering. 2025. 26(5), 301-309. <https://doi.org/10.12911/22998993/201384>

2. Pysarenko, P., Samojlik, M., Galytska, M., Mostoviak, I., Olha, M., Pischalenko, M., Inna, L., & Serhiy, T. . Environmental Aspects of Using Bacillus Subtilis to Improve the Quality of Irrigation Water. Journal of Ecological Engineering. 2024. 25(9), P. 218–225. <https://doi.org/10.12911/22998993/191149>

3. Pysarenko, P., Samojlik, M., Galytska, M., Tsova, Y., Kalinichenko, A., & Bağ, M. Ecotoxicological assessment of mineralized stratum water as an environmentally friendly substitute for agrochemicals. Agronomy Research. 2022. 20(4), 785–792. <https://doi.org/10.15159/AR.22.04>

4. Pysarenko, P., Samojlik, M., Galytska, M., Tsova, Y., & Mostoviak, I. Influence

of *Bacillus subtilis* on soil microbiocenosis. *Ecological Questions*. 2023. 34(2) С. 1–12. <https://doi.org/10.12775/EQ.2023.038>

5. Pysarenko, P., Samojlik, M., Galytska, M., Tsova, Y., & Pischalenko, M. Agroecological characteristics of the effect of a mixture of probiotic preparations with concomitant formation water on soil microorganisms. *Ecological Questions*. 2023. 34(3), 1–15. <https://doi.org/10.12775/EQ.2023.033>

6. Galytska, M., Kulyk, M., Rakhmetov, D., Kurylo, V., Rozhko, I. Effect of cultivation method of *Panicum virgatum* and soil organic matter content on the biomass yield *Zemdirbyste-Agriculture*, vol. 108, No. 3 (2021), P. 247–254 DOI 10.13080/z-a.2021.108.032 [http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/1083\\_str-32/](http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/1083_str-32/)

7. Писаренко, П. В., Самойлік, М. С., Галицька, М. А., Цьова, Ю. А. Типологізація техногенно порушених земель, які знаходяться під звалищами твердих побутових відходів, з урахуванням локальних особливостей. *Аграрні Інновації*. 2022. 13. С. 113-120 <https://doi.org/10.32848/agra.innov.2022.13.18>

8. Дековець В. О., Кулик М. І., Галицька М. А. Біологізація технології вирощування міскантусу гігантського на біопаливо Аграрні інновації. *Гельветика*. м. Херсон, 2022. № 10. С. 23-29. DOI <https://doi.org/10.32848/agra.innov.2021.10.48>

9. Pysarenko, P., Samoilik, M., Dychenko, O., Taranenko, A., Galytska, M., & Nimets, O. (2022). Agroecological peculiarities of natural brines and minerals' impact on soil microorganisms. *Bulletin of Poltava State*

|       |                         |                              |  |   |    |  |  |
|-------|-------------------------|------------------------------|--|---|----|--|--|
|       |                         |                              |  |   |    | <p>Agrarian Academy, (2), 157–164. doi: 10.31210/visnyk2022.02.19</p> <p>10. Писаренко, П. В., Самойлік, М. С., Галицька, М. А., Диченко, О. Ю., &amp; Тараненко, С. В. (2022). Дослідження впливу техногенного забруднення внаслідок воєнних дій на показники ґрунту агроценозів. Аграрні Інновації, 14, 94–102. <a href="https://doi.org/10.32848/agraar.innov.2022.14.14">https://doi.org/10.32848/agraar.innov.2022.14.14</a></p> <p>11. Писаренко П. В., Самойлік М. С., Галицька М. А., Олійник А. О., Грищенко О. Л., Серета Б. С., Гусинський Д. В., Ластовка В. П., Бибик І. Ю. Теоретико-методологічні засади управління якістю поверхневих вод. Полтава, 2025. 206 с. затверджено «24» червня 2025 р., Протокол Вченої ради ПДАУ <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/19272/pr-no-12-p-9-3-vid-24-0625.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/19272/pr-no-12-p-9-3-vid-24-0625.pdf</a> (8,58 др. арк.)</p> <p>12. Писаренко П. В., Самойлік М. С., Галицька М. А., Жилін О. С., Шпирна В. Г. Теоретико-методологічні засади сталого функціонування агроєкосистем в контексті продовольчої та екологічної безпеки України. Полтава, 2025. 388 с. затверджено «24» червня 2025 р., Протокол Вченої ради ПДАУ <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/19272/pr-no-12-p-9-4-vid-24-06-25.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/19272/pr-no-12-p-9-4-vid-24-06-25.pdf</a> (16,17 др. арк.)</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,7,8,9,11,12,19</p> |  |
| 65579 | Юхно Віктор Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, | 19 | Технічна мікробіологія   | Кваліфікація викладача: Магістр з харчових технологій, диплом магістра М26 № 007304 виданий 31.01.2026 р. Науковий ступінь: Кандидат |

спеціальність:  
130501  
Ветеринарна  
медицина,  
Диплом  
магістра,  
Полтавський  
університет  
економіки і  
торгівлі, рік  
закінчення:  
2026,  
спеціальність:  
181 Харчові  
технології,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 006504,  
виданий  
17.05.2012,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
046825,  
виданий  
25.02.2016

сільськогосподарських  
наук, спеціальність  
03.00.13. – фізіологія  
людини і тварин

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Інноваційний  
університет (Офіс  
підтримки вченого) .  
Тема: "Бренд  
науковця у цифровому  
світі" Сертифікат №  
1323 від 05.12.2022 р.,  
(30 год. / 1 кред.)  
2. Платформа  
Prometheus. Тема:  
"Академічна  
добросесність:  
онлайн-курс для  
викладачів".  
Сертифікат від  
30.12.2022 р., (60 год.  
/ 2 кред.)  
3. Платформа  
Prometheus. Тема:  
«Освіта для всіх:  
різноманітність,  
інклюзія та фізичний  
розвиток».  
Сертифікат від  
12.01.2023 р. (30 год. /  
1 кред.)  
4. Платформа  
Prometheus. Тема:  
«Протидія та  
попередження булінгу  
(цькуванню) в  
закладах освіти».  
Сертифікат від  
24.01.2023 р., (80 год.  
/ 2,6 кред.)  
5. Шведський  
університет  
сільськогосподарських  
наук та ПДАУ.  
«Перевернутий клас».  
Сертифікат від  
13.04.2023 р. (10 год. /  
0,3 кред.)  
6. ННІ неперервної  
освіти і туризму  
Національного  
університету  
біоресурсів і  
природокористування  
України. Тема:  
«Інноваційні  
професійні  
компетентності в  
педагогічній  
діяльності». Свідоцтво  
СС 00493706/020096-  
23 від 29.09. 2023 р,  
(60 год./ 2 кред.)  
7. Полтавський  
університет економіки  
і торгівлі. Назва курсу:  
«Європейський досвід  
впровадження  
системи управління  
безпечністю харчових  
продуктів (НАССР)». у  
рамках проекту  
Еразмус+, модуль  
Жан Моне. (21  
жовтня – 21.11.2023  
р.). Сертифікат  
621189-EPP-1-2020-1-  
UA-EPPJMO-  
MODULE, (120 год. / 4

кред.)  
8. ТОВ "БІОХІМ-ПРОМ" м. Карлівка Полтавської області. Тема: «Бродильна промисловість. Технологія спирту харчового та технічного». Довідка. (120 год. / 4 кред.)  
9. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Тема: «Інноваційні технології харчової промисловості». (18-29 листопада 2024 р.), Сертифікат (60 год. / 2 кред.)  
10. Херсонський державний університет. Тема: «Функціональні можливості цифрових платформ: як ефективно використати їх в освітньому процесі?», (27-31 січня 2025 р.) Сертифікат (30 год. / 1 кред.)  
Інше за посиланням <https://www.pdau.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich>  
Наукові публікації:  
1. Юхно В. М., Бараболя О. В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник, Уманського університету садівництва. 2022. № 1. С. 46-51.  
2. Kasabova, K., Samokhvalova, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Babaiev, S., Bereza, O., Ponomarenko, N., Tesliuk, H., Yukhno, V. Improvement of turkish delight production technology using a developed multi-component fruit and vegetable paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. 6 (11 (120)). 51–59. Doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393>  
3. Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О. Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирої картоплі (*Solanum tuberosum*). Фітотерапія. Часопис. 2025. 1, 129–141, Doi:

<https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129>. (Scopus)

4. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Юхно В. М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2025. № 2. Том 25. С. 232-238. DOI: <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>

5. Юхно В. М., Калашник О. В., Кайнаш А. П., Тюрікова І. С., Ліб Ю. С. Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 4. Ч. 2. С. 226–235. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24>

Патенти:

1. Спосіб приготування настою для соусів до м'яса: пат 150557 Україна : МПК (2006) A23L 5/00 C12C 3/06 (2006.01), № u 202105445; заявл. 27.09.2021; опубл. 02.03.2022, Бюл. №9.

2. Спосіб виробництва сардельок : пат.151543 Україна : МПК A23L 13/60 (2016.01), № u 202106962; заявл. 06.12.2021; опубл. 10.08.2022, Бюл. № 32.

3. Спосіб виготовлення хліба пшеничного з ламінарією слані: пат. 157210 Україна : МПК A21D2/00, A23L7/00, A23L17/60 (2024.01), № u 202400293; заявл. 17.01.2024; опубл. 18.09.2024, Бюл. № 38.

4. Спосіб приготування напою вітамінізованого: пат. 160815 Україна : МПК A23L 2/02 (2006.01), № u 2024 00659; заявл. 08.02.2024; опубл. 15.10.2025,

|        |                      |                              |  |   |    |   |   |
|--------|----------------------|------------------------------|--|---|----|---|---|
|        |                      |                              |  |   |    | <p>Бюл. № 42.<br/>5. Спосіб виробництва безлактозного морозива з додаванням огірка для закладів харчування : 160874 Україна : МПК А23G 9/00 (2025.01), № u 202501441; заявл. 02.04.2025; опубл. 15.10.2025, Бюл. № 42.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>1,2,4,8,12,19</p> |   |
| 273574 | Кайнаш Алла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості імені М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1992, спеціальність: Технологія м`яса і м`ясних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 047622, виданий 02.07.2008, Аттестат доцента 12/ДЦ 026538, виданий 20.01.2011</p> | 30 | Контроль якості та безпечності харчових продуктів   | <p>Кваліфікація викладача: Інженер – технолог, диплом спеціаліста з технології м`яса і м`ясних продуктів, УВ 782567 виданий 23.06.1992 р. Науковий ступінь; Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 - технологія продуктів харчування<br/>Тема дисертації: «Технологія м`ясних продуктів з овочевими добавками»</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/>1. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку. Тема: «Використання неформальної освіти у підготовці бакалаврів та магістрів: досвід країн Європейського Союзу та України» по дисципліні «Контроль якості та безпечності харчових продуктів» (12.12.2022 - 26.12.2022 р.). Сертифікат ES №11355/2022 від 26.12.2022 р. (45,0 год./ 1,5 кред.)<br/>2. Міжнародне підвищення кваліфікації. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку (Люблін, Республіка Польща) та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян. Тема: «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського союзу та Україні» з дисципліни «Контроль якості та безпечності харчових продуктів»</p> |

(06.03.2023 - 13.03.2023 р.). Сертифікат ES №12681 від 13.03.2023 р., (45 год. / 1,5 кред.)  
3. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. «Інноваційні технології харчової промисловості».  
(18.11.2024 - 29.11.2024 р.). Сертифікат NF1022-24 № 00493698 від 05.12.2024 р., (60 год. / 2 кред.)  
4. ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Стандартизація, сертифікація, контроль якості та безпечності харчових продуктів і послуг в умовах змін нормативної бази та воєнного стану»,  
(11.08.2025 - 22.08.2025 р.) Довідка №10.2-27 2466 від 25.09.2025 р., (60 год. / 2,0 кред.)  
5. Національний університет "Острозька академія". Jean Monnet Center of Excellence of the Erasmus+ program «Hub of European Solutions» Тема: «Soft skills у вищій освіті: експертиза ЄС»  
(21.04.2025 - 31.05.2025 р.). Сертифікат ПК № 0727 / 25 від 31.05.2025 р. (180,0 год. / 6,0 кред.)  
Наукові публікації:  
1. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O., Yakovets, L., Zhelieva T., Skoromna, O., Sushko, L., Kainash, A., & Tytarenko, N. Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semi-finished product with a high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies., 2023. 2(11 (122)). С. 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>  
2. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В.,

Назаренко В. О.,  
Мороз С. Е.  
Дослідження  
збагачених сухих  
молочних сумішей  
для дитячого  
харчування  
удосконаленої  
технології. Вчені  
записки Таврійського  
національного  
університету імені В. І.  
Вернадського. Серія:  
Технічні науки. 2025.  
Том 36 (75) № 2, 188-  
194.  
<https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27>

3. Будник, Н. В.,  
Калашник, О. В.,  
Кайнаш, А. П.,  
Назаренко, В. О.,  
Юхно, В. М.  
Безпечність сумішей  
молочних сухих для  
дитячого харчування  
удосконаленої  
технології. Праці  
Таврійського  
державного  
агротехнологічного  
університету імені  
Дмитра Моторного.  
2025. 25(2), 232-238.  
<https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>

4. Юхно, В. М.,  
Калашник, О. В.,  
Кайнаш, А. П.,  
Тюрікова, І. С., & Ліб,  
Ю. С. Дослідження  
якості та безпечності  
крафтового пива,  
виготовленого на міні-  
підприємстві.  
Таврійський науковий  
вісник. Серія: Технічні  
науки. 2025. 2(4),  
226-235.  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24>

5. Будник Н. В.,  
Назаренко В. О.,  
Кайнаш А. П.,  
Калашник О. В., Юхно  
В. М. Роль сировини у  
формуванні  
органолептичних  
показників  
крафтового пива.  
Таврійський науковий  
вісник. Серія: Технічні  
науки / Херсонський  
державний аграрно-  
економічний  
університет. Херсон :  
Видавничий дім  
«Гельветика», 2025.  
Вип. 6. С. 283–296.  
DOI  
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.6.28>

Навчальні посібники:  
Кайнаш А. П., Будник  
Н. В. Товарознавство і  
пакування харчових  
продуктів : навчально-  
методичний посібник  
для здобувачів вищої

|        |                      |                              |  |   |    |  |
|--------|----------------------|------------------------------|--|---|----|--|
|        |                      |                              |  |   |    | <p>освіти ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології». Полтава: Видавництво ПП «Астрыя», 2021. 106 с.<br/> <a href="https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/2a711a6c-c3d0-43be-9f18-1f68c597c1be/content">https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/2a711a6c-c3d0-43be-9f18-1f68c597c1be/content</a><br/> Патенти:<br/> Спосіб виробництва кексів з екстрактом волоського горіха молочної стиглості : пат.155958 Україна : МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 13/80 (2017.01), № u 2023 01340; заявл. 30.03.2023 ; опубл. 24.04.2024, Бюл. № 17.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/> 1,2,3,4,8,11,12,14,19</p>   |
| 273574 | Кайнаш Алла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості імені М. В. Ломоносова, рік закінчення: 1992, спеціальність: Технологія м`яса і м`ясних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 047622, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026538, виданий 20.01.2011</p> | 30 | <p>Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР</p> <p>Кваліфікація викладача:<br/> Інженер – технолог, диплом спеціаліста з технології м`яса і м`ясних продуктів УВ № 782567 виданий 23.06.1992 р.<br/> Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність: 05.18.16 - технологія продуктів харчування<br/> Тема дисертації: «Технологія м`ясних продуктів з овочевими добавками»</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/> 1. ПУЕТ. Проходження навчання щодо розробки, впровадження та застосування постійнодіючих процедур, заснованих на принципах НАССР, у рамках проекту Еразмус+, модуль Жан Моне «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР» (21.10.2023 - 21.11.2023 р.). Сертифікат 621189-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE. (120 год. / 4,0 кред.).<br/> 2. ПУЕТ. Круглий стіл "Європейський досвід</p> |

впровадження системи НАССР". Сертифікат від 08.11.2023 р., (6 год./0,2 кред.).

3. ДП «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації». Тема: «Стандартизація, сертифікація, контроль якості та безпечності харчових продуктів і послуг в умовах змін нормативної бази та воєнного стану», (11.08.2025 - 22.08.2025 р.) Довідка № 10.2-27 2466 від 25.09.2025 р. (60 год. / 2,0 кред.).

4. Херсонський державний університет. Навчання в школі професійного розвитку Тема: «Психоемоційна підтримка в умовах війни: навчання технік зцілення». Херсон – Івано-Франківськ (27.01.2025 - 31.01.2025 р.). Сертифікат 19-25/17 від 31.01.2025. (30 год. / 1 кред.).

Наукові публікації:

1. Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko. Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts. Journal of Chemistry and Technologies. 2025. Vol. 29 No. 2. С. 331-341. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.336084>

2. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., Юхно, В. М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. 2025. 25(2). С. 232-238. <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>

|        |                              |                                |  |   |    |   |   |
|--------|------------------------------|--------------------------------|--|---|----|---|---|
|        |                              |                                |  |   |    | <p>3. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., Ремізова, Н. Л. Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. (2), 310-320. <a href="https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29">https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29</a></p> <p>4. Будник Н. В., Ремізова Н. Л., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Назаренко В. О., Мороз С. Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2025. Том 36 (75) № 2, С. 188-194. <a href="https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27">https://doi.org/10.32782/2663-5941/2025.2.1/27</a></p> <p>5. Юхно, В. М., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Тюрікова, І. С., Ліб, Ю. С. Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. 2(4), 226-235. <a href="https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24">https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24</a></p> <p>Патенти:<br/>Спосіб приготування напою вітамінізованого : пат. 160815 Україна; МПК А23 L 2/02 (2006.01), № u 202400659; заявл. 08.02.2024 ; опубл.15.10.2025, Бюл. № 42.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,8,11,12,14,19</p> |   |
| 307513 | Зось-Кіор Микола Валерійович | Професор, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | Диплом спеціаліста, Луганський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент | 23 | Менеджмент харчових підприємств   | Кваліфікація викладача: Менеджер організацій і підприємств, диплом спеціаліста АН №11895457, виданий 26.06. 1999 р. Науковий ступінь: Доктор економічних наук, спеціальність 08.00.03 – Економіка |

організації,  
Диплом  
доктора наук  
ДД 005411,  
виданий  
12.05.2016,  
Атестат  
доцента О2ДЦ  
012141,  
виданий  
20.04.2006,  
Атестат  
професора АП  
002225,  
виданий  
26.11.2020

та управління  
національним  
господарством

Підвищення  
кваліфікації:  
1. Центральний  
інститут  
післядипломної  
педагогічної освіти  
ДВНЗ «Університет  
менеджменту освіти»  
НАПНУ. Навчання за  
програмою  
підвищення  
кваліфікації  
«Науково-педагогічні  
працівники  
університетів,  
академій, інститутів»,  
Свідоцтво СП №  
35830447/1118-24 від  
21.04.2024 р., (180 год.  
/ 6 кред.)  
2. Scientific Center of  
Innovative Research,  
Pussi, Estonia. Training  
"AI Tools in Scientific  
and Project Concepts  
Writing" № SCIR-  
2024-0097, October 14  
to November 22, 2024,  
(180 год. / 6 кред.)  
3. Полтавський  
державний аграрний  
університет, 56-й  
науково-методична  
конференція  
викладачів і  
аспірантів  
«Інноваційні підходи в  
освіті: інтеграція  
технологій, науки та  
практики у підготовці  
фахівців», яка  
відбулася 19-20  
лютого 2025 року.  
ССо0493014/000332-  
25, (8 год. / 0,3 кред.)  
4. Полтавський  
державний аграрний  
університет.  
Сертифікат №  
ССо0493014/002719-  
25 від 06.05.25 р.  
Інтерактивний захід  
на тему «Інновації у  
стратегічному  
управлінні  
підприємством: фокус  
на сталий розвиток»,  
(4 год. / 0,1 кред.)  
5. Полтавський  
державний аграрний  
університет.  
Сертифікат №  
ССо0493014/006938-  
25 від 20.11.2025 року.  
Підвищення  
кваліфікації на тему  
«Резильєнтність під  
час війни», (4 год. /  
0,1 кред.)  
6. Міжнародна  
науково-практична  
конференція  
«Стратегічний  
менеджмент  
агропродовольчої  
сфери в умовах  
глобалізації

економіки: безпека, інновації, лідерство», 27 вересня 2024 р. СС00493014/004470-24 (4 год. / 0,1 кред.)

7. Сертифікат В2 з англійської мови № 000197316 від 11.07.2018 р.

Наукові публікації:

1. Brockova K., Rossokha V., Chaban V., Zos-Kior M., Hnatenko I., Rubezhanska V. Economic mechanism of optimizing the innovation investment program of the development of agro-industrial production. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2021. Vol. 43. No. 1. P. 129-135.  
<https://ideas.repec.org/a/vrs/mtrbid/v43y2021i1p129-136n10.html>

2. Zos-Kior M., Shkurupii O., Fedirets O., Shulzhenko I., Rubezhanska V. Modeling of the Investment Program Formation Process of Ecological Management of the Agrarian Cluster. European Journal of Sustainable Development. 2021, 10, 1, 571-583  
<https://doi.org/10.14207/ejsd.2021.v10n1p571>

3. Kyryliuk I., Kyryliuk Y., Proshchalykina A., Zos-Kior M., Dovbush V. Organisational and economic drivers for safety provision and quality upgrading of core livestock products in Ukraine. Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021 Vol. 36, pp. 49-56.  
<https://surl.li/yntvry>

4. Марова С. Ф., Ольшанський О. В., Зось-Кіор М. В., Михайлов С. В. Державне безпекове регулювання розвитку підприємств агропродовольчої сфери в умовах протидії корупції, управління змінами та проектами. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2023. Том 8. № 2. С. 192-198.

5. Purdenko O., Artyushok K., Riazanova N., Babaiev I., Kononenko A., Lepeyko T., Zos-Kior

M. Financial management of innovative eco-entrepreneurship. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2023. Vol. 46. No. 2. P. 152-165.

6. Коваленко Н. В., Ходаківська О. В., Зось–Кіор М. В., Клименчукова Н. С. Операційна діяльність на основі методів критичної оцінки підприємства в умовах глобалізації, міграційних ризиків, сталого розвитку та управління змінами. Формування ринкових відносин в Україні. 2022. №2. С. 22-31.

7. Зось–Кіор М. В., Гнатенко І. А., Телічко Н. А., Корнев Р. С. Кластеризація за рівнем фінансового менеджменту інноваційно орієнтованих агропідприємств в умовах активізації логістичної та зовнішньоекономічної діяльності, діджиталізації та управління змінами. Формування ринкових відносин в Україні. 2022. № 6(253). С. 137–146.

8. Лепейко Т. І., Зось–Кіор М. В., Федірець О. В. Диджитал-трансформація бізнес-процесів адаптивних підприємств в контексті сталого розвитку та управління змінами. Агросвіт. 2024. № 13. С. 4-13.

9. Ложачевська О. М., Зось–Кіор М. В., Гнатенко І. А. Трансформація стратегії управління змінами конкурентоорієнтованого підприємства шляхом розвитку ефективної диджиталізації в умовах безпекових загроз. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2024. Том 9. № 3. С. 299–302.

Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:  
1,4,6,7,8,11,12,19

|        |                                |                                |  |   |    |                            |   |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|--|---|----|----------------------------|---|
| 273163 | Сукманов Валерій Олександрович | Професор, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | <p>Диплом спеціаліста, Донецький інститут радянської торгівлі, рік закінчення: 1975, спеціальність: Машини та апарати харчових виробництв, Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996, Атестат професора ПР 000322, виданий 20.03.2001, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 043857, виданий 05.02.1986</p> | 36 | Основи наукових досліджень | <p>Кваліфікація викладача: Інженер-механік, диплом спеціаліста Б-І № 588414 виданий (1975 р.)<br/> Науковий ступінь: Доктор технічних наук, спеціальність: 05.18.12 - машини й агрегати харчової, мікробіологічної й фармацевтичної промисловості<br/> Тема дисертації: «Наукові основи формування та прогнозування технічного рівня та якості устаткування для механічної обробки продуктів на підприємствах масового харчування»</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/> 1. МБФ "Міжнародний фонд досліджень освітньої політики", Полтавський державний аграрний університет, Полтавський університет економіки і торгівлі, Сертифікат. "Основні тенденції розвитку акредитаційного процесу та кращі практики роботи галузевих експертних рад", 26.01.2024 р. (30 год. / 1,0 кред.).<br/> 2. Національний університет харчових технологій, Посвідчення. «Розвиток методичного забезпечення підготовки фахівців з харчових технологій», 20.06.2022 р. (180 год. / 6,0 кред.).<br/> Наукові публікації:<br/> 1. Yan-Ping Li, Zhuang-Li Kang, Valerii Sukmanov, Han-Jun Ma. Effects of soy protein isolate on gel properties and water holding capacity of low-salt pork myofibrillar protein under high pressure processing. Meat Sci. 2021, Feb 20. 176:108471. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108471.<br/> 2. Yan-ping Li, Zhuang-li Kang, Valerii Sukmanov, Hanjun Ma Technological and functional properties of reduced-salt pork batter incorporated with soy protein isolate after pressure treatment First published. International Journal of</p> |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|--|---|----|----------------------------|---|

Food Science Technology. 2021, 01 May.  
DOI:10.1111/ijfs.15082

3. Li Yan-ping, Valerii O. Sukmanov, Ma Hanjun. The effect of high pressure on soy protein functional features: A review. Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 1: P. 77-91.

4. Fang Wang, Jie Zenga Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 2021 Volume 73, October. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1466856421001909?via%3Dihub>

5. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng, Effect of bean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crisp biscuits, Ukrainian Food Journal. 2021. Vol.10., Issue 4, pp. 678-690. DOI: 10.24263/2304-974X-2021-10-4-4.

6. Fang Wang, Jie Zeng, Xiaoling Tian, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and hightemperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science & Technology. Volume 154, 15 January 2022, 112810.

7. Valerii O. Sukmanov, Olena V. Kovalchuk. Influence of extraction parameters on the properties of subcritical water extracts of soybean meal. Journal of Chemistry and Technologies. 2023. Vol. 31 no. 1. 72 – 81 p.

8. Valerii O. Sukmanov, Oleksii M. Komar, Oleksandr V. Sukmanov, Tetiana I. Yudina. The potential of using spent coffee grounds in the technologies of functional food products. Review. Journal of Chemistry and Technologies, 2024, 32(3), 605-648.

9. Valerii A. Sukmanov, Anatoliy M. Shostya, Svetlana O. Usenko,

Larysa M. Kuzmenko,  
Olha V. Barabolia.  
Subcritical extraction of  
biologically active  
substances from wheat  
bran. *Journal Of  
Chemistry And  
Technologies*. 2025,  
33(1), 200-212.

10. Bolhova, N.,  
Karachov, V., Koshel,  
O., Chernyavska, T.,  
Yudina, T., Gnitsevych,  
V., Deinychenko, G.,  
Sukmanov, V.  
Development of a  
recipe for a functional  
milk drink based on  
moringa powder.  
*Eastern-European  
Journal of Enterprise  
Technologies*. 2025. 3  
(11 (135)), 27–32.

11. Валерій О.  
Сукманов, Олена В.  
Ковальчук. Вплив  
параметрів процесу  
субкритичної водної  
екстракції на  
ефективність  
вилучення  
ізофлавонів із соєвого  
шроту. *The Influence of  
the Parameters of the  
Subcritical Water  
Extraction Process on  
the Efficiency of  
Isoflavones Elicitation  
from Soy Meal*.  
«Ресторанний і  
готельний  
консалтинг.  
Інновації». Науковий  
журнал. 2021. Том 4,  
№ 2. С. 299-315.

12. Сукманов В. А.,  
Супрун А. В.  
Використання  
екстракту лушпиння  
цибулі в технології  
пшеничного хліба.  
*Вісник Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету*.  
Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету. 2022.  
Вип. 30. С 60-67с.

13. Валерій Сукманов,  
Андрій Супрун. Якість  
пшеничного хліба,  
збагаченого  
біологічно активними  
речовинами цибулі.  
*Товари і ринки*. 2022.  
№1, С. 104-115.

14. Сукманов В. О.,  
Ковальчук О. В. Вплив  
параметрів процесу  
субкритичної водної  
екстракції на  
ефективність  
вилучення білку із  
соєвого шроту. *Вісник  
Хмельницького  
національного  
університету серія:  
Технічні науки*. 2022.

|        |   |                        |                             |  |    |   |   |
|--------|---|------------------------|-----------------------------|--|----|---|---|
|        |   |                        |                             |  |    | <p>№ 4(311), С. 256-265.<br/> 15. Сукманов В. О.,<br/> Мулько І. С.<br/> Дослідження<br/> реологічних та<br/> органолептичних<br/> властивостей курячих<br/> нагетсів з низьким<br/> вмістом хлориду<br/> натрію та додаванням<br/> яблука. Науковий<br/> вісник Таврійського<br/> державного<br/> агротехнологічного<br/> університету:<br/> електронне наукове<br/> фахове видання. 2023.<br/> вип. 13, том 1. 19 с.<br/> 16. Методологія<br/> наукових досліджень :<br/> навчальний посібник<br/> / Ладика В.І., та ін.<br/> Суми : СНАУ. 2021.<br/> 274 с.<br/> 17. Сучасні досягнення<br/> харчової науки :<br/> навчальний посібник<br/> / Ладика В.І. та ін..<br/> Суми : СНАУ. 2021.<br/> 426 с.</p> <p>Виконуються вимоги<br/> п.38 Ліцензійних<br/> умов:<br/> 1,3,4,6,7,8,9,12,14,19</p> |   |
| 524471 | Скрипник<br>Вячеслав<br>Олександров<br>ич | Професор,<br>Суміщення | Інженерно-<br>технологічний | <p>Диплом<br/>спеціаліста,<br/>Полтавський<br/>кооперативний<br/>інститут, рік<br/>закінчення:<br/>1993,<br/>спеціальність:<br/>Технологія<br/>продукції<br/>громадського<br/>харчування,<br/>Диплом<br/>доктора наук<br/>ДД 005958,<br/>виданий<br/>29.09.2016,<br/>Диплом<br/>кандидата наук<br/>ДК 017411,<br/>виданий<br/>12.02.2003,<br/>Атестат<br/>доцента 02ДЦ<br/>015332,<br/>виданий<br/>19.10.2005,<br/>Атестат<br/>професора АП<br/>003018,<br/>виданий<br/>29.06.2021</p> | 32 | Процеси і<br>апарати<br>харчових<br>виробництв  | <p>Кваліфікація<br/>викладача:<br/>Інженер – технолог<br/>громадського<br/>харчування, диплом<br/>спеціаліста: ЦВ №<br/>682306 виданий<br/>30.06.1993 р.<br/>Науковий ступінь:<br/>Доктор технічних<br/>наук, спеціальність<br/>05.18.12 - процеси та<br/>обладнання харчових,<br/>мікробіологічних та<br/>фармацевтичних<br/>виробництв<br/>Тема дисертації:<br/>«Наукове<br/>обґрунтування<br/>енергоефективних<br/>процесів і обладнання<br/>для кондуктивного<br/>жарення натуральних<br/>м'ясних виробів».</p> <p>Підвищення<br/>кваліфікації:<br/>1. Навчальний заклад<br/>«Центр освітнього<br/>консультування ТОВ»,<br/>м. Краків, Польща<br/>(13.01.2021 р. –<br/>26.01.2021 р.) за<br/>програмою науково-<br/>педагогічного<br/>підвищення<br/>кваліфікації<br/>(стажування)<br/>«Організація<br/>дидактичного<br/>процесу, освітніх<br/>програм,<br/>інноваційних<br/>технологій та наукової<br/>роботи», сертифікат</p> |

KRA200122 від 27.01.2021 р. (108 год. / 6 кред.).

2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво СС 00493706/015828-22 від 20.04. 2022 р. «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема «Підготовка науково-педагогічного працівника до управління інноваційною діяльністю студентів в процесі вивчення дисципліни «Процеси та апарати переробних і харчових виробництв». (60 год / 2,0 кред.)

3. Компанія Micro-Tracers м. Сан-Франциско, Конференц-центр Американського хімічного товариства «Хімія для нових меж». Сертифікат «Біотехнології та електротехніка комбикормових підприємств», 18.08.2023 р. (120 год / 4 кред.).

Наукові публікації:

1. Viacheslav O. Skrupnyk V, Anatolii O. Semenov, Bogdan H. Ponomarenko, Andrii H. Farisieiev. Mechanism of determining the kinetics of moisture content and temperature in meat during conductive drying. Journal of Chemistry and Technologies. 2024. 32(1). С. 89-98. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.285130>.

2. Скрипник, В., Бичков, Я., Молчанова, Н., Пономаренко, Б. Розробка системи автоматичного регулювання температури нагрівальних поверхонь апарата для кондуктивного сушіння м'яса. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences. 2025. 347(1). 40-46. <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-347-5>.

3. Пономаренко, Б.,

Скрипник, В.  
Результати  
визначення кінетики  
вологомісту і  
температури в м'ясі за  
кондуктивного  
сушіння в умовах  
стиснення до  
критичної точки  
вологомісту. Herald  
of Khmelnytskyi  
National University.  
Technical Sciences.  
2024. 343(6(1)). С. 279-  
287.  
<https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-343-6-42>.

4. Скрипник, В. О.,  
Пономаренко, Б. Г.  
Аналітичне  
обґрунтування  
процесу  
кондуктивного  
сушіння м'яса. Вісник  
Сумського  
національного  
аграрного  
університету. Серія:  
Механізація та  
автоматизація  
виробничих процесів.  
2024. (2 (56)), 79-85.  
DOI:  
<https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.11>.

5. Skrupnyk V.,  
Semenov A., Bychkov  
Y., Farisieiev A. Results  
of determining the  
influence of moisture  
content on the flow of  
substances in meat  
under the combined  
action of heat flow and  
electric current. Slovak  
International Scientific  
Journal. 2024. №83,  
50–56. DOI:  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.11188969>.

6. Conductive Frying Of  
Meat : Current State  
And Prospects :  
Monographia / comp.  
Skrupnyk V.,  
Yeleussinov B.,  
Semenov A. Kyzylorda:  
2025. 374 p. URL :  
[https://www.researchgate.net/profile/Viacheslav-Skrupnyk?ev=hdr\\_xprf](https://www.researchgate.net/profile/Viacheslav-Skrupnyk?ev=hdr_xprf)  
(дата звернення:  
03.09.2025).

7. Підвищення  
енергетичної і  
ресурсної  
ефективності процесів  
і апаратів  
кондуктивного  
жарення м'яса :  
монографія /  
Скрипник В. О.,  
Молчанова Н. Ю.,  
Фарісеєв А. Г.,  
Тарасенко Д. С.  
Полтава : ПП  
«Астрая», 2024. 274 с.  
URL :  
<http://dspace.puet.edu>.

|        |                                 |                                |  |  |    |   |  |
|--------|---------------------------------|--------------------------------|--|--|----|---|--|
|        |                                 |                                |  |  |    | ua/handle/123456789/13830 (дата звернення - 15.05.2025 р.). (15,9 д.а.)<br><br>Виконуються вимоги п. 38 Ліцензійних умов: 1,3,4,7,8,9,12,14,15,20 |  |
| 395362 | Скрипник Вячеслав Олександрович | Професор, Основне місце роботи | Технологій тваринництва та продовольства | Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: Технологія продукції громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 005958, виданий 29.09.2016, Диплом кандидата наук ДК 017411, виданий 12.02.2003, Атестат доцента 02/ДЦ 015332, виданий 19.10.2005, Атестат професора АП 003018, виданий 29.06.2021 | 32 | Проектування підприємств харчових виробництв  | Кваліфікація викладача: Інженер – технолог громадського харчування, диплом спеціаліста: ЦВ № 682306, виданий 30.06.1993 р. Науковий ступінь: Доктор технічних наук, спеціальність 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв<br>Тема дисертації: «Наукове обґрунтування енергоефективних процесів і обладнання для кондуктивного жарення натуральних м'ясних виробів».<br><br>Підвищення кваліфікації:<br>1. Навчальний заклад «Центр освітнього консультування ТОВ», м. Краків, Польща (13.01.2021 р.– 26.01.2021 р.) за програмою науково-педагогічного підвищення кваліфікації (стажування) «Організація дидактичного процесу, освітніх програм, інноваційних технологій та наукової роботи», сертифікат KRA200122 від 27.01.2021 р. (108 год. / 6 кред.).<br>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, Свідоцтво СС 00493706/015828-22 від 20.04.2022 р. «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності», (60 год / 2,0 кред.)<br>3. Компанія Micro-Tracers м. Сан-Франциско, Конференц-центр Американського хімічного товариства «Хімія для нових меж». Сертифікат «Біотехнології та |

електротехніка комбікормових підприємств», 18.08.2023 р. (120 год / 4 кред.).

Наукові публікації:

1. Семенов, А. О., Скрипник В. О., Сахно Т. В., Бут А. Г. Оптимізація електроприводів насосних агрегатів систем водопостачання на основі частотного регулювання. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Енергетика: надійність та енергоефективність. 2025. №. 2(11). С. 91-95, doi: [https://doi.org/10.20998/ERE.2025.2\(11\).336220](https://doi.org/10.20998/ERE.2025.2(11).336220).

2. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Результати визначення кінетики вологовмісту і температури в м'ясі за кондуктивного сушіння із стисненням. Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка. 2024. № 45 С. 85-94. DOI: <https://doi.org/10.37406/2706-9052-2024-4.12>.

3. Скрипник, В., Флегантов, Л., Бичков, Я., Пономаренко, Б. Аналіз впливу стиснення та товщини м'яса на тривалість кондуктивного сушіння в електричному контактному грилі з двостороннім підведенням теплоти. Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. 2024. 6 (149), 186-194. DOI: <https://doi.org/10.32782/1995-0519.2024.6.22>.

4. Скрипник, В. О., Пономаренко, Б. Г. Аналітичне обґрунтування процесу кондуктивного сушіння м'яса. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2024. (2 (56)), 79-85.

|       |  |                                       |                             |  |    |  |  |
|-------|--|---------------------------------------|-----------------------------|--|----|--|--|
|       |  |                                       |                             |  |    | <p>DOI:<br/> <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.11">https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.11</a>.<br/> 5. Skrypnyk V., Semenov A., Bychkov Y., Farisieiev A. Results of determining the influence of moisture content on the flow of substances in meat under the combined action of heat flow and electric current. Slovak International Scientific Journal. 2024. №83, 50–56. DOI: <a href="https://doi.org/10.5281/zenodo.11188969">https://doi.org/10.5281/zenodo.11188969</a>.<br/> 6. Практичний досвід директор ТОВ «ДЖІ ЕС ЕН Груп», МФО 35206518 (діяльність закладів ресторанного господарства), 11 років</p> <p>Виконуються вимоги п. 38 Ліцензійних умов:<br/> 1,3,4,7,8,9,12,14,15,20</p> |  |
| 73113 | Брикун<br>Олександр<br>Миколайови<br>ч | Доцент,<br>Основне<br>місце<br>роботи | Інженерно-<br>технологічний | <p>Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091902<br/> Механізація сільського господарства,<br/> Диплом кандидата наук ДК 061120, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 014357, виданий 20.12.2023</p> | 21 | Інженерна і комп'ютерна графіка  | <p>Кваліфікація викладача:<br/> Інженер-механік, диплом спеціаліста ТА №19944615 (2002 р.), Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність 05.02.08 – технологія машинобудування.</p> <p>Підвищення кваліфікації:<br/> 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності.<br/> Підвищення кваліфікації (27.09.2021 р. - 08.10.2021 р.).<br/> Свідоцтво СС 00493706/014574-21 (60 год. / 2 кред.)<br/> 2. Луцький національний технічний університет. Certificate in English – B2. Сертифікат № ПК 05477296/000063-21. August 2021.<br/> 3. Вища школа управління охороною праці в Катовіцах (Республіка Польща). «Забезпечення якості освіти у вищих навчальних закладах» Міжнародне стажування (01.02.2022 р. – 30.04.2022 р.)<br/> Сертифікат від 20.05.2022 р. (180 год.</p> |

/ 6 кред. )  
Наукові публікації:  
1. Goryk O., Koval'chuk S., Brykun O., Aksonov S. Assessment of Quality Criteria of Shot Blasting Cleaning of the Inner Surfaces of Chemically Resistant Containers. In: , et al. Advances in Mechanical and Power Engineering . CAMPE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. 2023. P. 98–107. DOI: [https://doi.org/10.1007/978-3-031-18487-1\\_10](https://doi.org/10.1007/978-3-031-18487-1_10)  
2. Oleksii Goryk, Stanislav Koval'chuk, Oleksandr Brykun, Taras Lapenko. The stability period of attacking shots in the process of shot blasting of metal surfaces. AIP Conference Proceedings. 2023, 2840(1), 030002. DOI: <https://doi.org/10.1063/5.0167634>  
3. Антонєць А. В., Ковальчук С. Б., Брикун О. М. Модель формування проектно-конструкторської компетентності майбутніх фахівців агропромислового комплексу під час вивчення нарисної геометрії та інженерної графіки. Вісник Глухівського національного педагогічного університету ім. О. Довженка. 2021. № 46. С. 37–46. DOI: <https://drive.google.com/file/d/1vgNFdpN1HKP4leX2xpN4WhsesElNgUNV/view>  
4. Горик О. В., Брикун О. М., Іванов О. М., Ковальчук С. Б., Муравльов В. В. Автоматизована система дробоструминної обробки вільних поверхонь металевих виробів. Scientific Progress & Innovations. 2023, № 26 (2). С. 122–128. DOI: <https://doi.org/10.31210/spi2023.26.02.21>  
5. Goryk O., Koval'chuk S., Brykun O., Kamyshov S. Destruction Aspects of the Surface Layer of Metal Surfaces during Shot Blasting. Materials Science Forum. 2025. Vol. 1168. P. 3–11. <https://doi.org/10.4028>

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |  | <p>/p-7h7rAQ<br/>         6. Kovalchuk S., Goryk O., Yakhin S., Brykun O. Exact Analytical Solution of the Problem of Elastic Bending of a Multilayer Circular Arch under the Action of a Normal Uniform Load. Solid State Phenomena. 2025. Vol. 381. P. 59–72. <a href="https://doi.org/10.4028/p-b1euoj">https://doi.org/10.4028/p-b1euoj</a></p> <p>7. Goryk O., Brykun O., Kalashnykov O., Buchynskiy A. Determination of the efficiency of shot blasting of metal surfaces. Technology Audit and Production Reserves. 2025. 6 (1 (86)), P. 20–25.</p> <p>Виконуються вимоги п.38 Ліцензійних умов:<br/>         1,2,3,4,5,8,12,14,19</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

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

| <b>Програмні результати навчання ОП</b> | <b>ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b> | <b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b> | <b>Методи навчання</b> | <b>Форми та методи оцінювання</b> |
|---|---|--|------------------------|-----------------------------------|
|   |   |  |                        |                                   |