

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Білоцерківський національний аграрний університет
Освітня програма	30389 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	362
Повна назва ЗВО	Білоцерківський національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00493712
ПІБ керівника ЗВО	Шуст Олена Анатоліївна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://btsau.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/362>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	30389
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Біолого-технологічний факультет
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Соціально-гуманітарний факультет (кафедра романо-германської філології та перекладу, кафедра психології та здоров'я людини, кафедра славистичної філології, педагогіки та методики викладання), екологічний факультет (кафедра безпеки життєдіяльності), економічний факультет (кафедра інформаційних технологій, вищої математики та фізики, кафедра економіки та економічної теорії, кафедра фінансів, банківської справи та страхування)
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	09107
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	92912
ПІБ гаранта ОП	Гребельник Оксана Петрівна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	oksana.hrebelnyk@btsau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-900-87-33
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Освітньо-професійну програму «Харчові технології» (далі ОП) у Білоцерківському НАУ розроблено і введено в освітній процес відповідно до Наказу МОН України від 19.12.2016 р. № 1565 «Про узагальнення переліків спеціальностей, ліцензованих обсягів вищих навчальних закладів та переоформлення сертифікатів про акредитацію напрямів та спеціальностей» (наказ МОН України від 21.06.2016 №79-А сертифікат про акредитацію НД-ІІ №1079234), зареєстрованого у Міністерстві освіти України 10 січня 2017 року за № 20/29888 на основі пункту 1 частини другої статті 6 Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності» з ліцензійним обсягом 50 осіб. Перший набір студентів на освітню програму 181 «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня відбувся у 2018 році.

Умовами запровадження ОП стало:

– спроможність випускових кафедр провадити освітню діяльність у сфері вищої освіти відповідно до ліцензійних умов;

– наявність регіональних потреб, попиту роботодавців на спеціалістів.

Значні зміни програми відбулися 2019 року після впровадження Стандарту вищої освіти України, затвердженого наказом МОН України від 13.11.18 р. № 1243. В листопаді 2020 року ОП була акредитована, Сертифікат НАЗЯВО №111 від 16.01.21 р строк дії до 13.01.25 року.

Щороку група зі змісту якості освіти біолого-технологічного факультету оновлює і редагує ОП з врахуванням запитів здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів щодо вдосконалення структури і послідовності освітніх компонент та розширення можливостей здобувачів освіти у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії. До проектної групи ОП увійшли НПП БНАУ: кандидати технічних наук, доценти Гребельник О.П. – гарант ОП, Калініна Г.П., Наріжний С.А.

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	845	21	11	0	0
2 курс	2024 - 2025	845	48	8	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	30335 Харчові технології 11414 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	30389 Харчові технології 29445 Харчові технології та інженерія
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	1301834	36327
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	1301834	36327

Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	150	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>24-25_opp_mag_181.pdf</i>	2wLYzcCdGr6pkY72uepXMEW8NvFi+YFCqIOeu2xFrHM=
Освітня програма	<i>2025_G_13_opp_mag.pdf</i>	7QyOMtN2mjz7Rz+c7PiEKVy1BXlS8BxB+g/fnrbkLU=
Навчальний план за ОП	<i>2025_G_13_np_mag.pdf</i>	m781PzD2aS+p78zXmPeVEmDj2hy8YexlMVxsdbhoAJJo=
Навчальний план за ОП	<i>24-25_np_mag_181_ht.pdf</i>	NpBx5RrTebRVH4HkVP7n1I5HQwP34nIeIlGWWSC6Jfw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2025_rec_mag_g13_nubip.pdf</i>	khry1Z9mzPpqZRLIour44RSxo+5j1yVVtWFDZdg+TLI=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2025_rec_mag_g13_troianda.pdf</i>	k+HqyKsCiZNoUbziE4cS/ArPoVGiFmbnLRO9hxHANJY=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2025_rec_mag_g13_mitmiks.pdf</i>	Qwj5UztnZwHE5uDcq12xS8ldTH9/mUt3STYEFoR5UvU=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2024_rec_mag_181_nuht.pdf</i>	uRKHdpekmVDsZyoZm45w28/nGetw7wb4vX96kpq9aBo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2024_rec_mag_181_radehiv.pdf</i>	ws1/cZTfJ7nLojN3vxzOCje8xvN/ucZ7wIN3G2HD1A8=

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?

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.).

Зміст ОП забезпечує досягнення результатів навчання, визначених Стандартом завдяки узгодженості з місією та стратегією закладу вищої освіти, з урахуванням потреб стейкхолдерів; відповідності вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого (магістерського) рівня вищої освіти; забезпечення формування у здобувачів вищої освіти компетентностей; чіткій структурі, яка передбачає можливість для формування не лише фахових компетентностей, а й soft skills; практикоорієнтованості ОП; студентоцентрованому підходу та дотриманню принципів академічної свободи; прозорості та чіткості проведення контрольних заходів; активному пропагуванню принципів академічної доброчесності

Цілі ОП спрямовані на формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Здобувачі освіти отримують знання та практичні навички, що забезпечують можливість подальшого навчання, професійного розвитку та реалізації власного потенціалу в харчовій галузі, з урахуванням сучасних тенденцій науки і виробництва. Освітній процес спрямований не лише на набуття спеціалізованих компетентностей, а й на розвиток загальнолюдських цінностей, необхідних для ефективної професійної діяльності.

Програма відповідає місії Білоцерківського НАУ, яка полягає у підготовці висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців нового покоління для аграрного виробництва. Вона передбачає надання якісних освітніх послуг, забезпечення високих стандартів викладання, наукових досліджень та професійної діяльності. Особлива увага приділяється розвитку системного міждисциплінарного мислення, що є необхідним для розв'язання складних наукових і практичних завдань у харчовій галузі.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП «Харчові технології» передбачають оволодіння сучасними знаннями, вміннями та навичками для розв'язання складних професійних і наукових завдань, впровадження інновацій та прийняття рішень в умовах ризику. Вони формують високий рівень комунікаційної компетентності, готовність до стратегічного управління, відповідальність за результати діяльності та забезпечення якості й безпечності харчових продуктів. Таким чином, ПРН повністю відповідають 7-му рівню Національної рамки кваліфікацій.

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

Професійний стандарт відсутній

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Представники здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології» беруть активну участь у формуванні мети ОП та програмних результатів навчання. Це забезпечується їхньою роботою у групі зі змісту та якості освіти факультету (<https://education.btsau.edu.ua/node/312>), що передбачено Положенням (<https://surli.cc/wvtsmw>), участю у Вченій раді Університету (<https://surli.li/gfwfxs>) та факультету (<https://surli.li/ymvkxo>). Здобувачі мають можливість висловлювати пропозиції й зауваження щодо вдосконалення ОП. Враховується їхня позиція і через щорічне опитування відділом забезпечення якості освіти (<https://education.btsau.edu.ua/node/7>), анкетування (<https://education.btsau.edu.ua/node/17>), комунікацію з наставниками, НПП, деканатом, адміністрацією, під час конференцій (<https://surli.lu/rsqcaq>), ярмарку професій, круглих столів, форумів (<https://surli.li/iidgrs>), зустрічей з роботодавцями, через студентський актив (<https://surli.lu/ztkuyu>). Випускники долучаються до обговорення на конференціях та в соцмережах (<https://surli.cc/sasrkj>). ОП щорічно оприлюднюють на сайті університету (<https://education.btsau.edu.ua/node/119>), де можна залишити відгук чи пропозицію. У проєкті ОП на 2025–2026 н.р. враховано пропозицію Жук О.С., членкині групи зі змісту якості освіти, щодо редагування методичних рекомендацій до кваліфікаційної роботи та методичних вказівок з професійної практики.

- роботодавці

Інтереси та пропозиції роботодавців враховані при формуванні та щорічному редагуванні ОП завдяки їх участі у Раді роботодавців (РР), в групі зі змісту та якості освіти факультету. Також враховують відгуки та результати анкетування роботодавців у рамках щорічного «Ярмарку вакансій», їх пропозиції, отримані на конференціях, форумах, виїзних заняттях тощо (<https://surli.li/dvgirg>; <https://surli.li/vvljkj>)

Так, враховано зауваження члена РР, генерального директора «Маршал Трейд Груп» Маршалка В.А. щодо посилення практичної підготовки за рахунок розширення баз практик та залученню фахівців-практиків. Також за його пропозицією ВК4 «Лізинг у харчовій промисловості» замінено на ВК4 «Маркетинг у харчовій галузі». Пропозиція члена РР, директора ТОВ «Українська креветка» Слєпньова О.В. реалізована шляхом збільшення кредитів і коригування програми ОК2 «Інтелектуальна та промислова власність», а також введення в ОК5 «Оптимізація технологій харчової галузі» теми з технології переробки аквакультури. Враховано пропозицію члена РР, генерального директора групи компаній БТУ-ЦЕНТР Болоховського В.В. про збільшення кількості кредитів у ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв». Також враховано зауваження голови РР Маршалка В.А. щодо удосконалення методичних рекомендацій з виконання й захисту кваліфікаційних робіт.

- академічна спільнота

Академічна спільнота залучається до формування мети та ПРН, враховуючи інновації в харчовій галузі, вимоги до професійної підготовки та результати власних досліджень. НПП входять до групи зі змісту та якості освіти факультету, проходять стажування і підвищення кваліфікації в умовах виробництва. Проводяться кафедральні та міжкафедральні засідання, де обговорюються проекти ОП з точки зору їх оновлення з урахуванням результатів співпраці з роботодавцями та здобувачами вищої освіти. На формування цілей та вибір способів досягнення програмних результатів ОП також впливає участь викладачів і здобувачів освіти у міжнародних наукових та науково-практичних конференціях (<https://surl.li/mpfosy>) семінарах, круглих столах і публікації їхніх матеріалів у фахових та наукових виданнях, участь у засіданнях спеціалізованих вчених рада. Також на оптимізацію ОП впливають результати наукових досліджень, що виконуються на кафедрах біолого-технологічного факультету і впроваджуються у навчальний процес.

Всі члени академічної спільноти мають можливість висловлювати пропозиції й зауваження щодо вдосконалення ОП. Так, проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності Димань Т.М. висловила пропозицію щодо зміни кількості кредитів: для ОКЗ «Інноваційні технології харчових виробництв» з 5 до 6; ОК4 «Іноземна мова: ділова комунікація» з 7 до 8; ОК10 «Підготовка і захист кваліфікаційної роботи» з 16 до 12; уніфікувати всі ВК по 4 кредити

- інші стейкхолдери

На щорічних конференціях-зустрічах випускників в університеті проводиться їх опитування щодо сучасних виробничих потреб та вимог до фахівців з урахуванням пропозицій і побажань щодо приділення більшої уваги розвитку соціальних навичок soft skills. Також пропозиції враховуються під час їх обговорення на науково-практичних конференціях, форумах, круглих столах, виїзних заняттях, зустрічах (<https://surl.li/dvgirg> ; <https://surl.li/vvljkj> ; <https://surl.li/ibygph>; <https://surl.li/ognszf>)

На вебсайті БНАУ створено інтерактивну дошку, яка дозволяє усім стейкхолдерам залишити свої відгуки та пропозиції щодо розвитку та удосконалення ОП та освітнього процесу в цілому (<https://surl.li/bswsxj>).

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

Місією Білоцерківського національного аграрного університету є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців нового покоління для сфери аграрного виробництва шляхом надання освітніх послуг відмінної якості, дотримання високих стандартів у викладанні, науковій і професійній діяльності (<https://education.btsau.edu.ua/>). Стратегічною метою Білоцерківського НАУ є створення привабливого освітнього середовища для студентів, досягнення лідерства у сфері аграрної освіти і науки України, забезпечення гідної позиції у державних та європейських рейтингах закладів вищої освіти за якістю освітніх послуг. Мета ОП - підготовка висококваліфікованих фахівців сталого розвитку харчової промисловості та для забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави з питань комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній та організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі. Відповідно до місії та стратегії Білоцерківського НАУ, діяльність із провадження ОП сплановано у такий спосіб, щоб зайняти гідну позицію серед вітчизняних та зарубіжних ЗВО. ОП «Харчові технології» за змістом і цілями відповідає стратегії університету та спрямована на формування у здобувачів компетентностей, які забезпечать високий попит на ринку праці, а для університету – високий рейтинг. ОП узгоджується з економічною парадигмою розвитку держави, яка вимагає впровадження екологічнобезпечних та ресурсоощадних технологій з врахуванням світової стратегії сталого розвитку.

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

Наукова робота факультету є невід'ємною складовою освітнього процесу і провадиться з метою інтеграції наукової, освітньої і виробничої діяльності. Члени робочої групи ОП, науково-педагогічні працівники постійно відстежують тенденції розвитку харчової галузі, ознайомлюються з публікаціями провідних фахівців та науковців галузі і, на основі аналізу інформації, вносять пропозиції щодо оновлення змісту освітніх компонентів ОП. НПП беруть участь у науково-практичних конференціях, семінарах, круглих столах, курсах, де мають змогу ознайомитися з актуальними проектами, розробками нового обладнання, технологій, що реалізується в контенті ОП.

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих фахівців сталого розвитку харчової промисловості та для забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави з питань комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі. Мета ОП та її програмні результати навчання повністю відповідають сучасним викликам розвитку науки та спеціальності. Політика розвитку спеціальності постійно відображається у наукових конференціях, форумах, розробках, професійній практиці здобувачів вищої освіти, практичних тренінгах тощо (<https://surl.li/vvljkj> , <https://surl.li/dvgirg>, <https://surl.li/mhuhxs> , <https://www.clipr.cc/rDr6S>).

Відповідність цілей та програмних результатів навчання ОП сучасним вимогам суспільства підтверджується позитивними відгуками стейкхолдерів <https://surl.li/vbkprx>

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

Аналіз ОП засвідчує, що мета та ПРН враховують актуальні виклики зайнятості та галузевий потенціал у контексті створення нових робочих місць. Особливий акцент зроблено на формуванні професійних і особистісних компетентностей, зокрема знань принципів сталого розвитку, інновацій, технічних навичок та практичної підготовки. Моніторинг ринку праці підтверджує зростаючий попит на фахівців із такими компетенціями.

Галузевий і регіональний контекст ОП узгоджується зі Стратегією розвитку Київської області на 2021–2027 рр. та враховує потребу профільних підприємств у висококваліфікованих фахівцях. Формування мети й ПРН здійснюється з урахуванням участі регіональних стейкхолдерів у розробленні ОП.

Тенденції ринку праці визначалися на основі відгуків роботодавців і даних центру зайнятості. Галузевий контекст відіграв ключову роль у формуванні цілей та програмних результатів ОП, орієнтованої на підготовку фахівців для Київської та центральних областей України. Найбільші підприємства Київщини, такі як ТОВ «Маршал Трейд Груп», ТОВ «Б.МК», ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат» Білоцерківський р-н та ТОВ «Євро Фуд Сервіс», ТОВ «РЕГІОНПРОДУКТ» (ТМ «PRIPRAVKA») працевлаштовують значну кількість випускників БНАУ, що узгоджується зі Стратегією розвитку регіону на 2021–2027 роки.

Зміст ОП враховує сучасні виклики зайнятості, що підтверджується включенням освітніх компонентів, зокрема «Інноваційні технології харчових виробництв», «Оптимізація технологій харчової галузі», «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» тощо.

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

Дотримуючись академічної доброчесності під час формулювання цілей та результатів навчання щодо покращення побудови навчального плану та переліку обов'язкових освітніх компонентів, впровадження нових вибіркових освітніх компонентів було враховано досвід провідних вітчизняних ЗВО, зокрема: Національного університету харчових технологій, Національного університету біоресурсів і природокористування України, Одеського національного технологічного університету тощо. У результаті моніторингу освітніх програм провідних вітчизняних ЗВО сформовано збалансований перелік освітніх компонентів за циклами загальної, професійної та практичної підготовки; враховано досвід формування у здобувачів інформаційно-комунікаційної компетентності, soft skills щодо покращення побудови навчального плану та переліку обов'язкових ОК. За прикладами цих закладів до освітньої програми включено низку обов'язкових освітніх компонентів та дисциплін за вибором, зокрема: «Інтелектуальна та промислова власність», «Оптимізація технологій харчової галузі», «Інноваційні технології харчових виробництв»; у перелік вибіркових додано компоненту «Психологія управління».

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

Мета ОПП «Харчові технології» та програмні результати навчання розроблені з урахуванням досвіду аналогічних іноземних ОП для забезпечення відповідності міжнародним стандартам. Робоча група ОП аналізувала зміст аналогічних магістерських освітніх програм таких зарубіжних закладів: Technical University of Munich, Німеччина (<https://surl.li/tmbzfh>); Lithuanian University of Health Sciences, Литва (<https://surl.lt/cbqqnd>); Cornell University, США (<https://surl.li/dwawat>); Tokyo University of Marine Science and Technology, Японія (<https://surl.li/abmpmi>); University of Adelaide, Австралія (<https://surl.li/fnpltj>). За результатами цього моніторингу досвід зарубіжних колег враховано в ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв», ОК7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», ВК9 «Експертиза та ідентифікація харчових продуктів». Впровадження пов'язані передусім з висвітленням світових трендів у галузі харчових технологій (вплив кліматичних змін, біобезпека, застосування штучного інтелекту тощо).

Також до ОП включені напрацювання НПП, отримані під час міжнародних стажувань: Agricultural University Plovdiv (Болгарія) – О. Цехмістренко, Р. Ставецька; Czech University of Life Sciences (Чехія) – Т. Димань; Hamburg University Of Applied Sciences (Німеччина) – Т. Димань; University of Tartu (Естонія) – Т. Димань, Р. Ставецька, О. Титарьова; Universitat Rovira i Virgili (Іспанія) – Т. Димань, С. Напівний (<https://surl.li/cphimo>) Universiti of Applied Sciences (Латвія) – О. Цехмістренко; Public Security Academy of the Mykolas Romeris University, Lithuania – Л. Король-Безпала Співпраця університету з іноземними партнерами закріплена договорами, що дозволяє враховувати сучасні світові тренди в освіті та аграрному секторі, забезпечуючи конкурентоспроможність здобувачів на глобальному ринку праці (<https://btsau.com.ua/Mijnarodna-spivpracya/>)

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

66

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

24

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

ОП за назвою, ціллю, наповненістю, структурою та переліком результатів навчання відповідає спеціальності 181 Харчові технології, регламентованої Стандартом вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.). Об'єктом вивчення в ОП є технологічні процеси і харчові продукти. Ціллю навчання є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Робоча група розробляла структурно-логічну взаємопов'язану послідовність компонентів ОП відповідно до підготовки здобувачів вищої освіти. Такий підхід забезпечує досягнення програмних результатів та формування професійного мислення у майбутнього фахівця. Водночас розуміння здобувачами вищої освіти суті предметної області реалізується через зміст ОП, який визначають основні поняття, принципи функціонування підприємств харчової промисловості, сучасні технології виробництва, інноваційні підходи до розроблення та вдосконалення харчових продуктів, системи управління якістю і безпечністю, застосування чинної нормативної бази, а також методи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Так, ознаки професійної орієнтації реалізуються у ОК3 «Інноваційні технології харчової галузі», ОК5 «Оптимізація технологій харчової галузі», ОК7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» ОК 9 «Професійна практика» та ОК 10 «Підготовка та захист кваліфікаційної роботи» тощо; доповнюються вибірковими дисциплінами, такими як ВК9 «Експертиза та ідентифікація харчових продуктів», Вк5 «Технологія харчових екопродуктів». Засвоєння запропонованих освітніх компонентів гарантує досягнення прогнозованих результатів навчання та сприяє успішній подальшій професійній кар'єрі здобувачів

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується шляхом реалізації студентоцентрованого навчання здобувачів вищої освіти ОП, з урахуванням їх здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей. Реалізується індивідуальна освітня траєкторія через право обирати вибіркові компоненти (<https://surl.li/jgppfs>), брати участь у програмах академічної мобільності (<https://surl.li/cc/ftgzzb>), неформальній/інформальній освіті (<https://surl.li/xzmibr>), вибір баз науково-виробничої практики (<https://surl.li/xquwug>), вибір наукового керівника та теми кваліфікаційної роботи. Здобувачі ОП мають змогу обирати дисципліни в обсязі не менш як 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. Проектною групою ОП сформовано вибіркові освітні компоненти так, щоб вони відповідали принципам варіативності і свободі вибору, давали змогу поглибити і розширити знання у харчовій галузі та в суміжних галузях, мали професійну і ринкову доцільність.

Можливість поєднання навчання з роботою і набуття досвіду професійної діяльності визначає Положення «Про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти денної форми навчання в Білоцерківському НАУ» (<https://surl.li/yumuaps>) та

Положення «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти в Білоцерківському національному аграрному університеті <https://surl.li/iyaxxr>»).

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в БНАУ (<https://surl.li/ylcjym>), Положення про вибіркові навчальні дисципліни в БНАУ (<https://surl.li/jgppfs>), перелік вибіркових навчальних дисциплін укладається групою зі змісту та якості освіти факультетів. Силабуси вибіркових дисциплін розміщуються на сайті факультету (<https://education.btsau.edu.ua/node/118>) (<https://surl.li/lpyldh>).

Вибіркові дисципліни охоплюють питання мультидисциплінарної професійної та особистісної підготовки фахівців. Процес організації вивчення вибіркових навчальних дисциплін розпочинається у навчальному році, що передуює тому, у якому заплановано їх вивчення. Здобувачі магістерського рівня освіти реалізують своє право вибору навчальних дисциплін впродовж перших двох тижнів навчання. Процедура вибору навчальних дисциплін здійснюється за етапами. Перший - ознайомлення здобувачів і з переліком вибіркових дисциплін та їх презентація (<https://surl.li/rbrqv>). Другий - вибір здобувачами вибіркових навчальних дисциплін відбувається через особисті кабінети в системі АСУ та вважається вибором-1. Підтвердженням вибірковості є зведена таблиця із переліком дисциплін та кількістю здобувачів, які її обрали. Таблиця є підставою для формування робочих навчальних планів. Третій - опрацювання заяв здобувачів відповідальним за систему АСУ працівником відділу навчально-методичної та виховної роботи, перевірка контингенту і попереднє формування груп. За результатами цього етапу здобувачам, вибір яких не може бути задоволено з об'єктивних причин, зазначених у п. 2.4.2 Положення про вибіркові навчальні дисципліни в БНАУ (<https://surl.li/jgppfs>), пропонується обрати іншу дисципліну зі скоригованого переліку дисциплін, обраних більшістю здобувачів академічної групи, надаються відповідні пояснення. Четвертий - остаточний вибір дисциплін підтверджується здобувачами шляхом повторного вибору вибіркових дисциплін у системі АСУ та вважається вибором-2. П'ятий - остаточне опрацювання результатів вибору здобувачами дисциплін, прийняття рішень щодо здобувачів, які не скористались правом вільного вибору, формуванням відповідного розпорядження деканату щодо переліку вибіркових дисциплін.

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

Відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу у БНАУ» <https://surl.li/pylcfg> та Положення «Про практичну підготовку студентів БНАУ» <https://surl.li/qybatk> в ОП та НП передбачена професійна практика у кількості 9 кредитів <https://surl.li/wxpihl> Практична підготовка студентів проходить також під час навчального процесу на практичних заняттях з виконанням індивідуальних та групових практичних завдань, постановкою проблеми та її вирішення як індивідуально, так і в групах, на виїзних екскурсійно-практичних заняттях, на

засіданнях наукових гуртків. Для здобувачів організовуються гостьові лекції, які читають професіонали-практики (<https://surl.li/apdebg>, <https://surl.li/leggnw>, <https://surl.li/jzqbba>; <https://surl.li/zwcswz>; <https://surl.li/dddwp>, <https://surl.li/hlqacb>). Форма навчання під час професійної практики регламентується посадовими обов'язками студента на підприємстві проводиться у вигляді виконання спеціалізованих робіт, перелік та обсяг яких узгоджується індивідуально. Перелік баз практик розміщено на сайті університету: <https://surl.li/mtgqcs>. Результати практики оформлюють у виді щоденника-звіту: <https://surl.li/tyvmuq>. За результатами проходження практик відбувається захист звіту про проходження практики з атестацією здобувачів <https://surl.li/esakmxx>

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

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» <https://surl.li/bszbid> забезпечує формування соціальних навичок (soft skills), що є важливою складовою професійного розвитку. Навички, такі як адаптивність, критичність, самокритичність, міжособистісна взаємодія, управління часом, ведення переговорів, соціальна відповідальність й дотримання дедлайнів, формуються завдяки структурі ОПП, освітнім компонентам, інтерактивним методам навчання та позанавчальній діяльності. До освітніх компонентів, які сприяють формуванню soft skills, входять дисципліни: «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», «Інноваційні технології харчових виробництв», «Іноземна мова: ділова комунікація», «Оптимізація технологій харчової галузі» тощо, вибіркові компоненти «Психологія управління» «Методика викладання у вищій школі». Соціальні навички набуваються через участь здобувачів у тренінгах, семінарах, воркшопах, у засіданнях студентських наукових гуртків, конференціях (<https://surl.li/fgyvgh>, <https://surl.li/faktzk>, <https://surl.li/hlqacb>, <https://surl.li/hkzjir>, <https://surl.li/dickmt>). Здобувачі беруть участь у соціально відповідальних заходах, роботі Центру правового і патріотичного виховання, студентському самоврядуванню та зустрічах з фахівцями-практиками. ОП спрямована на гармонійний розвиток особистості, що дозволяє здобувачам інтегрувати соціальні навички з професійними компетенціями.

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 ОПП «Харчові технології» <https://surl.li/qpodhc> розроблено з дотриманням чіткої структури, яка забезпечує формування компетентностей відповідно до мети та програмних результатів навчання. ОП враховує нормативну базу України, зокрема Закон України «Про вищу освіту», Національну рамку кваліфікацій, а також вимоги стандарту вищої освіти для зазначеної спеціальності. Освітня програма відповідає вимогам Положення про освітні програми у БНАУ <http://surl.li/aqjneq>, а також інших нормативних та методичних документів Університету <https://surl.li/urlrta>

Перелік освітніх компонентів включає назви навчальних дисциплін, професійну практику, підготовку до публічного захисту кваліфікаційної роботи та їх обсяг у кредитах ЄКТС з розподілом за навчальними семестрами.

ОК, включені в ОП, формують логічну і взаємопов'язану структуру: ОК кожного семестру є пререквізитом для вивчення дисциплін у наступних семестрах. Обов'язкові компоненти повністю забезпечують оволодіння заявленими компетентностями та досягнення програмних результатів навчання, що наведено у таблицях 4.1. та 4.2 ОП <https://surl.li/idlmii>

Зміст ОП забезпечує формування загальнокультурних і громадянських компетентностей, що дає змогу здобувачам самостійно аналізувати та визначати закономірності суспільних процесів. Це досягається через опанування загальних компетентностей (ЗК 01–05), які охоплюють вміння працювати з інформацією, проводити дослідження, діяти відповідально, креативно та в міжнародному контексті. Програмні результати навчання (ПРН 01, 02, 06, 11) сприяють розвитку системного мислення, здатності оцінювати соціальні, економічні та екологічні наслідки професійних рішень, усвідомлювати ризики та невизначеності, діяти в міждисциплінарному середовищі. Побічно ці компетентності підтримуються також через ПРН 07, 09, 10 — зокрема, завдяки розвитку комунікаційних навичок, мовної грамотності, здатності до наукової аргументації. Таким чином, ОП інтегрує професійні знання з формуванням світоглядних, етичних та громадянських якостей, необхідних для соціально відповідальної діяльності та розуміння суспільних процесів.

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

У БНАУ співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів визначено п.6 Положення «Про організацію освітнього процесу» (<https://surl.li/pylcfg>). Навантаження одного навчального року становить 60 кредитів ЄКТС, навантаження здобувача з дисципліни впродовж періоду навчання (семестру) складається з контактних годин (лекцій, практичних занять, консультацій), самостійної роботи, підготовки та проходження контрольних заходів, на які розподіляються кредити. Тижневе навчальне (аудиторне) навантаження для здобувача денної форми навчання становить не більш як 18 годин на тиждень. Обсяг самостійної роботи не перевищує 2/3 загального обсягу навчальної дисципліни. Зміст кожної дисципліни структурується таким чином, щоб забезпечити логічну взаємопов'язаність теоретичних знань, практичних умінь й самостійної роботи. Наприклад, ОК4 «Іноземна мова: ділова комунікація» має обсяг 240 годин (8 кредитів ЄКТС), з яких у 2 семестрі передбачено — 104 годин аудиторних (лекції, практичні заняття) та 136 годин передбачено на

самостійне опрацювання та виконання завдань. Фактичний обсяг ОК переглядається та коригується на основі: зворотного зв'язку від здобувачів й викладачів, аналізу ефективності навчального процесу, оцінювання відповідності між обсягом роботи та очікуваними результатами (<https://education.btsau.edu.ua/node/18>).

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

Структура ОП і ОК забезпечують практикоорієнтованість шляхом інтеграції теорії і практики, проєктноорієнтованого навчання, співпраці з підприємствами через науково-виробничу практики та мультидисциплінарний підхід. Практикоорієнтованість ОП забезпечується всіма освітніми компонентами, зміст яких дозволяє досягти спеціальних компетентностей та програмних результатів навчання. Також, відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у БНАУ» (<https://surl.li/ylcjym>) в ОП та навчальному плані передбачена професійна практика (9 кредитів ЄКТС). Проходження професійної практики відбувається згідно з методичним забезпеченням (<https://surl.li/rywkei>) . Конкретні терміни проведення практики встановлюються графіком навчального процесу <https://surl.li/urrluu>. Зміст програми практики постійно обговорюється і узгоджується з роботодавцями у форматі засідань ради роботодавців, групи зі змісту та якості освіти, ярмарку вакансій та інших заходів

Сьогодні підготовка здобувачів за дуальною формою освіти за ОП не здійснюється.

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» інтегрує принципи сталого розвитку, визначені резолюцією Генеральної Асамблеї ООН № 70/1 та Указом Президента України № 722, з урахуванням стратегічної місії БНАУ щодо екологізації освіти та науки (<https://surl.li/mlpnyr>). Програма спрямована на формування компетентностей для вирішення екологічних, соціальних та економічних викликів у сфері харчових технологій відповідно до Цілей сталого розвитку (ЦСР) до 2030 року. Всі освітні компоненти ОП орієнтовані на набуття навичок, пов'язаних із досягненням ЦСР. Наприклад, ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв» сприяє ЦСР 2, 9, 12 — через впровадження енерго- та ресурсозберігаючих технологій; ОК7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» — ЦСР 12, 13, 15, формує знання щодо сталого використання ресурсів та оцінки соціальних наслідків. Навички здобуваються через теоретичну і практичну підготовку, самостійну роботу, участь у наукових гуртках, практику на базі провідних підприємств (<https://surl.li/eesygg>), що дозволяє впроваджувати екологічно безпечні технології. Міжнародна діяльність викладачів також сприяє досягненню ЦСР, зокрема участь проф. Димань Т.М. у програмі Еразмус+ KA2 «ClimEd» (<http://climed.network/>).

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

Інформація про Правила прийому до Білоцерківського національного аграрного університету розміщена за посиланням <https://salo.li/6sa62bA>, рекомендації для написання мотиваційного листа розміщені за посиланням <https://salo.li/311BfD9>

Додаткова інформація для вступників наведена у розділі "Вступна кампанія" <https://btsau.com.ua/Vstupna-kampaniya>

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

Вступ на навчання для здобуття освітнього ступеня Магістр можливий на основі дипломів бакалавра, спеціаліста, магістра (НРК 6, 7). Участь у конкурсі на вступ може бути за результатами ЄВІ 2023-2025 років та результатів фахового вступного випробування зі спеціальності, яке складається в рік вступу.. Для вступників на основі НРК 6,7 передбачене фахове вступне випробування, яке складається з 25 тестових завдань закритого типу. Тестові завдання та програми підготовки складені членами фахових екзаменаційних комісій та гарантом ОП. Пільгові категорії вступників та вступники на основі здобутого раніше освітнього ступеня Спеціаліст, Магістр мають право складати усну співбесіду з іноземної замість ЄВІ. Для участі у співбесіді та фаховому вступному випробуванні вступники подають заявку з електронного кабінету вступника. Реєстрація на співбесіди передбачена у дві хвили: до 25 липня для участі у конкурсі на навчання на місця державного замовлення; до 20 серпня – участь у конкурсі на навчання за кошти фізичних осіб Інформація щодо вступної кампанії доступна за посиланням <https://btsau.com.ua/Vstupna-kampaniya>

Вступники подають електронні заяви на конкурсні пропозиції, які сформовано в ЄДЕБО, відповідно до Порядку прийому, що затверджуються МОН України.

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?

Порядок перезарахування заліків та екзаменів визначено у Положенні «Про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в БНАУ» <https://salو.li/56E4452> і розповсюджується на здобувачів вищої освіти різних ступенів – бакалавра, магістра, доктора філософії, тих, які повертаються з академічних відпусток, поновлюються, переводяться з тінших ЗВО, а також для здобувачів вищої освіти, які мають диплом про вищу освіту їм перезараховують не більше 60 кредитів ЄКТС. Перезалік здійснюється тільки за наявності оригіналів академічних довідок, додатків до диплома (виписок із залікових відомостей), навчальних карток здобувача вищої освіти, оформлених належним чином.

Перезарахуванню підлягають тільки форми контролю, передбачені навчальним планом (лабораторні, контрольні, заліки, іспити), і не допускається перезараховувати окремі розділи дисциплін, за якими навчальним планом не передбачені форми контролю. Перезалік дисциплін здійснюється за таких умов: найменування дисциплін збігаються; дисципліна, що перезараховується, має обсяг не менший від обсягу вивченої дисципліни; діюча в університеті форма контролю є не нижчою за форму контролю дисципліни, що вивчалася.

Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується шляхом розміщення інформації на сайті БНАУ, зустрічей з менеджментом БНАУ, факультету щодо питань академічної мобільності.

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

Випадки таких рішень на ОП відсутні

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?

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у ЗВО, регулюється п. 5.7. Положення «Про організацію освітнього процесу в Білоцерківському НАУ» <https://salو.li/8681487>, Положенням «Про порядок визнання та перезарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://salو.li/ED61f77>, а також Положенням «Про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Білоцерківському НАУ» <https://salو.li/c4f9927>. Здобувач вищої освіти подає заяву до декана факультету про визнання результатів навчання з окремих освітніх компонентів, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті. До заяви додаються документи, що підтверджують ці результати – сертифікати, свідоцтва, програми тощо.

Декан видає розпорядження про створення комісії для розгляду поданих матеріалів та перевірки відповідності результатів вимогам освітньої програми. До складу комісії входять гарант ОП, завідувач кафедри та провідний викладач відповідної дисципліни.

Комісія аналізує подані документи, проводить співбесіду зі здобувачем та ухвалює рішення щодо зарахування результатів навчання.

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

Випадки таких рішень на ОП відсутні

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес здійснюється згідно основних регламентуючих документів БНАУ <https://surl.li/vdbysl>. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у ОП цілей та ПРН. Застосовують як традиційну систему, так й інтерактивні методи. Основними формами організації освітнього процесу є навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Основними видами навчальних занять є лекції, практичні, індивідуальні заняття, консультації. Методи навчання і викладання обирають відповідно до змісту ОК та очікуваних ПРН. Перевага надається таким – проблемна лекція, лекція-візуалізація, дискусія. При проведенні практичних занять – активним та інтерактивним методом навчання. Відповідність методів, засобів навчання і викладання програмним результатам відображена у робочих програмах <https://surl.li/scwyba>. З інноваційними педагогічними підходами, їх застосуванням викладачі знайомляться на пролонгованих методико-психологічних семінарах. В БНАУ функціонує пролонгований методико-психологічний семінар «Школа професійно-педагогічного зростання» <http://surl.li/uwtrkks>, на якому НПП опановують інноваційні педагогічні технології. В університеті використовується також платформа Moodle у відповідності до «Положення про систему управління навчанням Moodle в БНАУ» <https://surl.li/mfqvkg> а також «Положення про організацію поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої та вищої освіти із застосуванням технологій дистанційного навчання в регіональному центрі БНАУ» <https://surl.li/pjmeoo>.

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?

Відповідно до Положення «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» студентоцентризований підхід є принципом, який покладено в основу розроблення освітніх програм <https://surl.li/ayarbb> та робочих програм <https://surl.li/gpfiiu>. Завдяки вибірконості дисциплін студентам забезпечуються гнучкі навчальні траєкторії. Думка студента стосовно якості освітнього процесу, рівня викладання дисциплін, якості освітнього середовища постійно вивчається і аналізується за допомогою анкетувань, які проводяться відділом забезпечення якості освіти, деканатами і викладачами відповідно до Положення «Про опитування щодо якості освітньої діяльності Білоцерківського національного аграрного університету» <https://surl.li/beaagq>. Щороку для здобувачів вищої освіти проводять анкетування. Результати опитувань висвітлено на сайті університету <https://education.btsau.edu.ua/node/7>. Положенням про оцінювання результатів навчання в БНАУ прописано процедури розгляду звернень студентів щодо оцінювання <https://surl.li/cc/saxzrp>.

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

Принципи академічної свободи враховано у Положенні «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ», що гарантує право НПП вільно обирати форми і методи навчання <https://surl.li/knpbey>. Для усвідомленого вибору освітніх компонентів та ознайомлення здобувачів з методами навчання запроваджено систему силабусів. Думки здобувачів щодо якості освітнього процесу постійно аналізуються відповідно до Положення «Про опитування щодо якості освітньої діяльності БНАУ» <https://salo.li/97d84a1>. Матрицю опитувань висвітлено на сайті університету <https://cutt.ly/cEwmnFW>. На ОП «Харчові технології» академічна свобода реалізується через право НПП на вибір методів викладання, проведення досліджень, складання робочих програм, використання авторських матеріалів, участь у професійних об'єднаннях, застосування результатів власних досліджень, доступних у репозитарії БНАУ <https://rep.btsau.edu.ua/>. Методи навчання враховують інтереси здобувачів, індивідуальні особливості, рівень підготовки. Здобувачі мають змогу обирати 25 % дисциплін, науковий гурток, тему дослідження, керівника, базу практики, брати участь у формуванні освітньої траєкторії. Рівень задоволеності аналізують на основі анкетування <https://salo.li/BFF6bo1>.

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

Відповідно до Положень: «Про організацію освітнього процесу в БНАУ» <https://salo.li/35B7D8f>, «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <http://surl.li/ecgurr>, «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://surl.li/axoflu>, та «Про систему управління навчанням Moodle в БНАУ» <http://surl.li/yuwuzd>, учасникам освітнього процесу надається інформація про цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок та критерії оцінювання. Вона розміщена в робочих програмах, силабусах та електронних варіантах ОК на платформі Moodle і сайті університету <https://surl.li/xkxrbs>. Навчально-методичні матеріали (лекції, практичні, тести, додаткові ресурси) доступні в системі Е-навчання Moodle, з якими студенти ознайомлюються на початку навчального року. Доступ до освітньої діяльності здійснюється через сайт університету, факультету та платформу Moodle <https://teach.btsau.net.ua/login/index.php>. На сайті факультету розміщено освітні програми, навчальні плани, каталоги дисциплін, графіки, розклад занять, результати опитувань. Така форма інформування є зручною для студентів і викладачів. Для оцінювання досягнення ПРН застосовуються: захист ІНДЗ, поточний і модульний контроль, опитування здобувачів і роботодавців. На основі результатів здійснюється аналіз і коригування ОП. Розклади занять і консультацій публікуються за три дні, графіки заліків та іспитів — за місяць, захистів практик — за тиждень, роботи ЕК — за місяць до початку

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП забезпечується проведенням студентських науково-практичних конференцій, виконанням індивідуальних завдань та самостійної роботи, моно- та колективних проєктів. Крім того, здобувачі вищої освіти залучаються до участі у студентських науково-практичних гуртках, студентських наукових та науково-практичних семінарах, тренінгах. У БНАУ створено й успішно функціонує студентське наукове товариство, діяльність якого регламентується «Положенням про студентське наукове товариство БНАУ» <https://surl.li/txsnr>. У процесі науково-дослідної роботи активно використовують науково-навчальні лабораторії університету, які мають сучасне обладнання та необхідне програмне забезпечення. Дисципліни, які викладають НПП кафедр, переважно відповідають напрямам їх наукових інтересів, тому викладачі активно впроваджують у освітній процес свої наукові досягнення, збагачуючи теоретико-методологічний базис дисциплін. Докладніше з напрямками наукових досліджень та публікаціями викладачів можна ознайомитись на сайтах кафедр факультету - <https://btsau.com.ua/Biologo-tehnologichnii-fakultet/>. Під час практики студенти досліджують діяльність реальних підприємств та установ, розглядають реальну документацію та реальні об'єкти. Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яка передбачає розв'язання спеціалізованої задачі та/або практичної проблеми в галузі харчової промисловості. Наукова діяльність здобувачів здійснюється згідно Положення (п. 4.) «Про організацію і контроль поза аудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в Білоцерківському НАУ». На біолого-технологічному факультеті проводяться дослідження за пріоритетними тематичними напрямками, виконуються ініціативні тематики <https://salo.li/798701b> до яких залучаються студенти. Результати досліджень знаходять своє відображення в спільних з НПП публікаціях (статті у наукових фахових виданнях, тези доповідей у збірниках конференцій всеукраїнського та міжнародного рівнів). Щороку ЗВО проводить

Міжнародну науково-практичну конференцію здобувачів вищої освіти, що уможливило апробацію їх наукових досягнень. Таким чином студенти за результатами наукових досліджень публікують тези у збірнику БНАУ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Молодь – аграрній науці і виробництву» та в електронних виданнях студентських наукових конференцій: <https://science.btsau.edu.ua/node/248> - матеріали наукових конференцій, <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34> - електронні видання матеріалів конференцій здобувачів вищої освіти.

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

Згідно з «Положенням про робочу програму навчальної дисципліни» <https://bit.ly/3fWAnoQ> зміни або уточнення до робочих програм навчальних дисциплін вносяться щорічно до початку нового навчального року. Оновлені версії робочих програм ухвалюються на засіданні кафедр, затверджуються на засіданні науково-методичної комісії факультету та групи зі змісту якості освіти факультету. Оновлення змісту ОК відбувається за результатами виконаних науково-дослідних робіт, захистів дисертацій, обговорення сучасних ідей з фахівцями-практиками, за результатами проходження програм підвищення кваліфікації НПП, їх стажування, академічної мобільності, участі у науково-практичних конференціях, фахових семінарах, семінарах-тренінгах, вебінарах, які організовують різні організації, вивчення та аналізу результатів сучасних наукових досліджень, які з'явилися в інформаційному просторі, а також досвіду викладачів провідних вітчизняних та закордонних ЗВО. Індивідуальні наукові досягнення НПП постійно впроваджують у освітній процес: доценти Гребельник О.П., Калініна Г.П. – у ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв», професор Цехмістренко О.С. – ВК5 «Технологія отримання БАД», доцент Цебро А.Д. – ВК9 «Експертиза та ідентифікація харчових продуктів» тощо. Проф. Димань Т.М. під час викладання ОК «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» використовує наукову інформацію, отриману у процесі реалізації проекту Програми Еразмус+ KA2 «ClimEd – Навчання на місцевому, національному та регіональному рівнях з питань кліматичного обслуговування, адаптації до кліматичних змін та пом'якшення їх впливу» (<http://climEd.network/>). Професори Димань Т.М., Шурчкова Ю.О. та Цехмістренко О.С. у курсах, які викладають, ознайомлюють студентів з своїми науковими результатами та результатами роботи аспірантів та докторантів.

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

Інтернаціоналізація є одним із чотирьох пріоритетів «Стратегії розвитку БНАУ». На факультеті діють програми академічних обмінів з університетами-партнерами. Міжнародний навчально-науковий інвестиційний центр сприяє інтеграції ЗВО до світового академічного простору. Навчання, викладання та дослідження в межах ОП пов'язані з інтернаціоналізацією завдяки участі НПП у міжнародних стажуваннях: Ag-Lab Erasmus+ (Наріжний С.А., UniTe, Італія), Erasmus+ Staff mobility (Ставецька Р.В., Бабенко О.І., Цехмістренко О.С., Agricultural University – Plovdiv, Болгарія), ISMA, Латвія (Цехмістренко О.С.), University of Economy in Bydgoszcz, Польща (Наріжний С.А.), ClimEd Erasmus+ (Іспанія, 2025). НПП також беруть участь у воркшопах українсько-чеських проєктів: «Міжуніверситетська співпраця як інструмент підвищення якості обраних університетів України» та «Підтримка потенціалу університетської молоді». Здобувачі мають доступ до міжнародного контенту, можуть брати участь у програмі Erasmus+ KA1 <https://btsau.com.ua/Programa-Erasmus/>, проходити навчання та стажування за кордоном <https://btsau.com.ua/Informaciya-dlya-studentiv/>. Бібліотека БНАУ забезпечує доступ до Web of Science та Scopus. Міжнародний навчально-науковий інвестиційний центр інформує студентів про програми обміну, організовує зустрічі з учасниками, флешмоби та інформативні години.

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

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

Згідно з «Положенням про оцінювання результатів навчання в БНАУ» <https://surl.lu/tcprnn> в освітньому процесі з метою оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в межах освітніх компонентів передбачено такі форми контролю результатів навчання: вхідний, поточний і рубіжний (усне опитування, письмовий експрес-контроль, тестування під час аудиторних занять), модульний (тестування, контрольна робота), підсумковий семестровий (залік, іспит), контроль залишкових знань (відстрочений), атестація здобувачів. Поточний і рубіжний контроль здійснюється з метою оцінювання якості роботи здобувача упродовж семестру. Обов'язковим компонентом екзаменаційної оцінки (заліку) є оцінка за самостійну роботу. Формами контролю самостійної роботи, згідно з «Положенням про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://surl.li/twjho0>, є перегляд і перевірка виконання самостійної роботи викладачем; самоперевірка, взаємоперевірка виконаного завдання в групі; обговорення результатів виконаної роботи на занятті; тестування; усне та письмове опитування; звіт про виконану роботу тощо. Застосовуються такі форми проведення підсумкового семестрового контролю: комп'ютерне тестування – за першою відомістю; усна, письмова та комбінована – за другою відомістю та в разі комісійної здачі. Відстрочений контроль застосовують з метою перевірки залишкових знань здобувачів з наступним аналізом якості навчання та викладання і розробкою напрямів удосконалення освітнього процесу. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти під час карантину здійснюється відповідно до Положенням про систему управління навчанням MOODLE в Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://surl.lt/lwkyih>. Форми контролю відображено в ОП, навчальному, робочому плані, робочій

програмі, силабусі, індивідуальному навчальному плані студента. Форми контрольних заходів з дисциплін ОП дають змогу перевірити досягнення ПРН завдяки тому, що на етапі розроблення робочих програм дисциплін зміст завдань має відповідати результатам навчання з дисципліни, які корелюють із ПРН. Підсумковий контроль з певної дисципліни проводять відповідно до навчального плану у вигляді семестрового іспиту, заліку (диференційованого заліку) в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою дисципліни. Форми контрольних заходів зазначені у робочих програмах освітніх компонентів. Іспити проводяться за розкладом, який доводиться до відома викладачів і здобувачів за місяць до початку сесії та в автоматизованій системі управління (АСУ). Повторна здача іспитів допускається не більше 2 разів з кожної дисципліни: один раз викладачам, другий – комісії, що створюється деканом факультету. Здобувачі, що одержали незадовільні оцінки і не склали іспит повторно комісії, відраховуються із ЗВО.

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

Форми контрольних заходів і критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів визначені у Положенні «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському НАУ» <https://surl.lu/rcprnn>, «Про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://surl.li/twjhoo>, а також представлені у робочих програмах і силабусах на платформі Moodle. На початку вивчення дисципліни викладач інформує студентів про форми та критерії оцінювання, терміни контролю. Здобувачі можуть самостійно ознайомитися з цією інформацією на сайті університету та платформі Moodle. Форми контролю з практики висвітлені у «Положенні про практичну підготовку студентів БНАУ» <https://www.clipr.cc/Wxs6Z>, роз'яснюються керівниками практики та у методичних рекомендаціях. Особливості випускної атестації пояснюють завідувач кафедри, НПП та куратори. Правила проведення контрольних заходів є чіткими, доступними, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, охоплюють процедури запобігання конфлікту інтересів, порядок оскарження результатів та повторного проходження згідно з Положенням «Про організацію освітнього процесу в БНАУ» <https://www.clipr.cc/ZagD3>. Для оцінки зрозумілості критеріїв проводяться опитування здобувачів викладачами, деканатом, відділом якості освіти.

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 вищої освіти згідно з «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://surl.lu/rcprnn> під час зустрічей здобувачів вищої освіти з кураторами та формування індивідуального плану студента, шляхом повідомлення про них викладачем на початку вивчення кожної навчальної дисципліни, систематичним нагадуванням під час навчання, повторенням інформації щодо підсумкового контролю за місяць до його проведення, проведенням консультації перед іспитами. Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання представлено у робочих програмах та силабусах дисциплін на платформі Moodle і в автоматизованій системі управління (АСУ). Терміни проведення форм підсумкових контрольних заходів відображені у графіках навчального процесу <https://bit.ly/2Q9DJUc>, які представлено на сайті університету, та у графіку проведення екзаменаційної сесії не пізніше, ніж за місяць до початку сесії. Інформація щодо строків та форм контрольних заходів щосеместрово оновлюється та розміщуються на вебсайті університету.

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

Форми атестації здобувачів вищої освіти у повній мірі відповідають вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Відповідно до Стандарту, атестація здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Процедура проведення контрольних заходів у ЗВО регулюється Положенням «Про моніторинг якості освітнього процесу в Білоцерківському НАУ» <http://surl.li/zaucjl>, Положенням «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Білоцерківському НАУ» <https://surl.lu/rcprnn>, Положенням «Про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти Білоцерківського НАУ» <https://surl.li/twjhoo>, та «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у БНАУ» <https://www.clipr.cc/VzKZ9>. Їх доступність для учасників освітнього процесу забезпечується відкритою вебсторінкою університету <https://education.btsau.edu.ua/node/8> та <https://www.clipr.cc/fo6KK>.

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

З метою забезпечення об'єктивності рішень екзаменаторів в Університеті діють Положення: «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://surl.lu/rcprnn>, «Про академічну доброчесність у БНАУ» <https://www.clipr.cc/Q9Cp>, «Про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у БНАУ»

<https://www.clipr.cc/VzKZ9>, та «Про організацію освітнього процесу у БНАУ» <https://www.clipr.cc/ZagD3>. Відповідно до вимог цих документів іспит проводять два викладачі: один — той, хто викладав дисципліну, інший — призначений завідувачем кафедри (це може бути викладач, що проводив практичні заняття, або інший НПП кафедри). Екзаменаційну відомість підписують обидва. Об'єктивність забезпечується дотриманням процедур, узгодженістю рішень, своєчасністю оцінювання, можливістю присутності керівництва чи роботодавців. Процедури розгляду звернень здобувачів щодо оцінювання викладені в «Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ». Конфлікти інтересів врегульовуються згідно з Етичним кодексом <https://www.clipr.cc/7S7sd> та «Положенням про комісію з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ» <https://www.clipr.cc/noxKx>. Прецедентів конфлікту інтересів на ОП «Харчові технології» не зафіксовано.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів визначено у Положенні «Про порядок ліквідації академічної заборгованості у Білоцерківському національному аграрному університеті» <http://surl.li/tkiubt>. Академічною заборгованістю вважається відсутність атестації або незадовільна оцінка (FX або F) за результатами підсумкового контролю, а також неявка на іспит чи атестацію. Ліквідація заборгованості до початку наступного семестру дозволяється здобувачам, які мають не більш як три незадовільні оцінки. Перескладання підсумкового контролю допускається не більше двох разів: один раз — викладачу, другий — комісії, створеній деканом факультету. Графік ліквідації складає деканат і доводить до відома викладачів. Повторне складання атестації можливе в наступний термін роботи екзаменаційної комісії. Положення передбачає стандартні етапи: ознайомлення з графіком, отримання додаткової екзаменаційної відомості, перескладання. Заліки перескладаються один раз, іспити — не більше двох разів: один — викладачу, другий — комісії за розпорядженням декана. На ОП «Харчові технології» випадків повторного проходження контрольних заходів комісією не зафіксовано.

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

Положенням «Про організацію освітнього процесу у Білоцерківському НАУ» <https://www.clipr.cc/ZagD3> передбачено оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів. Процедурі розгляду звернень здобувачів освіти щодо оцінювання описано у Положенні «Про оцінювання результатів навчання в Білоцерківському НАУ» <https://surl.li/rcprnn>. У разі виникнення конфліктних ситуацій, за яких здобувач освіти не згоден з оцінкою своїх результатів контрольних заходів, за заявою студента, для приймання іспиту (заліку) створюється комісія за рішенням деканату, до складу якої можуть входити: завідувач кафедри, провідний викладач, інший викладач кафедри, представники деканату, профкому, студентського самоврядування, відділу навчально-методичної та виховної роботи. Випадків оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів на ОП «Харчові технології» не було.

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

Політика, стандарти і процедура дотримання академічної доброчесності відображені у низці документів університету: «Політиці Білоцерківського національного аграрного університету у сфері якості» <https://www.clipr.cc/CdVn9>, Положенні «Про організацію освітнього процесу у Білоцерківському НАУ» <https://www.clipr.cc/ZagD3>, Положенні «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському НАУ» <https://www.clipr.cc/rK6SV>, Положенні «Про академічну доброчесність у Білоцерківському НАУ» <https://www.clipr.cc/1FbaX>, Положенні «Про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському НАУ» <https://www.clipr.cc/3zRBy>, Етичному кодексі університетської спільноти <https://www.clipr.cc/7S7sd>, відповідних рішеннях Вченої ради університету, факультету, науково-методичної комісії факультету, методичних рекомендаціях щодо захисту кваліфікаційних робіт тощо. Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату, є завданням відділу забезпечення якості освіти, що функціонує на основі «Положення про відділ забезпечення якості вищої освіти БНАУ» <https://www.clipr.cc/1XG7a>.

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

На ОП використовується системна інформаційно-роз'яснювальна робота серед НПП та здобувачів вищої освіти, щодо необхідності, умов і правил дотримання принципів академічної доброчесності. Монографії, навчально-методичні видання проходять перевірку на авторську оригінальність, розглядаються на засіданнях кафедр, проходять зовнішню та внутрішню рецензування, затверджуються методичною або Вченою радою університету. Наукові публікації перевіряються редакційно-видавничим відділом на виявлення текстових збігів. До 2024 року кваліфікаційні роботи здобувачів перевіряли на виявлення текстових збігів програмою «Unicheck» (за укладеною угодою з ТОВ «Антиплагіат») інженером відділу забезпечення якості освіти. Наразі укладено договір з Хмельницьким національним університетом щодо використання програмного продукту AntiPlagiarism. Проводиться технічна перевірка на безкоштовних інтернет-ресурсах на текстові збіги у курсових роботах, ІНДЗ, тезах <https://surl.li/azahkz>. За результатами перевірки на засіданнях кафедри приймаються остаточні рішення про відсутність або наявності плагіату. Здобувачі та НПП проходять внутрішньовузівські та зовнішні семінари щодо академічної доброчесності із підтвердженням сертифікатами. Працює комісія з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ <https://www.clipr.cc/Gk8K1>. Після перевірки кваліфікаційні роботи здобувачів завантажують

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

Академічна доброчесність популяризується і забезпечується в БНАУ через: постійну роз'яснювальну роботу на виховних годинах, вступному практичному занятті чи лекції дисципліни; Путівник студента Білоцерківського НАУ <https://www.clipr.cc/y6QmS>; діяльність комісії з питань етики та академічної доброчесності; ознайомлення на зустрічах з гарантом всіх учасників ОП із нормами відповідного Положення <http://surl.li/zejmkf>; комісії з питань етики та академічної доброчесності «Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://www.clipr.cc/Gk8K1>. Ці питання викладачі вивчали на онлайн-курсі «Великий курс «Про ШІ в освіті» та форумі «Академічна доброчесність» від ГО ПРОГРЕСИЛЬНІ. Питання про дотримання принципів академічної доброчесності розглядають також на засіданнях Вченої ради університету, вчених рад факультетів, органів студентського самоврядування, засіданнях кафедр. На біолого-технологічному факультеті розміщено інформаційний стенд про академічну доброчесність, підрозділи університету регулярно проводять інформаційні заходи для підвищення обізнаності здобувачів та викладачів щодо академічної доброчесності та академічного письма <https://surl.li/cwrgur>, <https://surl.li/joypgk>, на офіційному сайті університету створено окрему сторінку <https://education.btsau.edu.ua/node/1>. Щорічно викладачі проходять підвищення кваліфікації, у тому числі з питань академічної доброчесності.

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

Згідно з «Положенням про академічну доброчесність у БНАУ» <https://www.clipr.cc/Y5nbm>, за порушення правил академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть притягуватися до таких основних форм відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо) за рішенням Вченої ради факультету; повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми за рішенням Вченої ради факультету; відрахування з університету за рішенням Вченої ради університету; позбавлення академічної стипендії за рішенням Вченої ради університету; позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання за рішенням вченої ради університету. Якщо виникають проблемні ситуації щодо дотримання академічної доброчесності, їх розглядає Комісія з питань етики та академічної доброчесності <https://www.clipr.cc/Gk8K1>. На факультеті трапляються випадки перевищення відсотка схожості текстів у студентських тезах, некоректні текстові запозичення у письмових роботах студентів (наприклад, при цитуванні наявне неповне посилання на джерело, або посилання зроблене на інше джерело). У таких випадках роботи повертаються на доопрацювання.

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

Гарант освітньої програми здійснює контроль та своєчасне коригування даних щодо кадрового забезпечення. При цьому враховуються фах за дипломом, науковим ступенем і вченим званням; відповідність кваліфікаційним характеристикам посад, рівень освіти, професійна кваліфікація, сфера наукових інтересів, досвід викладання та практичної діяльності згідно з Положенням «Про гаранта освітньої програми і робочу групу БНАУ» (<https://salo.li/718dA7B>).

Підготовку здобувачів за ОП здійснюють 4 доктори наук, професори; 9 кандидатів наук, доцентів; 1 кандидат наук, старший викладач. Наукова та публікаційна активність усіх залучених до реалізації ОП викладачів відповідає освітнім компонентам, які вони викладають. Професійний розвиток НПП здійснюється через системне підвищення кваліфікації та стажування

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

В університеті діє інституційна політика щодо конкурсного добору викладачів на ОП. Конкурсний відбір проводять відповідно до Положення «Про порядок заміщення посад (обрання і прийняття на роботу) науково-педагогічних та педагогічних працівників БНАУ» (<https://www.clipr.cc/VZ7fQ>), Статуту БНАУ <https://www.clipr.cc/k9KpY>. Для організації та проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП наказом ректора на біолого-технологічному факультеті створено конкурсну комісію. Оголошення про конкурсний відбір, терміни та умови його проведення розміщено в розділі «Вакансії» на офіційному веб сайті БНАУ (<https://btsau.com.ua/Vakansi/>). Конкурс на заміщення вакантних посад відбувається на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень, незалежності та об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів, які претендують на вакантні посади. Необхідний рівень професіоналізму викладачів ОП забезпечується врахуванням таких професійно-кваліфікаційних вимог: наявність наукового ступеня та/або вченого звання; якісний та кількісний склад наявного науково-педагогічного доробку; відповідність п. 38 Ліцензійних умов.

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

У БНАУ з метою забезпечення якості освітнього процесу реалізується політика залучення до аудиторних занять професіоналів-практиків, галузевих експертів та представників роботодавців, які відповідно до «Положення про ради роботодавців у БНАУ» (<https://www.clipr.cc/WdQc4>) беруть активну участь в організації та реалізації освітнього процесу, а саме: 1) беруть безпосередню участь у розробленні та перегляді ОП (проводиться опитування щодо цілей ОП та компетентностей випускників) (<https://www.clipr.cc/7jZNg>); 2) погодження ОП підтверджується рецензіями - відгуками роботодавців (<https://lnk.ua/ANDZbdaex>); 3) беруть участь у науково-методичних семінарах, майстер-класах, тренінгах (<https://www.clipr.cc/rDr6S>); 4) є членами Екзаменаційних комісій; 5) залучаються до проведення лекцій та аудиторних занять: гостьова лекція Оксани Прокопенко – провідного експерта з якості харчових продуктів, експерта-дорадниці з НАССР, засновниці крафтової сироварні Lemberg Cheese <https://salo.li/E5D5b5f>; гостьова лекція Ірини Дейнеко – засновниці пекарні «Колосок» <https://salo.li/d241c1d>, гостьова лекція та дегустація безалкогольних напоїв від компанії "Перша Приватна Броварня" <https://salo.li/9450ebc>, гостьова лекція О. Наумової головного технолога ПП «ГАЛАФРУТ» ТМ «Delicia» <https://salo.li/b14DB56>; 6) сприяють у наданні необхідних для підготовки фахівців за ОП інформаційно-аналітичних та наочних матеріалів; 7) забезпечують умови проходження науково-виробничої практики та сприяють у проходженні підвищення кваліфікації НПП в умовах виробництва.

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

В університеті з метою забезпечення якості освітнього процесу традиційно підтримується практика професійного розвитку НПП. Підготовка та підвищення кваліфікації здійснюється на основі Положення «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності Білоцерківського НАУ» (<https://salo.li/FA20543>), Положення «Про підвищення кваліфікації та стажування НПП» (<https://salo.li/878d32E>) та «Положення про моніторинг якості освітнього процесу» (<https://www.clipr.cc/k6gGB>). Успішно діє методико-психологічний семінар «Школа професійно-педагогічного зростання» (<https://education.btsau.edu.ua/node/4>), семінар «Способи підвищення наукометричних показників» (<https://www.clipr.cc/C3a5B>). Університет організовує конференції, воркшопи, вебіари, круглі столи (<https://lnk.ua/YNg53RpeZ>). Викладачі проходять стажування у закладах освіти ЄС: Еразмус+ «ClimEd», Іспанія (<https://lnk.ua/Y4Q9oD249>), Естонія (<https://lnk.ua/2V5a3noVM>). Раз на 5 років – курси підвищення кваліфікації (у 2025 р. – «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності»), щорічно – стажування на виробництві. Раз на семестр кожен НПП проводить відкрите заняття (<https://is.gd/oMmhTv>). На базі бібліотеки відкритий доступ до Scopus, Web of Science та ін. (<https://library.btsau.edu.ua/>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

У Білоцерківському НАУ з метою стимулювання підвищення викладацької майстерності, забезпечення якості освітнього процесу застосовується система морального та матеріального стимулювання діяльності НПП, що регламентується відповідними положеннями: «Про преміювання, встановлення доплат та надбавок, надання матеріальної допомоги, щорічної грошової винагороди та матеріальної допомоги на оздоровлення у БНАУ» (<https://surl.li/vjmyum>), «Про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників БНАУ» (<https://salo.li/C24F520>). НПП, які посідають високі місця в рейтингу, подаються комісією рейтингового оцінювання до списків у клопотанні щодо матеріального заохочення (премій), призначення на іншу посаду та створення резерву на заміщення вакантних посад. Також НПП, які мають визначні здобутки в галузі викладацької майстерності, висловлюють подяки, вручають грамоти та почесні нагороди Університету. До прикладу: до дня працівників сільського господарства отримали подяку за самовіддану працю, вагомий внесок у галузь сільського господарства та розвиток університету професор Цехмістренко О.С.; доценти: Калініна Г.П., Гребельник О.П. та ін. <https://salo.li/A7062A5>

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

БНАУ має достатні фінансові та матеріально-технічні ресурси для викладання дисциплін, включених до ОП «Харчові технології»: навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи, 2 ресурсних центри, бібліотеки, читальні зали; спортивний комплекс зі стадіоном, спортивні майданчики з ігрових видів спорту, тренажерні зали; Навчально-виробничий центр <https://surl.li/cbeyef>, поліграфічна база. Досягненню визначених ОП цілей та ПРН сприяє достатнє навчально-методичне забезпечення (фонди наукової бібліотеки та репозитарію <https://rep.btsau.edu.ua/>. Бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами з безкоштовним виходом в мережу Інтернет, створено електронний каталог <https://surl.li/alyrug>, організований доступ до електронних баз даних Web of Science, Scopus та ін. БНАУ є суб'єктом видавничої справи, працює редакційно-видавничий відділ. В університеті існує система Е-навчання на платформі Moodle <https://surl.li/qdwbh>. Підтримка здобувачів вищої освіти забезпечується розвинутою соціальною інфраструктурою: гуртожитки, приміщення для підготовки та проведення

культурно-масових заходів (актова зала, танцювальний клас), музей університету, спортивно- оздоровчий табір, Центр патріотичного та правового виховання.

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

Освітнє середовище БНАУ задовольняє потреби здобувачів через доступ до інформаційних ресурсів, якісних навчальних матеріалів і технічного обладнання (бібліотеки, лабораторії, комп'ютерні класи, тренінгові центри, студентський простір, Wi-Fi) згідно з Положенням «Про організацію освітнього процесу» (<https://surl.li/ggioaa>). Студенти мають змогу відвідувати онлайн-лекції іноземних викладачів, конференції, проходити стажування на іноземних підприємствах, брати участь у семінарах із представниками агропідприємств, відвідувати науково-дослідні установи України. Культурні та естетичні потреби реалізуються через студентські клуби та спортивні секції. Матеріальні ресурси збалансовані, а студенти сприймаються як рівноправні партнери у побудові освітньої траєкторії відповідно до принципів студентоцентрованого навчання. Центр розвитку особистості БНАУ (<https://surl.li/qvyedi>) — інституційна відповідь на потребу в комплексному підході до підготовки конкурентоспроможних фахівців. Він інтегрує неформальну освіту, спрямовану на розвиток професійних компетенцій, адаптацію та кар'єрне зростання. Для виявлення потреб здобувачів розроблено анкетування щодо психологічного стану, соціальної взаємодії, академічної успішності (<https://education.btsau.edu.ua/node/17>), а також діє студентська рада (<https://btsau.com.ua/Studenska-rada>).

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

Університет, відповідно до Статуту (<https://surl.li/jpeorc>) забезпечує безпечне середовище навчання та проживання. Студенти регулярно проходять інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та дотримання правил техніки безпеки в лабораторіях, на заняттях і під час практики, що фіксується у відповідних журналах. В аудиторіях, лабораторіях і гуртожитках витримуються санітарно-технічні умови щодо площі приміщень, температури, освітлення, щоденно проводиться прибирання. Організація безпечного освітнього простору найважливіше завдання у БНАУ: облаштування укриттів; встановлення системи оповіщення про повітряну тривогу; інформування про порядок дій у разі її спрацювання; проведення системних інструктажів. В умовах воєнного стану на території навчальних корпусів та у гуртожитках наявні плани евакуації, засоби пожежогасіння, правила поведінки з електрообладнанням. У кожному навчальному корпусі призначено відповідального за безпеку. Студенти проходять навчання щодо поведінки з вибуховими речовинами, тактичної медицини, надання травматологічної допомоги та алгоритмів поведінки під час повітряної тривоги. Діє медичний пункт первинної допомоги (<https://btsau.com.ua/Strukturni-pidrozdili/>) та Науково-дослідна лабораторія психології розвитку особистості (<https://surl.li/dvwpbv>) Нормами поведінки в університеті є взаємна доброзичливість, шанування особистої гідності людини, її національних і релігійних переконань. Стратегічний план розвитку освітнього процесу містить заходи із соціально-педагогічного супроводу

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.

У БНАУ, відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу у БНАУ», (<https://salo.li/35B7D8f>) механізми підтримки здобувачів вищої освіти включають: - Освітню підтримку, яка полягає у вільному доступі до бібліотеки та її електронних каталогів, системи електронного навчання Moodle та автоматизованої системи управління (АСУ); особистісно-орієнтованому підходу; регулярному проведенні консультацій зі здобувачами; допомога у підготовці до наукових конференцій, всеукраїнських конкурсів наукових робіт, олімпіад. - Організаційну підтримку, яка передбачає розуміння, врахування та координацію потреб здобувачів у наданні освітніх послуг; розробку відповідних навчальних матеріалів, навчально-методичних умов; підтримку формування індивідуальної освітньої політики; реалізацію принципу академічної доброчесності; забезпечення організації та контролю якості освіти.

- Інформаційну підтримку за допомогою офіційного сайту БНАУ (<https://surl.li/ipttzz>), вебсторінок кафедр (<https://surl.li/nidguu>, <https://surl.li/tqlulh>), інформаційних стендів, адміністрації, НПП, кураторів, представників органів студентського самоврядування, на дошках оголошень біолого-технологічного факультету та кафедр; регулярні зустрічі з представниками правоохоронних органів. Засобами інформаційної підтримки є Viber, Telegram, WhatsApp та Facebook.

На сайті Університету доступна повна інформація про організацію освітнього процесу (<https://education.btsau.edu.ua/>), працевлаштування, рейтингові списки успішності (<https://btsau.com.ua/Shchorichne-osinuvannya-zdobuvachiv>), студентське наукове товариство (<https://science.btsau.edu.ua/node/11>), студентське життя, дозвілля (<https://surl.li/tfvyry>) тощо. Діяльність Міжнародного навчально-наукового інвестиційного центру (<https://surl.li/zpjtev>), Центр мовно-літературної освіти (<https://surl.li/tumkvh>).

Соціальна підтримка у БНАУ забезпечується розвинутою інфраструктурою (гуртожитки, актова зала, танцювальний клас, комплекс зі стадіоном, спортивні майданчики з ігрових видів спорту); діяльністю Центру патріотичного виховання (<https://btsau.com.ua/Centr-patriotichnogo-vihovannya-molodi/>) організацією культурних, спортивних та соціальних заходів, що сприяє інтеграції здобувачів у соціальне життя університету. Соціальна підтримка надається пільговим категоріям (напівсироти, діти-сироти, діти, які залишилися без піклування батьків, малозабезпечені, діти з інвалідністю, діти чорнобильці, діти учасників бойових дій) (<https://salo.li/eB722ad>). На території Університету діє медичний пункт (<https://btsau.com.ua/Strukturni-pidrozdili/>), який надає первинну допомогу та організовує

профілактичні заходи. На базі ЗВО працює Науково-дослідна лабораторія психології розвитку особистості для студентів і викладачів (<https://surl.li/cwdwib>). Діяльність Лабораторії регламентує відповідне Положення (<https://surl.li/ufugl>)

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)

У БНАУ створено умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://surl.li/zssjwd>). Згідно з Правилами прийому до БНАУ для таких осіб передбачено спеціальні умови участі в конкурсному відборі. Особи з інвалідністю внаслідок війни; інваліди дитинства, які не спроможні відвідувати заклад освіти, проходять вступні випробування у формі співбесіди та в разі позитивного висновку рекомендуються до зарахування на основі повної загальної середньої освіти. Діє Порядок супроводу навчання здобувачів з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<https://surl.li/qwgfwg>). За потреби особам з особливими освітніми потребами пропонується навчатися за допомогою технологій дистанційного навчання з використанням платформи Moodle відповідно до Положення (<https://surl.li/pjcunt>). Розклад занять формується з врахуванням поверховості навчальних корпусів, які обладнані пандусами для переміщення осіб з обмеженими можливостями. Доступність приміщень університету для осіб з особливими освітніми потребами визначається відповідністю навчальної інфраструктури вимогам ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти», ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення», ДСТУ-Н В.2.2- 31-2011 «Настанова з облаштування будинків і споруд громадського призначення елементами доступності для осіб з вадами зору та слуху», а також інших нормативно-правових актів, що регулюють реалізацію права на освіту. На ОП особи з особливими потребами 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 Білоцерківському НАУ діє Етичний кодекс університетської спільноти (<https://surl.li/mmlrhz>) створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському НАУ (<https://surl.li/zbfsqh>) якими визначено процедуру врегулювання конфліктних ситуацій. У БНАУ працює уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції в Білоцерківському НАУ (<https://surl.li/azseqi>). В університеті підтримується політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із цькуванням, дискримінацією, сексуальними домаганнями, іншими конфліктними ситуаціями. З цією метою адміністрація університету керується положеннями чинного законодавства, Етичним кодексом університетської спільноти (<https://surl.li/vkqxkw>) та Положенням щодо застосування заходів із протидії булінгу (цькування) у Білоцерківському національному аграрному університеті (<https://surl.li/jrmwnp>). Вирішуючи конфліктні ситуації, адміністрація БНАУ враховує інтереси як університету загалом, так і викладачів та здобувачів вищої освіти зокрема, при цьому важлива роль відводиться органам студентського самоврядування (<https://surl.li/nkjycw>) та профспілці. В освітній процес впроваджено низку заходів щодо забезпечення прозорості та об'єктивної оцінки в ході атестаційного контролю (<https://surl.li/mmaart>). Ректор та посадові особи формують етичні стандарти негативного відношення до будь-яких проявів корупції, подаючи приклад власною поведінкою та здійснюючи ознайомлення з антикорупційним законодавством всіх співробітників. В рамках виконання Антикорупційної програми в освітньому процесі БНАУ впроваджено ряд заходів щодо забезпечення прозорості та об'єктивної оцінки в ході атестаційних контролів та у період сесії. Так, наприклад, іспити з усіх освітніх компонент проводяться у присутності не менш як двох викладачів. Систематично проводяться опитування здобувачів (анкетування, бесіди). До роботи в екзаменаційних комісіях залучаються незалежні експерти – представники роботодавців. Регулярно проводяться роз'яснювальні заходи ректором, проректорами, деканами, завідувачами кафедр. У БНАУ забезпечено негайне реагування на скарги, пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією. На факультеті встановлено Скриньку довіри. В університеті функціонує інститут наставництва, який забезпечує тьюторство та психологічну підтримку здобувачів. Випадків виникнення конфліктних ситуацій щодо сексуальних домагань, цькування, дискримінації та корупції під час реалізації ОП «Харчові технології» не зафіксовано.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у Білоцерківському НАУ регулюється «Положенням про освітні програми в БНАУ» <https://surl.li/cc/gwfcvp>, «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://surl.li/cc/bedviz>; «Положенням про гаранта освітньої програми і робочу групу у БНАУ» <https://surl.li/cc/xkjqai> Перегляд ОП відбувається раз у рік за результатами моніторингу, в т.ч. анкетування, опитування. Для удосконалення ОП здійснюється постійний моніторинг ринку праці та ринку освітніх послуг із залученням роботодавців, випускників, здобувачів та академічного персоналу до формування вимог щодо компетентностей.

Проект ОП виставляється на сайт для офіційного громадського обговорення, із зазначенням координатів для звернення, зауважень, пропозицій. Відділ навчально-методичної та виховної роботи БНАУ здійснює моніторинг якості освіти здобувачів <https://education.btsau.edu.ua/node/18>

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

Перегляд ОП відбувається щорічно у частині всіх компонентів, окрім цілей і програмних результатів навчання відповідно до Положення «Про освітні програми в БНАУ» (https://education.btsau.edu.ua/sites/default/files/DOC/pologenua/polog_osvitni_prog_2023.pdf). Основними підставами для оновлення ОП є зміни у нормативних документах, результати щорічного моніторингу ОП, рішення Вченої ради університету, рекомендації стейкхолдерів, звернення органів студентського самоврядування та здобувачів вищої освіти, рекомендації органів акредитації або зовнішнього забезпечення якості освіти. Удосконалення ОП проводиться гарантом та групою зі змісту та якості освіти із забезпечення з урахуванням побажань стейкхолдерів та здобувачів вищої освіти. Після погодження всіх рекомендацій і пропозицій та внесення змін ОП затверджується Вченою радою факультету та Вченою радою університету.

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

Здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені до періодичного перегляду ОП, входячи до складу групи зі змісту і якості освіти (<https://education.btsau.edu.ua/node/312>). До її складу входять представники студентського самоврядування біолого-технологічного факультету спеціальності «Харчові технології». Вони беруть участь у засіданнях ради факультету та Вченої ради університету, де долучаються до обговорення і затвердження ОП. Пропозиції здобувачів враховуються через опитування. Протягом навчального року проводяться анкетування відповідно до Положення про моніторинг якості освітнього процесу (<https://education.btsau.edu.ua/node/7>). Анкети містять питання щодо очікувань від навчання (для першокурсників), організації освітнього процесу, якості освітніх послуг, рівня викладання, ставлення до навчання тощо. Для анкетування використовуються Google-форми. Опрацьовані результати з висновками розміщуються на сайті університету (<https://education.btsau.edu.ua/node/18>).

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

Представники органів студентського самоврядування беруть активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Відповідно до Положення «Про студентське самоврядування Білоцерківського НАУ» (<https://surli.cc/jwkrkl>) у складі вченої ради факультету, Вченої ради університету, груп зі змісту та якості освіти, засіданнях кафедри, представники студентського самоврядування беруть участь в обговореннях питань призначення стипендії, організації дозвілля, умов проживання в гуртожитках, а також питань, що стосуються удосконалення ОП. Згідно Положення «Про Вчену раду БНАУ» (<https://lnk.ua/zN2KMdY47>) існує квота, за якою голова студентської ради університету та студентські декани факультетів входять до складу Вченої ради університету та Вчених рад факультетів. Представники студентства також є у Комісії з питань етики і академічної доброчесності. Здобувачі беруть участь у різних інформаційно-навчальних і тренувальних заходах Університету щодо системи внутрішнього забезпечення якості, академічної доброчесності тощо. У співпраці з відділом забезпечення якості освіти Студентська рада Університету залучається до проведення незалежних студентських опитувань та інтерв'ювань, організацій проєктів (<https://bit.ly/2Zik7yB>). Здобувачі з пропозиціями щодо якості ОП можуть звернутися особисто до Гаранта освітньої програми, до членів групи зі змісту та якості освіти або через «скриньку довіри».

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

На біолого-технологічному факультеті БНАУ функціонує Рада роботодавців — дорадчий орган, члени якого залучені до періодичного перегляду ОП та процедур забезпечення її якості (<https://surli.cc/uqzbgr>). Представники роботодавців входять до складу групи зі змісту та якості освіти факультету. З метою врахування їхніх пропозицій проєктна група проводить співбесіди, анкетування, інтерв'ювання, результати яких обговорюються на засіданнях кафедри. Щорічно здійснюється розсилання ОП і навчальних планів членам Ради роботодавців та керівникам господарств. Їхня участь у перегляді ОП сприяє адаптації змісту до вимог ринку праці та покращенню працевлаштування здобувачів. Участь підтверджується рецензіями (<https://education.btsau.edu.ua/node/119>). Опитування проводяться шляхом анкетування (<https://surli.li/vvctwa>). За рекомендаціями роботодавців розширено вибіркові компоненти, запроваджено міждисциплінарний підхід, лекції, круглі столи, семінари з практиками. Студенти та викладачі беруть участь в екскурсіях, семінарах, конференціях, де демонструються новітні технології. Відгуки розміщуються на сайті університету та інтерактивній дошці.

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

Збиранням та аналізом інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників займається відділ маркетингу, акредитації та ліцензування БНАУ. В університеті проводяться зустрічі з випускниками з метою мотивування здобувачів вищої освіти до навчання, надання їм інформації щодо можливостей побудови кар'єри, а також збирання та аналізу пропозицій щодо розвитку ОП. Випускники ОП можуть оцінити якість отриманої освіти за допомогою анкети <https://surli.li/qgwaov> та інтерактивної дошки <https://surli.li/tufmxb>. Результати анкетування обговорюються на засіданнях кафедр і враховуються при перегляді ОП. У соціальних мережах Facebook та Instagram створені сторінки біолого-технологічного факультету, до яких залучаються і випускники ОП, які діляться своїм

досвідом роботи (<https://surl.li/mqqxti>, <https://surl.li/idkazo>, <https://surl.li/ytptjm>) Ці сторінки висвітлюють інформацію щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників.

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

Внутрішня система забезпечення якості освіти в Університеті є досить ефективною. Її регламентує Положення «Про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Білоцерківському НАУ» (<https://surl.li/cc/tfzonzf>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ <https://surl.li/contek>.) та Положення «Про освітні програми у Білоцерківському НАУ» (<https://lnk.ua/RVdKj5le3>). Система забезпечення якості закладу вищої освіти здійснює систематичний моніторинг шляхом проведення анонімного опитування щодо мети і програмних результатів навчання та якості викладання освітніх компонентів результати якого розміщуються на сайті (<https://education.btsau.edu.ua/node/18>). Перегляд освітніх програм і їх оновлення відбувається за результатами їхнього моніторингу, на засіданні вченої ради Університету, але не рідше ніж одного разу на три роки (за винятком змін у нормативно-правовій документації, інших випадках, що не суперечить чинному законодавству). За результатами перевірки складається звіт із зазначенням суті і кількості виявлених невідповідностей, причин їх виникнення, коригувальних дій. Процедури щодо забезпечення якості освітньої діяльності проводяться на рівні кафедр - завідувачем, на рівні факультету - деканом, на рівні університету - відділ забезпечення якості освіти. Під час крайнього внутрішнього аудиту серед недоліків реалізації ОП відзначено недостатню публікаційну активність ряду НПП у наукових журналах міжнародних наукометричних баз. Було проведено такі коригувальні заходи: оновлено матеріали дисциплін на платформі Moodle; на засіданнях кафедр та науково-методичної комісії факультету переглянуто оновлені робочі програми; на засіданнях кафедр обговорено можливість підвищення публікаційної активності ряду НПП, у виданнях, які індексуються в наукометричних базах.

За період функціонування ОП негативних результатів виявлено не було.

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

Під час розроблення та удосконалення ОП 181 «Харчові технології» враховані результати акредитації інших освітніх програм університету, що стосується деяких аспектів реалізації освітньої програми загалом, варто відзначити: покращення структурованості при поданні матеріалів ОП (структурно-логічної схеми, матриці, переліку компетентностей та програмних результатів); збільшення кількості вибіркового компонент, годин проведення практико-орієнтованих занять; залучення професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять зі здобувачами.

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

Академічна спільнота бере участь у внутрішньому забезпеченні якості ОП через модель управління якістю освіти у БНАУ (<https://education.btsau.edu.ua/node/10>). Учасники залучені до перегляду та удосконалення ОП, впровадження студентоцентрованого підходу, системи опитування як зворотного зв'язку зі стейкхолдерами, посилення кадрового потенціалу, забезпечення ресурсів, механізмів академічної доброчесності, співробітництва з ЗВО. Питання якості ОП обговорюються на засіданнях кафедр, науково-методичної комісії, групи зі змісту та якості освіти, ради факультету за участю менеджменту та відділу забезпечення якості. Група систематично аналізує ОП на відповідність стандарту, потребам стейкхолдерів, ринку праці. НПП удосконалюють програми ОК на основі досліджень і результатів анкетування, методи викладання, підвищують кваліфікацію, покращують методичне забезпечення, підтримують академічну доброчесність. Діє програма підвищення педагогічної майстерності НПП – семінар і вебінар «Цифрова трансформація освітнього процесу». Впроваджено механізми оцінювання НПП за рейтингами та оцінками студентів, результати оприлюднюються на конференціях, сайті, у газеті «Університет».

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

Процесну модель управління якістю в БНАУ представлено на сайті університету <https://education.btsau.edu.ua/node/10>. Представниками керівництва з якості є: з освітньої діяльності – проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності, з наукової діяльності – проректор з наукової та інноваційної діяльності. Якість освіти в БНАУ побудована на принципах: прозорості, партнерства, об'єктивності, академічної доброчесності, академічної свободи, колегіальної відповідальності, запобіганні корупції. Загальна відповідальність за забезпечення якості освіти у БНАУ покладена на ректорат. Відповідно до законодавчих документів ВР, КМУ, МОН ректор видає накази для впровадження та дотримання відповідних норм якості освіти в університеті. Так, в університеті сформовано систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти <https://surl.li/contek> створено відділ забезпечення якості освіти, на факультетах діють групи зі змісту та якості освіти <https://surl.li/hpdwlp> Ці структурні підрозділи відслідковують зміни та тенденції у нормативній базі, формуванні методичних вказівок, підготовці звітної документації та інших видах допомоги у забезпеченні якості освіти, а також функції контролю за дотриманням відповідних вимог та вчасністю виконання усіх необхідних етапів роботи із забезпечення освітнього процесу та звітної документації.

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?

У БНАУ визначено чіткі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу. Вони доступні та послідовно дотримуються під час реалізації ОП. Їх прозорість і обізнаність учасників забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті <http://surl.li/lnldpx>. Документи, якими регулюються права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу: Статут Білоцерківського НАУ <http://surl.li/kksdid>; Положення «Про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://salo.li/5C8338F>; Положення «Про планування та облік роботи науково-педагогічних працівників в Білоцерківському національному аграрному університеті» <http://surl.li/cumkrk>; «Антикорупційна програма БНАУ» <http://surl.li/rqxujf>; Положення «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському НАУ» <http://surl.li/escurg>; Етичний кодекс університетської спільноти <http://surl.li/wlaaez>; Положення «Про академічну доброчесність у Білоцерківському національному аграрному університеті» <http://surl.li/mzcvqs>; Положення «Про порядок реалізації права на академічну мобільність у БНАУ» <http://tinyurl.com/yeykdp8u>; Політика БНАУ у сфері якості <http://surl.li/zlaapd>; Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у БНАУ <http://surl.li/uyomup>; Положення про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій <http://surl.li/fgrwwl>.

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

<https://education.btsau.edu.ua/node/119> , <https://surl.li/vvctwa>

<https://education.btsau.edu.ua/node/119> , <https://surl.li/vvctwa>

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

<https://education.btsau.edu.ua/node/118>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Підготовка фахівців за профілем ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня здійснюється з 2018 року. ОП зі спеціальності «Харчові технології» за змістом і метою узгоджено зі стратегією розвитку Університету з врахуванням регіональних та національних потреб у підготовці фахівців харчової галузі.

Сильні сторони ОП

- реалізацію ОП забезпечує високопрофесійний кадровий потенціал профільних кафедр: 4 доктори наук, 9 кандидатів наук, доцентів і 1 кандидат наук, старший викладач (відповідність НПП ОК та ВК високого рівня);
- підготовка фахівців харчової галузі в умовах зростаючого попиту екологічних складових сталого розвитку, враховуючи сучасні технології;
- міжнародна інтеграція ОП, співпраця з зарубіжними університетами, залучення здобувачів у реалізацію проєкту UniClaD, ClimEd програма ERASMUS+ KA2;
- потужна матеріально-технічна база: Науково-виробничий центр БНАУ, науково-навчальні лабораторії та широка база практик;
- багаторічна ефективна співпраця з науковими установами, асоціаціями та спілками підприємств галузі та профільними університетами;
- використання сучасних інформаційних технологій: навчальна платформа Moodle, автоматизована система управління (АСУ), мультимедійні засоби навчання, доступ до електронних баз даних (Scopus, Web of Science тощо), доступ до унікальних інформаційних ресурсів бібліотеки БНАУ забезпеченість здобувачів бібліотечним фондом, забезпечення кожного ОК навчально-методичними матеріалами;
- залучення роботодавців та професіоналів-практиків до освітнього процесу та розширення баз виробничих практик, позитивний досвід проведення гостьових лекцій, виїзних занять на підприємства;
- студентоцентроване навчання; сформована система визнання досягнень студентів є інструментом мотивації;
- активна співпраця студентського парламенту та БНАУ;
- повноцінна соціальна інфраструктура, забезпечення гуртожитками; надання можливості в добровільному порядку проходити курс військової підготовки; створення умов для навчання з комфортом для студентів із обмеженими можливостями; можливість займатися фізичною культурою у спортивних секціях та тренажерних залах в гуртожитках, включення до збірних команд факультету за різними видами спорту;

- проходження практики здобувачами ОП на сучасних харчових підприємствах різних форм власності.
Слабкі сторони:

- зменшення контингенту студентів через демографічний спад, безоплатне навчання для українських студентів закордоном, трудову міграцію та кризу внаслідок війни, що впливає на обсяги державного фінансування;
- недостатній рівень володіння англійською мовою, що обмежує академічну мобільність;
- обмежені фінансові ресурси для оновлення матеріально-технічної бази, закупівлі сучасного обладнання та залучення міжнародних експертів

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

У найближчі 3 роки передбачено: посилення міждисциплінарного прояву ОП на основі включення нових курсів та удосконалення наявних через урахування змін ринку праці та розвитку харчової промисловості. Практико-орієнтована освітня діяльність, що відповідає європейським стандартам якості. Зокрема плануємо:

- продовження практики залучення ширшого кола роботодавців до удосконалення ОП, що дасть змогу посилити професійні компоненти, покращити практичну підготовку здобувачів і одночасно розширити сферу працевлаштування;
- створення англійськомовного контенту дисциплін;
- розширення бази електронних навчально-методичних ресурсів;
- розширення переліку вибірових компонентів для формування ширшої індивідуальної освітньої траєкторії;
- продовження співпраці з фахівцями-практиками та їх залучення у викладання дисциплін;
- розширення практики впровадження заходів і визнання результатів неформальної освіти в освітньому процесі;
- сприяння випускникам у працевлаштуванні;
- оновлення матеріальної бази відповідно до інновацій у галузі.

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: Шуст Олена Анатоліївна

Дата: 07.10.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	ok_1_rp_g13_mag_.pdf	YSG9LnbJxAadKlJpEZ3zCkJp0FaPMAqTmE+qrMkUJ1w=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint; 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії; 3. Нормативно-технічна документація. Технічні засоби: 1. Комп'ютер 2. Мультимедійний проектор 3. Принтер
Інтелектуальна та промислова власність	навчальна дисципліна	ok_2_rp_g13_mag.pdf	9gG5QkDE4XOjx5ZitSwDYaNYP3ZKl4nAoblU1TSm8/Y=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint; 2. Нормативно-технічна документація; 3. Нормативно-правові акти. Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор 2. Комп'ютер 3. Принтер 4. Сканер
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	ok_3_rp_g13_mag_.pdf	1JLgvOdamoIGyBB5yyN7RHPsWfwliHgTh8MrkWao5r4=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint; 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії; 3. Нормативно-технічна документація; Технічні засоби: 1. Аналізатор молока Ekomilk 2. рН-метр ADWA AD-130 3. рН-метр портативний Digital SOIL 4. Ваги електронні AD200 AXIS 5. Ваги технічні 6. Рефрактометр РПЛ-3 7. Рефрактометр REF 330 8. Шафа сушильна 9. Термостат 10. Набір лактоденсиметрів, ареометри 11. Термометри 12. Водяна баня 13. Блендер MQ 3135 Sause 14. Йогуртниця побутова YG 230131/341 15. Фризер GL ICM503 16. Центрифуга ЦЛТУ-1 17. Титрувальні установки 18. Лабораторний посуд
Іноземна мова: ділова комунікація	навчальна дисципліна	ok_4_rp_g13_mag.pdf	jbD2HgiPdGIYhRCBhxKWquaM97vPCZW1cWuV3Y9daoI=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint; 2. Інформаційні стенди та плакати у навчальних аудиторіях; Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор
Оптимізація технологій харчової	навчальна дисципліна	ok_5_rp_g13_mag_.pdf	b44HAoRNU2yE23v/wv9Mb2NgS9yLmF	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у

галузі			ZL5yThFMIJ8E=	програми Microsoft Office Power Point; 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії; 3. Нормативно-технічна документація.
Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	навчальна дисципліна	ok_6_rp_g13_mag.pdf	A9XiIF6E6LH7w3SiigjWLwLbL51oLsJrO53dzA4Qits=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint; 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії; 3. Нормативно-технічна документація; 4. Роздаткові матеріали. Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор; 2. Ноутбуки. Програмне забезпечення: 1. MS Windows; 2. MS Office Системи дистанційного навчання: 1. ZOOM; 2. Moodle (teach.btsau.net.ua)
Сталий розвиток підприємств харчової галузі	навчальна дисципліна	ok_7_rp_g13_mag.pdf	iogjr2L5BqEUtNSaDl gEKetQ1FloeaHMGJ WUrGPeWCY=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії 3. Нормативно-технічна документація 4. Плакати, буклети, листівки, карти екологічного спрямування. Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор 2. Комп'ютер 3. Принтер 4. Сканер
Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	навчальна дисципліна	ok_8_rp_g13_mag.pdf	3bUY+9FidLzozTm8+nDsaLedMjaUYBHgTDkbuHozhEM=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; 2. Навчально-методичне забезпечення. Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор, комп'ютер. 2. Персональні комп'ютери у навчальній аудиторії.
Професійна практика	практика	2025 G 13 OK 9 MB практика маг.pdf	D5tkOxoH6hzlKfsR+duuXiOqFC+8Pcuw8ooxllOYcSY=	
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	2025 G 13 OK 10 MB кваліф робіт маг.pdf	eoYX6qbmY7aMFETzx8X1ABzO5rHjlObf2hYjCRJotg=	

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)

104763	Шурчкова Юлія Олександрів на	професор, Основне місце роботи	Біолого- технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Московський ордена Леніна енергетичний інститут, рік закінчення: 1959, спеціальність: промислова теплоенергети ка, Диплом доктора наук ДН 001517, виданий 19.10.1994, Атестат професора 12ПР 010217, виданий 26.02.2015	8	Методологія та організація наукових досліджень	Підвищення кваліфікації 1. Всеукраїнська науково-практична конференція «Сталі відносини критеріїв безпеки та якості харчових продуктів». Сертифікат від 16.05.2024, 0,2 кредити ЄКТС. 2. Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні підходи в аграрній сфері та харчовому виробництві: виклики та можливості». Сертифікат № 027-04- 25 від 10.04.2025, 0,2 кредити ЄКТС. 3. БНАУ Інститут післядипломного навчання. «Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО». Сертифікат № 00493712/25-275 23.02.2025, 5 кредитів ЄКТС. 4. Підвищення кваліфікації в умовах виробництва за спеціальність G13 «Харчові технології», з дисципліни «Технологія переробки вторинної сировини» у 2024- 2025 р. ПП «Західний Буг» 02.08.- 08.08.2024 СС 00493712/000024, 1 кредит ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 3, 4, 8, 12, 20 п.38.1: 1. Король-Безпала Л.П., Мерзлов С.В., Маршалок В.А, Мерзлова Г.В., Шурчкова Ю.О., Калініна Г.П., Гребельник О.П. Органолептичні показники та харчова цінність арахісу смаженого із мережі готельно-ресторанних комплексів Київщини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т 23, № 96. doi: 10.32718/nvlvetf9603 2. Фізико-хімічні та органолептичні показники рослинного молока, яке використовують у готельно-ресторанних
--------	---------------------------------------	---	--	---	---	---	--

							комплексах. Мерзлов С.В., Шурчкова Ю.О., Цебро А. Д., Гребельник О. П., Калініна Г. П., Роль Н. В. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т.23. №26. С.28-32. 3. Мерзлов С.В., Шурчкова Ю.О., Недашківський В.М., Мерзлова Г.В., Недашківська Н.В. Оцінка меду як десерту в готельно-ресторанних комплексах. Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т.23, № 96, с. 102-105. 4. Merzlov, S., Nedashkivska, N., Nedashkivskyi, V., Shurchkova, Y., & Merzlova, G. (2022). Хімічний склад меду у раціонах відвідувачів готельно-ресторанних комплексів Білоцерківщини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 24(98), 9-12. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f98028/nvlvet-f98028 5. Bilyi, V., Merzlov, S., Merzlova, G., Mashkin, Y., Chernyuk, S., Nedashkivska, N., Shurchkova, Y. & Bila, V. (2022). Вплив карбонату калію і лимонної кислоти на показники якості вермішелі як складової меню готельно-ресторанних комплексів Київщини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 24(98), 40-43. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f98088/nvlvet-f98088 п.38.3: 1. Навчальний посібник «Процеси та апарати харчових виробництв» затверджений вченою радою Білоцерківського НАУ від 23.03.2023 р. (195 сторінок, автори: Шурчкова Ю.О., Мерзлов С.В., Мерзлова Г.В.). п.38.4: 1. Методичні вказівки та робочий зошит з «Харчова біотехнологія» для практичної і
--	--	--	--	--	--	--	---

								самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, С.В. Чернюк, А.Д. Качан, Н.В. Роль, А.Д. Цебро, Н.В. Недашківська, С.А. Лесь, В.Ю. Білий. Біла Церква, 2023. – 35 с. 2. Методичні рекомендації до написання та оформлення кваліфікаційний робіт за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укладачі: Шурчкова Ю.О., Калініна Г.П., Мерзлова Г.В. Біла Церква, 2022. - 30 с. 3. Харчова біотехнологія: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, С.В. Чернюк, А.Д. Качан, Н.В. Роль, А.Д. Цебро, Н.В. Недашківська, С.А. Лесь, В.Ю. Білий. Біла Церква: БНАУ, 2023. 21 с. 4. Шурчкова Ю.О. Методологія та організація наукових досліджень: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Ю.О. Шурчкова, Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – с. 44. п.38.8: 1. Наукова ініціативна тематика «Теоретичне і практичне обґрунтування біотехнології одержання заквасок для продуктів
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							функціонального призначення» етапи її виконання на період 2021-2026 рр. (виконавець). п.38.12: 1. Мерзлова Г.В., Шурчкова Ю.О. Молочна сироватка та біотехнологічні методи її переробки. Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 26 жовтня 2023 р. м. Білоцерківський НАУ, С.40–42. 2. Мерзлова Г.В., Шурчкова Ю.О. Аналіз заквасок, що використовуються для технології хліба. Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 3 жовтня 2024 р. м. Білоцерківський НАУ С.26-28. 3. Мерзлова Г.В., Шурчкова Ю.О. Технологічні особливості та якісні характеристики паски та панеттоне. Генетичні і селекційні аспекти інтенсифікації виробництва і переробки продукції тваринництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 90-й річниці від дня народження видатного вченого-селекціонера, доктора с.-г. наук, члена-кореспондента УААН, професора Миколи Захаровича Басовського: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. (Біла Церква, 6 травня 2025 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2025. – С.47-51. 4. Поліщук С.А., Шурчкова Ю.О. Удосконалення виробництва сумішей для морозива. Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології
--	--	--	--	--	--	--	--

							виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників. 30 жовтня 2024 р. м. Білоцерківський НАУ. С. 3-4. 5. Загоруй Л.П., Шурчкова Ю.О. Шляхи розширення рецептурного складу напівфабрикатів із сиру кисломолочного. Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. С. 40-43. 6. Федорук Н.М., Шурчкова Ю.О. Вплив інноваційної технології сировокопчених ковбас на якісні показники готової продукції. Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. С. 117-118. п.38.20: Працювала на посадах інженера, старшого інженера, ведучого інженера в Інституті технічної теплофізики НАН України.
362744	Король-Безпала Леся Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом бакалавра, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Білоцерківський	5	Інтелектуальна та промислова власність	Підвищення кваліфікації 1. «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти». Сертифікат GDTfE-07-Б-02981 12.02.2023. 1 кредит ЄКТС. 2. ФОП «Поліщук Павло Іванович». Сертифікат №СС 00493712/000220– 23 про проходження стажування з 22-

				й державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 057144, виданий 02.07.2020		26.05.23. 1 кредит ЄКТС. 3. «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти». Сертифікат GDTfE-07-Б-02981 12.02.2023. 1 кредит ЄКТС. 4. «Зимова школа молодого науковця 3.0 Ради молодих учених при Міністерстві освіти і науки України». Сертифікат № 2419 18.03-13.04.2023. 40 академічних годин/ 1,33 кредити. 5. «Актуальні проблеми ветеринарної науки і практики». Сертифікат 28.03.2023. 0,2 кредити ЄКТС. 6. «Стрес. Нейрозапалення. Вторинні мітохондріальні порушення. Міждисциплінарний підхід». Сертифікат CON 104276026. 13.05.2023. 0,2 кредити ЄКТС. 7. «Чим відрізняється фахова стаття категорії "Б" від наукової статті SCOPUS / WEB OF SCIENCE». Сертифікат 16.05.2023. 0,03 кредити ЄКТС. 8. «Formation Français Langue Etrangère». Свідоцтво 8.03-19.05.2023 р. 0,62 кредити ЄКТС. 9. «Ефективний екоменеджмент для європейського майбутнього України». Сертифікат JM 009 2023. 22.04-29.05.2023. 0,8 кредити ЄКТС. 10. «Школа стійкості». Сертифікат 02.06.2023. 1 кредит ЄКТС. 11. «Нормативно-правове забезпечення науково-технічної діяльності країн ЄС у сфері транскордонного співробітництва». Сертифікат 13.06.2023. 0,06 кредити ЄКТС. 12. «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО». Сертифікат № 00493712/25-115 з 03.02.25-21.02.2025 р. пройшла курс загальним обсягом 5 кредитів ЄКТС.
--	--	--	--	---	--	--

							13. ТОВ «Українська креветка Слєпньов». Сертифікат № СС 00493712/000095-2025 про проходження стажування з 27.01.2025 по 30.01.2025 р. 1 кредит ЄКТС. 14. «Цифровий учитель». Сертифікат № ссаa11fo-aadd-43of-aab4-54041fe9aefa від 02.12.2024 р. 1 кредит ЄКТС. 15. «Генеративний штучний інтелект і освіта: можливості та виклики». Сертифікат № 2517 від 12.12.2024. 0,1 кредита ЄКТС. 16. Модуль № 3 «Заглиблення у можливості ІІІ» курс «від початківця до експерта ІІІ». Сертифікат № 44nc8BucMKHqeU7 від 29.12.2024. 0,33 кредита ЄКТС. 17. Модулі № 4, № 5, № 6 «Основи створення агентів», «Основи створення ІІІ», «Основи фантійонінгу моделей» курс «від початківця до експерта ІІІ». Сертифікат № UBDSATeSCBQRvpx6; 0,4 кредита. Сертифікат № nrqEOdChMeKfnMkF. 0,5 кредита. Сертифікат № 44nc8BucMKHqeU7 від 31.12.2024. 0,6 кредита ЄКТС. 18. 2-й Тренінг викладачів «Освіти миру HWPL» в Україні. Сертифікат № HWPL-UKR=093-01-202502 з 06.12.2024 – 14.02.2025. 0,8 кредита ЄКТС. 19. «Європейські практики наукової досконалості в цифрову еру». Сертифікат № RE25-380 від 13.01.25 - 07.02.2025. 4 кредит ЄКТС. 20. «Міждисциплінарність у викладанні: майстер-клас від Острівців Прогресивності ОНУ імені І. І. Мечникова, ЗУНУ та ХНУ». Сертифікат № 193/25 від 22.01.25 - 16.02.2025. 2 кредит ЄКТС. 21. «Форум
--	--	--	--	--	--	--	--

							академічної доброчесності». Сертифікат № 1403 від 21.02.2025 р. 0,2 кредита ЄКТС. 22. «Актуальні проблеми ветеринарної науки і практики». Сертифікат від 27.03.2025 р. 0,4 кредита ЄКТС. 23. Міжнародне стажування “AI Mindset in Entrepreneurial Spaces” Development of independent research following guidelines on the topic: AI Insights into Carp Feed Efficiency • Development of a guide for project development on the topic: Learning Carp Nutrition: AI Student Projects held from 09/06/2025 to 18/07/2025. Certificate No.: [TRAIN-2025-123]. 6 ECTS. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 2, 4, 5, 11, 12, 19 п.38.1: 1. Borshch, O.O., Borshch, O.V., Sobolev, O.I., Nadtochii, V.M., Slusar, M.V., Gutyj, B.V., Polishchuk, S.A., Malina, V.V., Korol, A.P., Korol-Bezpala, L.P., Bezpalyy, I.F., Cherniavskiy, O.O. (2021). Wind speed in easily assembled premises with different design constructions for side curtains in winter. Ukrainian Journal of Ecology, 11 (1), 325-328. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8201 2. Productivity, milk composition and reasons for leaving the herds of Ukrainian local cows and their crossbreeds with Brown Swiss and Montbeliarde breeds during five lactations / O. Borshch, S. Ruban, O. Borshch and other // Roczn. Nauk. Zoot., T. 48, z. 2 (2021). P. 205–216 http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/7776 3. Effects of Different Cooling Systems on Cows' Behaviour and Comfort during the Hot Period /Oleksandr V. Borshch, Sergiy Ruban, Vasyl Kostenko,
--	--	--	--	--	--	--	---

Oleksandr O. Borshch, Oleksandr Cherniavskiy, Lesia Korol-Bezpała, Maksym Fedorchenko, Mykhailo Matvieiev// Veterinarija ir Zootechnika, 2022. 80(2). 10-15. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNau/11845>

4. Ruban, S., Danshyn, V., Matvieiev, M., &, Borshch, O. O., Borshch, O. V., &, Korol-Bezpała L. (2022). Characteristics of lactation curve and reproduction in dairy cattle. Acta Univ. Agric. Silv. Mendel. Brun. 70 (6), 373-381. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNau/8277>

5. Король-Безпаła Л.П. Вплив температурного режиму при культивуванні личинок Chironomus / Л.П. Король-Безпаła, А.П. Король, І.Ф. Безпалій // World science: problems, prospects and innovations: Abstracts of V International Scientific and Practical Conference (Toronto, Canada, 27-29 January 2021). Toronto, 2021. P. 671 - 675. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNau/5833>

6. Відпрацювання технології та доз застосування нативної та іммобілізованої інвертази у бджільництві / Безпалій І.Ф., Постоєнко В.О., Мерзлов С.В., Король-Безпаła Л.П. Віол. Тварин. 2021; 23 (1): 97–103. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNau/7355>

7. Органолептичні показники та харчова цінність арахісу смаженого із мережі готельно-ресторанних комплексів Київщини / Л. П. Король-Безпаła, С. В. Мерзлов, В. А. Маршалок, Г. В. Мерзлова, Ю. О. Шурчкова, Г. П. Калініна, О. П. Гребельник. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т 23, № 96. С 15-18. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNau/7363>

8. Бондаренко Л., Федорченко М.,

							Король А., Безпалый І. та Король-Безпала Л. (2023). Основні аспекти годівлі та органолептичні показники м'яса раливків за промислової технології вирощування. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво, (1), 11-16. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11862 9. Korol-Bezpal, L. P., Bezpal, I. F., Korol, A. P., & Bondarenko, L. V. (2023). Study of the microbiological composition of sludge during the cultivation of Chironomus larvae. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences, 6(1), 102–106. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11702 10. Король-Безпала Л.П. (2024). Оцінка якості та безпеки червоної ікри лососевих риб / Л. П. Король-Безпала, І. Ф. Безпалый, Л. В. Бондаренко та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. № 26 (101). С. 97-102. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11701 11. Рудакова Т.В., Мінорова А.В., Моїсєєва Л.О., Крушельницька Н.Л., Наріжний С.А., Король-Безпала Л.П. (2024). Дослідження формування структури молочних десертів з комбінованим складом сировини під впливом технологічних чинників / Т.В. Рудакова, А.В. Мінорова, Л.О. Моїсєєва та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць. Біла Церква: БНАУ. № 1 (186). - С. 136–144. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11870 12. Організація
--	--	--	--	--	--	--	--

							запилення плодово- ягідних культур саду із залученням різних видів комах / І.Ф. Безпалий, Л.П. Король-Безпала, А.П. Король та ін. / Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технологій для сільського господарства України. УкрНДІПВТ ім. Л. Погорілого, 2024. № 34(48). С. 173-181. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12883 13. Дослідження біологічної цінності молочних десертів з комбінованим складом сировини / Т.В. Рудакова, А.В. Мінорова, І.А. Седень та ін. / Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К., 2025. Т. 13, № 24. С. 91 – 99. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/14256 14. Король-Безпала, Л. П., Безпалий, І. Ф., Король, А. П., Бондаренко, Л. В., & Наріжний, С. А. (2025). Аналіз мінерального складу арахісу, що реалізується в торговельних мережах України. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 25(2), 239-245. https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-29 15. Ветеринарно- санітарні правила функціонування малої птахоферми: огляд основних вимог / І.Ф. Безпалий та ін. Техніко-технологічні аспекти розвитку та випробування нової техніки і технологій для сільського господарства України. - УкрНДІПВТ ім. Л. Погорілого, 2025.-№ 36(50). - С. 153-164. https://doi.org/10.31473/2305-5987-2025-1-36(50)-13 п.38.2: 1. Спосіб виготовлення комбікорму для мальків коропа: пат. 153042 Україна: МПК А01К 61/10, А23К 50/80, А23К 20/10, А23К 10/20. № u 2022 01415; под. заяв.
--	--	--	--	--	--	--	---

							03.05.2022; опубл. 17.05.2023, Бюл. № 20. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11761 2. Спосіб підвищення продуктивності, вітамінного та мінерального складу м'яса равликів виду <i>Helix pomatia</i>: патент на корисну модель 156645 Україна : А01К 61/50 / Л.В. Бондаренко, М.М. Федорченко, А.П. Король, Л.П. Король-Безпала, І.Ф. Безпалий . № u 2023 03769; заявл. 07.08.2023; опубл. 24.07.2024, Бюл. № 30. 5 с. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12927 п.38.4: 1. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання з дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитно-трансферною системою навчання / Л.П. Король-Безпала, Г.П. Калініна, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй, С.А. Наріжний – Біла Церква, 2024. – 25 с. 2. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Технологічні розрахунки у м'ясній промисловості» для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр»/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій. С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй, Л.П. Король- Безпала. – Біла Церква, 2024. – 25 с. 2. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Розрахунки у молочній промисловості» для студентів біолого- технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр»/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій. С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй, Л.П. Король- Безпала. – Біла Церква, 2024. – 25 с. 3. Матеріалознавство: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи по темі «Конструкційні матеріали» для студентів біолого- технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» за кредитно- трансферною системою навчання/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, Надточій В.М., Л.П. Король- Безпала. – Біла Церква, 2024. – 15 с. 4. Науково-дослідна робота студентів: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого- технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, О.П.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Гребельник, В.М. Надточій, Л.П. Загоруй, Л.П. Король-Безпала. – Біла Церква:БНАУ, 2024. – 30 с. 5. Технологія продуктів функціонального призначення: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / О.П. Гребельник, Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, Н.М. Федорук, С.А. Наріжний, Л.П. Король-Безпала. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 34 с. п.38.5: 1. Канд. с.-г. наук - 03.00.20 – біотехнологія. Тема дисертації: «Удосконалення біотехнології вирощування личинок Chironomus та використання їх у рибництві». ДК № 057144 від 2.07.2020 р. п.38.11: 1. ТОВ «ЗФ». Договір від 28.01.2022 р. 2. ТОВ «ГАМА БЦ». Договір № 2801222 від 28.01.2022 р. п.38.12: 1. Король-Безпала Л.П., Безпалий І.Ф. Поживність арахісу смаженого, який використовується в готельно-ресторанних комплексах Київщини: V-ї всеукр. наук.-практ. інтер.-конф. «РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ». 5 квітня. Мукачєво, 2022. С. 25-27. 2. Безпалий І. Ф. Технологія застосування нативної та іммобілізованої інвертази за дозрівання акацієвого меду / І. Ф. Безпалий, С. В. Мерзлов, Л. П. Король-Безпала // Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Сучасний розвиток технологій тваринництва.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. (Білоцерківський НАУ, 21 жовтня 2021 р.) .- Біла Церква, 2021 .- С. 52-54. 3. Стах Б.Є., Король-Безпала Л.П. Аналіз споживання меду в Україні / Молодь – аграрній науці і виробництву. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 19 травня 2022 р. Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 127-129. 4. Король-Безпала Л.П. Оптимальні біотехнологічні умови для вирощування личинок <i>Chironomus</i> / Л.П.Король-Безпала // Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції 30 жовтня 2020 р .– Біла Церква: БНАУ, 2020.- С. 15-16. 5. Технологія вирощування та годівля мальків коропа / Вradій О.О., Ломова Н.М., Король-Безпала Л.П. // Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. студентів, 14 квітня 2021 р. Біла Церква: БНАУ, 2021. С. 43-44. 6. Король-Безпала Л.П. Удосконалення складу комбікорму для мальків коропа: міжн. наук.-практ. конф. «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях». 20
--	--	--	--	--	--	--	--

жовтня м. Біла Церква, 2022. С. 8-10.

7. Чернецька С.В., Король-Безпала Л.П. Аналіз споживання замороженої риби в Україні: всеукр. наук.-практ. конф. здоб.вищ.осв. «МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ» Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології. 14 квітня. м. Біла Церква, 2023. С. 74-75.

8. Король-Безпала Л. П. Аналіз споживання копченої риби в Україні /Л. П. Король-Безпала // Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (БНАУ, 26 жовтня 2023 р.). Біла Церква, 2023. С. 46-47.

9. Король-Безпала Л.П. Ясчний меланж у харчовій промисловості. / Л.П. Король-Безпала, Р.В. Гвоздьов, А.В. Кречковський // Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). Біла Церква: БНАУ. 2023. С. 23-24.

10. Король-Безпала Л. П. Аналіз збалансованого харчування для спортсменів / Л. П. Король-Безпала, А. Д. Терещук // Молодь – аграрній науці і виробництву: Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (БНАУ, 24 квітня 2024 р.). Біла Церква, 2024. – С. 70-71.

11. Король-Безпала Л.П. Органолептичні показники червоної зернистої ікри / Л.П.

							Король-Безпала / Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (БНАУ, 3 жовтня 2024 р.). Біла Церква, 2024. С. 9-11. 12. Король-Безпала Л.П. Порівняльні показники ефективності айрану та ряжанки на організм людини / Л.П. Король-Безпала, А.І. Балашова, І.О. Іваниця / Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. магістрантів і молодих дослідників (БНАУ, 30 жовтня 2024 р.). Біла Церква, 2024. С. 73-75. 13. Карташов І.М. Біотехнологічні чинники за культивування личинок <i>Chironomus</i> / І.М. Карташов, К.К. Забіран, Л.П. Король-Безпала / Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. магістрантів і молодих дослідників (БНАУ, 30 жовтня 2024 р.). Біла Церква, 2024. С. 90-91. 14. Король-Безпала Л. П. Діяльність у сфері інтелектуальної власності / Л. П. Король-Безпала // Генетичні і селекційні аспекти інтенсифікації виробництва і переробки продукції тваринництва: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченої 90-й річниці від дня народження видатного вченого селекціонера, доктора с.-г. наук, члена-кореспондента УААН, професора М. З. Басовського (БНАУ, 6 травня 2025 р.). Біла Церква, 2025. С. 28-30. п.38.19: 1. HWPL Ukraine:
--	--	--	--	--	--	--	--

							Викладач Освіти миру HWPL – індивідуальний номер 093-01-202502. 2. Член громадської організації «Прогресильні» - № 0882/25.
92912	Гребельник Оксана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого- технологічний факультет	Диплом бакалавра, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1999, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Білоцерківськи й інститут неперервної професійної освіти, рік закінчення: 2025, спеціальність: 053 Психологія, Диплом кандидата наук ДК 021014, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12ДЦ 028467, виданий 10.11.2011	23	Інноваційні технології харчових виробництв	Підвищення кваліфікації 1. Курси підвищення кваліфікації за напрямом «Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО», Інститут післядипломного навчання БНАУ, Сертифікат № 00493712/25-092, 5 кредитів ЄКТС. 2. Підвищення кваліфікації в умовах виробництва – ФОП Клименко Сертифікат №СС 00493712/000146 – 25. 1 кредит ЄКТС. 3. «Міждисциплінарніс ть у викладанні», курс від Острівців Прогресильності від ОНУ імені І.І. Мечникова, ЗУНУ та ХНУ» з 22 січня по 16 лютого, сертифікат ОП ОЗХМ 102/25, 2 кредити ЄКТС. 4. ГО ПРОГРЕСИЛЬНІ, курс підвищення кваліфікації «Великий курс «Про ІІІ в освіті», 26.05- 9.06.2025 ВКШО- 0894, 45 годин, 1,5 кредитів. 5. “Цифрові інструменти Google для освіти” базовий рівень за дистанційною формою навчання з 05–18.09.2022 року, сертифікат № №GDTfE-02-0530. 1 кредит ЄКТС. 6. “Цифрові інструменти Google для освіти” середній рі-вень за дистанційною формою навчання з 16–22.01.2023 року, сертифі-кат №GDTfE- 06-С-04542, 1 кредит ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п’ять років: 1, 2, 4, 7, 11, 12, 14, 19 п.38.1: 1. Мерзов С.В.,

							Шурчкова Ю.О., Цebro А.Д., Гребельник О.П., Калініна Г.П. Фізико-хімічні та органолептичні показники рослинного молока, яке використовують у готельно-ресторанних комплексах // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені З.С. Гжицького. – Львів, ЛНУВМБТ, 2021 – т. 134, № 96. – С. 28-32. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9606 2. Король-Безпала Л.П., Мерзов С.В., Маршалок В.А., Мерзова Г.В. Шурчкова Ю.М., Калініна Г.П., Гребельник О.П. Фізико-хімічні та органолептичні показники арахісу смаженого із мережі у готельно-ресторанних комплексів Київщини// Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені З.С. Гжицького. – Львів, ЛНУВМБТ, 2021 – т. 134, № 96. – С. 15-18. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9603 3. Роль Н. В., Надточій В. М., Цebro А. Д., Вовкогон А. Г., Мерзлова Г. В., Калініна Г. П., Гребельник О. П. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2021. № 1 (164). С. 152-158. https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/rol_1_2021.pdf 4. Hrebelnyk, O., Zahorui, L., Kalinina, H., Kachan, A., Nadtochii, V., & Fedoruk, N. (2023). Biological value of zaanen goats' pasteurized milk proteins. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies.
--	--	--	--	--	--	--	---

Series: Food Technologies, 2023. 25(99), 69-74. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9912>

5. Hrebelnyk, O., Zahorui, L., Kalinina, H., Kulbachenko, Y., Andriychuk, A., Mazur, T., & Tsebro, A. (2024). Study of the quality of lactose-free milk during storage. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 2024. 26(101), 171-176. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10125>.

п.38.2:

1. Спосіб виробництва молока козиного пастеризованого : пат.156996 Україна : A23C 9/156 (2006.01) / О. П. Гребельник, Л. П. Загоруй, Г. П. Калініна. – № u 2024 00904 ; заявл. 22.02.2024 ; опубл. 29.08.2024, Бюл. №35. – 4 с.

2. Спосіб виробництва молока козиного пастеризованого : пат.155966 Україна : A23C 9/156 (2006.01) / О. П. Гребельник, Л. П. Загоруй, Г. П. Калініна. – № u 2023 01902 ; заявл.124.04.2023 ; опубл. 25.04.2024, Бюл. №17. – 4 с.

п.38.4:

2. Щоденник-звіт виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» напряму підготовки 181 «Харчові технології» / Мерзлов С.В., Шурчкова Ю.О., Калініна Г.П., Гребельник О.П.– Біла Церква, 2024. – 38 с.

3. Технологія продуктів функціонального призначення: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / О.П. Гребельник, Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, В.М. Н.М. Федорук, С.А.

Наріжний. – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 34с.

4. Гребельник О.П. Інноваційні технології харчових виробництв: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності G13 Харчові технології / О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, С.А. Наріжний. – Біла Церква: БНАУ, 2025. –с. 32.

5. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання з дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитно-трансферною системою навчання / Л.П. Король-Безпала, Г.П. Калініна, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй, С.А. Наріжний – Біла Церква, 2024. – 25 с. п.38.7:

1. Розбицька Т.В. Розроблення і впровадження інтегрованої системи управління технологічними процесами для забезпечення ресурсозбереження та безпечності молочних продуктів», поданої на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» та спеціальності 181 «Харчові технології». Київ:2021 року, НУБіП, 265 с

2. Овсієнко К.Д. Розроблення технології сироватково-вершкового сиру з харчовими волокнами, поданої на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18

						«Виробництво та технології» та спеціальності 181 «Харчові технології». Київ: НУХТ, 2022 р., 154 с. 3. Скуйбіда В.В. Розроблення технології ферментованих молочно-рослинних продуктів», представлену на здобуття наукового ступеню доктора філософії у галузі знань 18 «Виробництво та технології» та спеціальності 181 «Харчові технології», Київ: НУХТ, 2025 р., 175 с. п.38.11: Договір від 31.01.2022 року про наукове консультування з ТОВ «Зернопром». п.38.12: 1. Гребельник О.П., Загоруй Л.П., Дирда В.О. Перспективи використання сенсорного аналізу у молочній промисловості // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – С. 316–319 с. 2. Насіння амаранту – біологічно цінна добавка у технології молочних продуктів / Калініна Г.П., Загоруй Л.П., Гребельник О.П., Роль Н.В. // Multidisciplinary academic notes. Science research and practices. Proceedings of the XV International Scientific and Practical Conference. Madrid, Spain. 2022. Pp. 657–660. URL: https://isg-konf.com/multidisciplinary-academic-notes-science-research-and-practice/ Available at : DOI: 10.46299/ISG.2022.1.15 3. Гребельник О.П., Загоруй Л.П. Сенсорний аналіз млинців // Реалії та
--	--	--	--	--	--	--

							перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів»: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Мукачєво, 5 квітня 2022 року). – Мукачєво. С. 27–29. 4. Гребельник О.П., Загоруй Л.П. Розроблення страви лікувально-профілактичного характеру для готельної індустрії // Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачєво: РВВ МДУ, 2023. С. 24–26. 5. Hrebelnyk O. Comparative characteristics of sustainable development strategies in food industry enterprises / O. Hrebelnyk, L. Zagoruy // Proceedings of the VI International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, May 15 – 17, 2024. – Kyiv: NUFT, 2024. – 107. 6. Kalinina H.P., Zahorui L. P., Hrebelnyk O. P. Prospects of the use of secondary suckling raw material are in technology of ice-cream. Development of the agricultural sector, food and veterinary medicine in Ukraine and EU countries (December 25–26, 2024. Riga, the Republic of Latvia): International scientific conference. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2024. p. 49–53. 7. Liudmyla Zahorui, Oksana Hrebelnyk. Innovative approaches in the technology of lactosefree dairy products. Scientific strategies in the context of global challenges Proceedings of the II International Scientific-Practical Conference «ISPC-SSCGC 2025» April, 16, 2025 Warsawa (Poland) c. 204-205. 8. Гребельник О.П. Застосування
--	--	--	--	--	--	--	---

							солодких компонентів у технології безалкогольних напоїв / О.П. Гребельник // Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи у харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, [Біла Церква] 26 жовтня 2023 р. / Білоцерківський НАУ – Біла Церква, 2023. – С. 90-92. 9. Гребельник О. П. Аналіз вітчизняного ринку майонезної продукції / О. П. Гребельник, М. М. Дячук, І. С. Бачінський // Актуальні аспекти розвитку науки і освіти: збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців [Одеса], 09-10 листопада 2023 р.) / Одеський державний аграрний університет. Одеса, 2023. 10. Гребельник О.П., Апаткін М.П., Таран О.С. Створення сухих десертних сумішей підвищеної біологічної цінності: матеріали міжнар. науков-практ конф Актуальні проблеми підвищення якості та безпека виробництва й переробки продукції тваринництва: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 4 червня 2021. Дніпро: ДДАЕУ, 2021. С. 28-30. п.38.14: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Харчовик». п.38.19: Членкиня громадської організації «Прогресильні» № 0846/25.
14931	Марчук Володимир Васильович	доцент, Основне місце роботи	Соціально-гуманітарний факультет	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: англійська	28	Іноземна мова: ділова комунікація	Підвищення кваліфікації 1. Інститут післядипломного навчання БНАУ. Свідоцтво СПК 00493712/157/25-021. Тема «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення

				мова, німецька мова, Диплом кандидата наук ДК 003246, виданий 29.03.2012, Атестат доцента АД 011323, виданий 10.10.2022		освітнього процесу ЗВО» з навчальних дисциплін «Іноземна мова за професійним спрямуванням». 03-21 лютого 2025 року. 5 кредитів ЄКТС. 2. Фермерське господарство «ПШХАН» м. Біла Церква, 29.07.24 – 02.08.24. 1 кредит ЄКТС. 3. FAO Web training on the implementation of HACCP for Fisheries and Agriculture Rome, Italy 21-23 October 2024. 0,2 кредити ЄКТС. 4. Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині м. Львів, 17- 18 жовтня 2024. 0,4 кредиту ЄКТС. 5. Organized from 13 January to 7 February 2025 as part of the Jean Monnet Chair project “Strengthening EU Leadership and Capacity in Science and Innovation” (101175767 – eu strenghts - erasmus-jmo-2024-hei- tch-rsch) with the support of the European Union. 4 ECTS. 6. Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО м. Біла Церква, 2025. 5 кредитів ECTS. 7. Академічна добročесність: виклики, проблеми та перспективи» м. Запоріжжя 20 березня 2025 р. 0,5 кредиту ЄКТС. 8. Дні освітнього лідерства м. Запоріжжя 10-11 червня 2025 р. 0,5 кредиту ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 3, 4, 8, 12, 19 п.38.1: 1. Chaika, O., Absaliyeva, Y., Marchuk, V., Dovhaniuk, E., & Kolesnykov, A. (2022). Poly- and multiculturalism underpinning personality formation of future foreign language teachers. Amazonia Investiga,
--	--	--	--	--	--	---

							11(52), 221-231. https://doi.org/10.34069/AI/2022.52.04.24 2. Марчук В. В. Фундаментальні характеристики ціннісних орієнтацій студентів аграріїв Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2023. – Вип. 59. Том 2. – 382 с. 3. Марчук В.В.. Педагогічні основи поняття «ціннісні орієнтації» та особливості їх формування у студентської молоді в освітньо-виховному процесі з во Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. – Вип. 71. Том 3. – 344 с. 4. Марчук В. В. Лінгвокультурологічний підхід у формуванні загальних компетентностей у здобувачів вищої освіти під час вивчення латинської мови Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій інноваційна педагогіка Науковий журнал Видавничий дім «Гельветика» 2024 Випуск 69 Том 2 – 250 с. 5. Марчук В. В. Педагогічні основи поняття «ціннісні орієнтації» та особливості їх формування у студентської молоді в освітньо-виховному процесі з во. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський
--	--	--	--	--	--	--	---

							збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. – Вип. 71. Том 3. – 344 с. 6. Марчук В. В. Упровадження інструментів ІІІ на заняттях мовно-літературної галузі у вищій школі в умовах гібридизації освітнього процесу // Педагогічна інноватика: сучасність та перспективи. Вип. №8. 2025. С. 212-215. п.38.3: 1. Путівник студента: навчальний посібник / В.В. Сахнюк, М.В. Рубленко, В.В. Марчук. – Біла Церква, 2022. - 54 с. п.38.4: 1. Фахова іноземна мова: методичні вказівки до виконання практичних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 101 «Екологія» Біла Церква, 2023. – 32 с. 2. Фахова іноземна мова: методичні вказівки до виконання самостійних робіт та індивідуального науково-дослідного завдання здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 101 «Екологія» Біла Церква, 2023. – 20 с. 3. Ділова іноземна мова: методичні вказівки до виконання практичних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 207 «Водні біоресурси та аквакультура» / В. В. Марчук. – Біла Церква, 2024. – 39 с. 4. Ділова іноземна мова: методичні вказівки до виконання самостійних робіт та індивідуального науково-дослідного завдання здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 207
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Водні біоресурси та аквакультура» / В. В. Марчук. – Біла Церква, 2024. – 32 с. п.38.8: Співвиконавець ініціативної тематики: «Професійно-орієнтоване навчання іноземних мов і культур в умовах міжнародної академічної мобільності» - реєстраційний номер 0119U100351 «Клініко-експериментальне обґрунтування методів діагностики, лікування і профілактики множинної (поліорганна і поліметаболічна) внутрішньої патології у високопродуктивних корів».) «Біохімічна оцінка та клінічне обґрунтування методів ранньої діагностики та фармакопрофілактики і метаболічних хвороб у сільськогосподарської та екзотичної птиці». «Теоретичне та клініко-експериментальне обґрунтування методів ранньої діагностики, ефективних схем лікування і профілактики поліорганної та поліметаболічної внутрішньої патології у продуктивної дрібної рогатої худоби». п.38.12: 1. Сутність “цінності” як педагогічної категорії Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції (23-24 листопада 2023 р.) / Білоцерківський інститут економіки та управління Університету «Україна»; за заг. ред. Я. В. Новака; наук. ред. Т.М. Косач, Н.С. Пасічник. Біла Церква, 2023. 238 с. 2. Поняття особистості в соціальних системах Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні в умовах сучасних освітніх реалій:
--	--	--	--	--	--	--	--

							матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 21–22 березня 2024 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 199 с. 3. Ціннісні орієнтації: взаємозалежності особистості та суспільства в правовому полі Міжнародна науково-практична конференція Перспективи розвитку суспільно-гуманітарних наук в умовах євро інтеграції: матеріали міжнародної науково-практичної онлайн-конференції. 11-12 квітня 2024р. Білоцерківський НАУ. 300 с. 4. Сутність і складові базової культури особистості Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації Міжнародна науково-практична конференція 3 жовтня 2024, м. Біла Церква 5. Ecological and biological characteristics of tilapia as a prospective object of aquaculture in Ukraine Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Екологія, охорона навколишнього середовища та балансоване природокористування : освіта – наука – виробництво Міжнародна науково-практична конференція 3 жовтня 2024, м. Біла Церква 6. Деякі аспекти етіології та лікування за множинної внутрішньої патології у високопродуктивних корів Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 17–18 жовтня
--	--	--	--	--	--	--	---

							2024 р. : тези доп. ІІІ конф. / [відп. ред. І.О.Парубчак; МОН України, ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького], 2024. – 193 с. 7. The essence and components of the personality basic culture Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції (27-28 листопада 2024 року) / Білоцерківський інститут економіки та управління Університету «Україна»; за заг. ред. Я. В. Новака; наук. ред. Т.М. Косач, Н.С. Пасічник. Біла Церква, 2024. 320 с. 8. Формування основ базової культури особистості у навчально-виховному процесі. Міжнародна науково практична конференція «Виклики та перспективи сучасної науки: теорія, практика, інновації» 10-11 квітня 2025, м. Біла Церква 9. Роль емоцій у формуванні ціннісних орієнтацій особистості. Всеукраїнський круглий стіл присвячений дню Європи на тему: «Україна в умовах євроінтеграції: проблеми та перспективи»: матеріали круглого столу присвячені дню Європи – м. Біла Церква: БНАУ, 2025. 99 с. п.38.19: 1. Член ГО «TESOL» – з 2020 р. № 243786.
31231	Калініна Галина Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом	20	Оптимізація технологій харчової галузі	Підвищення кваліфікації 1. Стажування в умовах виробництва ТОВ «ГАМА БЦ» за спеціальністю 181 «Харчові технології» з дисципліни «Технологія м'яса та м'ясних продуктів» у період з 7.04-19.04.2023 Сертифікат № СС 00493712/000047-23. 1 кредит ЄКТС. 2. Підвищення

				кандидата наук ДК 044286, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 042109, виданий 28.04.2015		кваліфікації на базі Білоцерківського НАУ за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» 9.11- 27.11.20 Свідоцтво СПК 00493712/040/20/21. 5 кредитів ЄКТС. 3. Педагогічний воркшоп для НПП Білоцерківського НАУ «Школа професійно- педагогічного зростання» з теми «Сутність і практика колаборативного навчання. Формульне оцінювання. Засоби здійснення формульного контролю». 15.06.2021 р. 0,2 кредити ЄКТС. 4. Цифрові інструменти Google для освіти, базовий рівень, 25.07- 7.08.2022 р. Сертифікат № №GDTfE-01-02911.1 кредит ЄКТС. 5. Цифрові інструменти Google для освіти, середній рівень, 16-22.01.2023 р. Сертифікат № №GDTfE-06-C-04566 вільне володіння державною мовою першого ступеню, сертифікат від 19.07.22 УМД N 00131562 .1 кредит ЄКТС. 6. В умовах виробництва ПП «Західний Буг» за спеціальністю 181 «Харчові технології» з дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» у червні 2024 року. Сертифікат №СС 00493712/000115 – 24.1 кредит ЄКТС. 7. В умовах виробництва ФОП «Клименко В.В.» за спеціальністю 181 «Харчові технології» з дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» у квітні 2025 Сертифікат №СС 00493712/000148 – 25. 1 кредит ЄКТС. 8. Інститут післядипломного навчання БНАУ курси підвищення кваліфікації за напрямом «Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу
--	--	--	--	---	--	---

								ЗВО», сертифікат № 00493712/25-098. 9. «Міждисциплінарність у викладанні», курс від Острівців Прогресивності від ОНУ імені І.І. Мечникова, ЗУНУ та ХНУ», 22.01-16.02 2025 сертифікат ОП ОЗХМ 154/25. 2 кредити ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 2, 3, 4, 7, 11, 19 п.38.1: 1. Merzlov Sergey V.; Fedoruk Natalia N.; Andriichuk Andriy V.; Fedoruk Yriy V.; Nadtochii Valentina N.; Hrebelnyk Oksana P.; Kalinina Halina P.; Polishchuk Svitlana A. Impacto flacticacid producton quality in diceso fraw meat for the smoked sausages production Proceeding sof the National Academy of Sciences of Belarus – Agrarian Series: № 3/59; 2021. https://doi.org/10.29235/1817-7204-2021-59-3-378-384 2. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості / Н. В. Роль, В. М. Надточій, А. Д. Цебро, Г.П. Калініна та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць .- м.Біла Церква: БНАУ, 2021 .- № 1 (164) .- С. 152-158. doi: 10.33245/2310-9289-2021-164-1-152-158 3. Органолептичні показники та харчова цінність арахісу смаженого із мережі готельно-рестораних комплексів Київщини / Л. П. Король-Безпала, С. В. Мерзлов, В. А. Маршалок, Г. В. Мерзлова, Ю. О. Шурчкова, Г. П. Калініна, О. П. Гребельник. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т 23, № 96. С 15-18. 4. Фізико-хімічні та
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							органолептичні показники рослинного молока, яке використовують у готельно-ресторанних комплексах/ С. В. Мерзлов, Ю. О. Шурчкова, А. Д. Цебро, О. П. Гребельник, Г. П. Калініна, Н. В. Роль. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т 23, № 96. С 28-32. 5. Крижак Л. М., Калініна Г. П. Метабіотики – розвиток пробіотичної концепції. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», БНАУ, 2022. № 1. С. 135–142. 7. Hrebelnyk, O., Zahorui, L., Kalinina, H., Kachan, A., Nadtochii, V., & Fedoruk, N. (2023). Biological value of zaanen goats' pasteurized milk proteins. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 25(99), 69-74. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9912 п.38.2: 1. Спосіб виробництва пастеризованого молока. Деклараційний патент України на винахід 69972 А. Опубл. 15.10.2004, бюл. № 9 Л.М. Хомічак, Г.Є. Поліщук, О.В. Кочубей. 2. Морозиво комбіноване. Патент України на корисну модель 83323, опубл. 25.06.2008, бюл. № 12 Л.М. Хомічак, Г.Є. Поліщук, Т.І. Янюк, О.В. Гулак. 3. Спосіб виробництва морозива ацидофільного з підвищеною біологічною цінністю. Деклараційний патент України на корисну модель 27650, опубл. 12.12.2007 бюл. № 19 Л.М. Хомічак., Г.Є. Поліщук, М.М. Антонюк, А.В. Згурський. 4. Спосіб виробництва морозива з комбінованим
--	--	--	--	--	--	--	---

складом сировини.
Патент України на корисну модель 82966, опубл. 26.05.2008, бюл. № 10А.І. Українець, Г.Є. Поліщук, О.М. Рибак.
5. Спосіб виробництва молока козиного пастеризованого : патент пат. 155966 Україна : А23С 9/156 (2006.01) № u 2023 01902 ; – заявл.124.04.2023; опубл. 25.04.2024, Бюл. №17. – 4 с. 4/1,5 О.П. Гребельник, Л.П. Загоруй, Г.П. Калініна.
п.38.3:
1. Kryzhak L., Bozhok O., Kalinina G. Study of the features of the use of non-traditional raw materials in the technology of the production of raw-dried sausages. Monographic series «European Science». Scientific World-NetAkhataV/ Karlsruhe 2025. Germany. Book 36. Part 2. P. 43-59. DOI: <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2025-36-02-001>
п.38.4:
1. Науково-дослідна робота студентів: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, В.М. Надточій, Л.П. Загоруй, Л.П. Король-Безпала. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 30 с.
2. Технологічні розрахунки в молокопереробній галузі: Робочий зошит для виконання практичних та індивідуальних завдань з дисципліни «Технологічні розрахунки» здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй, Л.П. Король-Безпала – Біла Церква, 2024. – 46 с.
3. Методичні вказівки

							до виконання самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання з дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитно-трансферною системою навчання / Л.П. Король-Безпала, Г.П. Калініна, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй, С.А. Наріжний – Біла Церква, 2024. – 25 с. 4. Наскрізна програма практик. Методичні вказівки до проходження практики та оформлення звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» / С.В. Чернюк, Ю.О. Шурчкова, Г.П. Калініна Г.П., В.М. Надточій, Г.В. Мерзлова, Н.В. Роль, О.П. Гребельник, С.В. Наріжний. Біла Церква, 2023. 37 с. 5. Король-Безпала Л.П. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання з дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитно-трансферною системою навчання / Г.П. Калініна, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй, С.А.
--	--	--	--	--	--	--	---

Наріжний – Біла Церква, 2024. – 25 с.

6. Щоденник-звіт виробничої практики для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» напряму підготовки 181 «Харчові технології» / Мерзлов С.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Загоруй Л.П. та ін. – Біла Церква, 2025. – 40 с.

7. Щоденник-звіт виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» напряму підготовки 181 «Харчові технології» / Мерзлов С.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Загоруй Л.П. та ін. – Біла Церква, 2025. – 38 с.

п.38.7:
Офіційний опонент у разовий спеціалізований вченій раді, проведення разового захисту дисертації
«Обґрунтування застосування наночастинок SiO_2 та ZnO в технологіях харчових продуктів на основі сироватки молочної» аспіранта Висоцького Олександра Олександровича на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD) в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» відбулося 27 серпня 2025 року.

п.38.11:
1) ТОВ АФ «Зодіак-М», 2022 р.
2) ТОВ «ГАМА-БЦ» 2023 р.
3) ПП «Західний Буг» Сертифікат №СС 00493712/000115 – 24
4) ФОП Клименко Сертифікат №СС 00493712/000148

п.38.19:
До 2023 року у складі кафедри ХТіТППТ член Спільки молочних підприємств України. З 2025 року член ГО «ПРОГРЕСИЛЬНІ» сертифікат №0875/25.

312330	Однорог Максим Анатолійович	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом магістра, Білоцерківськи й державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 021352, виданий 16.05.2014, Атестат доцента АД 000013, виданий 13.12.2016	15	Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	Підвищення кваліфікації 1. Літня школа АПД- 2022 «Аграрна торговельна політика України – виклики та перспективи в контексті євроінтеграції» з 25.07.2022 по 29.07.2022 р.1,3 кредити ЄКТС. 2. ПП «Острівське». Сертифікат № СС 00493712/000204- 2022 про проходження стажування з 04.04.2022 по 22.04.2022 р. (30 годин/ 1 кредит). 4. Академія цифрового розвитку «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти», базовий рівень 19 березня 2023 GDtFe- 80-Б-04324. 1 кредит ЄКТС. 3. ТОВ «Крокус». Сертифікат № СС 00493712/000083- 2024 про проходження стажування з 02.02.2024 по 23.02.2024 р. 1 кредит ЄКТС. 4. Школа професійно- педагогічного зростання «Цифрова освіта: психологічні ресурси ефективного викладання і навчання» від 22.05.2025 0,2 кредити ЄКТС. 5. «Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО», 03.02- 21.02.2025 00493712\25-221 2025 р. 5 кредитів ЄКТС. 6. ТОВ «Стандарт-М 2009». Сертифікат № СС 00493712/000102- 2025 про проходження стажування з 14.01.2025 по 30.01.2025 р. 1 кредит ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 3, 4, 7, 8, 12, 13, 14, 20 п.38.1: 1. Однорог М.А., Півторак М.В., Загороднюк О.В. Інноваційні напрями взаємодії органів державної влади і регіональних структур
--------	--------------------------------	---------------------------------------	--------------------------	---	----	--	--

у процесі модернізації аграрної політики. Інтелект XXI. 2020. № 1. С. 117 – 121. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12674>.

2. Однорог М.А., Шуст О.А., Понедільчук Т.В. Економіка праці і соціально-трудова відносини в контексті оцінки економіки виробничої інфраструктури. Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». 2020. №49. http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/49_2020_ukr/44.pdf. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5940>.

3. Однорог М.А., Рибак Н.О., Житник Т.П. Економіка й організація агропромислових формувань у процесі збереження капіталу підприємства. Науковий журнал «Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління». 2020. Том 31 (70). №6. С. 132–136. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5938>.

4. Однорог М.А., Півторак М.В., Загороднюк О.В., Вовк Л.А., Чечуй Н.В. Історичні віхи інституціоналізації рентних доходів у системі управління аграрною сферою України. Інвестиції : практика та досвід. 2021. № 17. С. 47 – 50. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12670>.

5. Popovych O, Stepanenko T., Didukh S., Odnorog M., Krasnoselska A. Economic and ecological issues of agro-industrial development. Revista Electrónica De Investigación En Ciencias Económicas. 2023. Vol. 11. No. 21 (January - June). P. 1–18. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9450/1/Economic%20and%20ecological.pdf>.

6. Юхименко П.І. Однорог М.А., Молчанов Н.С., Нецотна І.В., Черненко О.С. Феменологічний та

							поведінковий аналіз інтеграцій і процесів інноваційного бізнесу. Інвестиції : практика та досвід. 2023. № 15. С. 34 – 42. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAN/9404/1/Phenomenological%20and%20behavi. 7. Однорог М.А., Рибак Н.О., Півторак М.В., Малишко І.Ю. Аграрний сервіс в АПК як фактор потенціалу і розвитку підприємств. Інвестиції : практика та досвід. 2024. № 5. С. 120 – 125. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAN/11909/1/Agricultural%20service.pdf. 8. Однорог М.А., Рибак Н.О., Побережній А.М., Романчук В.В., Іванець Р.А. Потенціал розвитку промислового підприємства. Агросвіт. 2025. № 7. С. 92 – 97. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAN/14000. 9. Однорог М.А., Ткаченко О.В., Побережній А.М., Денисова А.М., Манзій Д.О. Економіка праці та соціально-трудова відносини. Інвестиції : практика та досвід. 2025. № 7. С. 163 – 168. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAN/14001. п.38.3: 1.Конкурентоспроможність підприємства: підручник / П.І. Юхименко, А.С. Даниленко, С.Г. Батажок, М.А. Однорог та ін. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 320 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAN/4955 2. Однорог М.А. Становлення аграрної сфери в умовах інституціонального забезпечення розвитку ринку інновацій: монографія. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 486 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAN/5935 3. Державно-підприємницьке партнерство у
--	--	--	--	--	--	--	---

							створенні інфраструктури сільськогосподарських територій: теорія і практика: монографія / П.І. Юхименко, М.А. Однорог та ін.; за заг. ред. д-ра екон. наук, професора, академіка НААН України Даниленка А.С. Біла Церква: БНАУ, 2020. 225 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5581 4. Глобалізація та політика національної безпеки: підручник / Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, М.А. Однорог та ін.: За загал. ред. д-р. екон. наук, професора П.І. Юхименка. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 408 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8153 5. Національна безпека України в умовах інституціональних змін і нової інфосфери: монографія / Т.В. Сокольська, Т.В. Арбузова, С.Г. Батажок, М.А. Однорог та ін.; За ред. П.І. Юхименка. Біла Церква: БНАУ, 2021. 492 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8283 6. Державно-підприємницьке партнерство в умовах формування інституціонального порядку децентралізації: монографія. Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., М.А. Однорог та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О.А. Біла Церква, БНАУ, 2022. 464 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8132 7. Державно-підприємницьке партнерство: підручник / Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О. А. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2022. 500 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8152 8. Розвиток
--	--	--	--	--	--	--	---

							інноваційного бізнесу: підручник / Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О.А. Київ. Центр учбової літератури, 2023. 476 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9066/1/Development%20of%20innovative%20business.pdf 9. Аграрна економічна політика: підручник / Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О.А. Київ. Центр учбової літератури, 2023. 554 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9065/1/Agrarian%20economic%20policy.pdf 10. Розвиток аграрного сектору економіки в умовах четвертої технологічної революції: монографія / Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О.А. Біла Церква, БНАУ, 2023. 568 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9064/1/Development%20of%20the%20agricultural%20sector.pdf 11. Розвиток інноваційної бізнес-діяльності в умовах зеленої економіки: монографія. Юхименко П.І., Шуст О.А., Димань Т.М., Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д.е.н., професора Шуст О.А. Біла Церква, БНАУ, 2023. 494 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9063/1/Development%20of%20innovative%20business%20activities.pdf 12. Конкурентоспроможність аграрного підприємства: підручник / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань, М.А. Однорог та ін. За заг. ред. д-ра екон. наук, професора Шуст О.А. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2024. 536 с. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1
--	--	--	--	--	--	--	---

							2577 13. Формування конкурентоспроможності агропідприємства в умовах екологізації та нового технологічного укладу аграрного виробництва / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань, Однорог М.А. та ін. За заг. ред. д-ра екон. наук, професора Шуст О.А. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 552 с. п.38.4: 1. Наскрізна програма практики зі спеціальності 051 «Економіка» (для здобувачів ступеня вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» / Біла Церква, 2020. 60 с. 2. Економіка виробничої інфраструктури: Методичні вказівки до виконання контрольної роботи студентами економічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 051 «Економіка». Укладач: М.А. Однорог. Біла Церква, 2021. 9 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6742 3. Оцінка вартості бізнесу: Методичні вказівки з виконання самостійної та індивідуальної роботи студентами економічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 051 «Економіка». Укладач: М.А. Однорог. Біла Церква, 2021. 20 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6772 4. Програма переддипломної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 051 «Економіка» галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» / Укладачі: О.А. Шуст, П.І. Юхименко, С.Г. Батажок, М.А. Однорог, Понедільчук Т.В., Рибак Н.О., Житник Т.П. Біла Церква, 2021. 35 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

URL:<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6737>

5. Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи магістра для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Економіка» спеціальності 051 «Економіка» галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» / Розробники: О.А. Шуст, П.І. Юхименко, С.Г. Батажок, Т.В. Понедільчук, Н.О. Рибак, Т.П. Житник, М.А. Однорог. Біла Церква, БНАУ. 2021. 59 с.

URL:<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6738>

6. Економіка підприємства. Практикум для практичних занять та самостійного вивчення дисципліни здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка». О.А. Шуст, С.Г. Батажок, М.А. Однорог, Т.В. Приходько. Біла Церква, 2023. 175 с.

7. Наскрізна програма практик зі спеціальності 051 «Економіка» (для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки»/ Біла Церква, 2023. 51 с.

https://btsau.edu.ua/sites/default/files/news/pdf/acreditacia_econ/silabus_economica/naskriz_prog_praktik_051_bak.pdf

8. Програма переддипломної практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 051 «Економіка» галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» / Укладачі: О.А. Шуст, П.І. Юхименко, С.Г. Батажок, М.А. Однорог, Понедільчук Т.В., Рибак Н.О., Приходько Т.В., Никоненко О.А. Біла Церква, 2023. 35 с.

							https://btsau.edu.ua/sites/default/files/news/pdf/acreditacia_econ/silabus_economica/naskriz_prog_praktik_051_bak.pdf 9. Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи магістра для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 051 «Економіка» / розробники: О.А. Шуст, П.І. Юхименко, С.Г. Батажок, Т.В. Понедільчук, Н.О. Рибак, М.А. Однорог, Т.В. Приходько. Біла Церква, БНАУ. 2024. 59 с. https://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/6738/1/Kvalifikacijna%20robot.pdf п.38.7: Згідно наказу МОН № 1392 від 09.11.2020 р. 21 грудня 2020 року офіційний опонент дисертаційної роботи. Назва дисертації: «Формування інвестиційної привабливості аграрних підприємств в умовах загострення глобальної конкуренції». Здобувач – Ріхтер Катерина Володимирівна. Шифр та назва спеціальності – 051 – Економіка. Спеціалізована вчена рада ДФ 26.001.059 Київського національного університету імені Тараса Шевченка (01033, м. Київ, вул. Володимирська, 60; тел.: (044) 239-33-33). п.38.8: 1. Відповідальний виконавець ініціативної науково-дослідної теми: Інституціоналізація державної політики забезпечення продовольчої безпеки та конкурентноспроможності агропідприємств в умовах «зеленої економіки». (державний реєстраційний номер 0124U002041). Терміни виконання: 2024-2027 рр. п.38.12: 1. Однорог М.А. Проблеми оптимізації структури капіталу підприємства. Аграрна освіта та
--	--	--	--	--	--	--	---

							наука: досягнення, роль, фактори росту. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, публічного управління в Україні та світі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 30 жовтня 2020 р.) Біла Церква, 2020. С. 37–40. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5936 2. Юхименко П.І., Батажок С.Г., Однорог М.А. Фактори впливу на формування позитивної інвестиційної інфосфери сільських територій. Eurasian scientific congress: abstracts of II International Scientific and Practical Conference (Barcelona, February 2020), Barcelona 2020. С. 510–514. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12675 3. Однорог М.А., Шуст О.А., Вовк Л.А. Економіка праці в контексті здійснення соціально-трудових відносин: основні підходи і визначення. Розвиток нової економічної системи на державному та регіональному рівнях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 19 грудня 2020 р.). Львів, 2020. С. 105–109. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5939 4. Однорог М.А. Формування бізнес моделі підприємства та її роль в економіці та організації агропромислових формувань агробізнесу. Формування сучасного економічного простору: реалії та перспективи на майбутнє: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Дніпро, 19 грудня 2020 р.). Дніпро, 2020. С. 74–78. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5937 5. Терещенко О.А., Однорог М.А. Наукові
--	--	--	--	--	--	--	---

							основи інноваційного розвитку суб'єктів господарювання аграрної сфери України. Інноваційні пріоритети у розвитку економіки та менеджменту: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 15 квітня 2020 р.) Біла Церква, 2020. С. 124–127. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12676 6. Однорог М.А., Чечуй Н.В., Ястреб В.В. Економіка виробничої інфраструктури: сутність та проблеми її розвитку в Україні. Прогнозування соціально-економічного розвитку: планування, управління та аналіз: матеріали науково-практичної конференції (м. Дніпро, 31 липня 2021 р.) Дніпро, 2021. С. 48–52. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6618 7. Юхименко П.І., Однорог М.А., Бездуганов О.С. Механізми реформування земельних відносин. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Стратегічні пріоритети в розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівля, публічного управління в Україні та світі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Біла Церква, жовтень 2021 р.) Біла Церква, 2021. С. 60–61. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12673 8. Черненко О.С., Однорог М.А. Формування експортоорієнтованої аграрної економіки. Молодь – аграрній науці і виробництву. Інноваційні пріоритети у розвитку економіки та менеджменту: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Біла Церква, 19 травня 2022 р.) Біла Церква, 2022. С.
--	--	--	--	--	--	--	---

							104–106. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12672 9. Однорог М.А., Волошанюк Л.В. Методологічні підходи до класифікації інтегрованих формувань. Стратегії, моделі та технології управління економічними системами SMTESM: матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Хмельницький, 15 грудня 2023 р.) Хмельницький, 2023. С. 93–97. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9414/1/Methodological%20approaches.pdf 10. Однорог М.А. Формування аграрного сервісу в процесі євроінтеграції. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, менеджменту, публічного управління в Україні та світі : матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 26 жовтня 2023 р.) Біла Церква, 2023. С. 72–74. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9407/1/Formation%20of%20agricultural%20service.pdf 11. Юхименко П.І., Однорог М.А. Становлення та розвиток сільськогосподарської кооперації в Україні. Економіка та менеджмент сучасних організацій: проблеми теорії та практики: матеріали II Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Кривий Ріг, квітень 2023 р.) Кривий Ріг, 2023. С. 26–29. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/9406/1/Formation%20and%20development.pdf 12. Фощаніна В.В., Однорог М.А. Формування ресурсної бази лідером українського
--	--	--	--	--	--	--	--

							агропромислового комплексу – компанією «Кернер». Молодь – аграрній науці і виробництву. Інноваційні пріоритети у розвитку економіки та менеджменту: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Біла Церква, 14 квітня 2023 р.) Біла Церква, 2023. С. 199–201. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9409 13. Недашківська В.В., Однорог М.А. Інституційне забезпечення фінансування сталого розвитку аграрної сфери України. Наукові пошуки молоді у XX столітті: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (м. Біла Церква, 16 листопада 2023 р.) Біла Церква, 2023. С. 100–101. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9413 14. Юхименко П.І., Однорог М.А., Приходько Т.В. Формування ефективної системи використання автомобільного транспорту на агропідприємстві. Автомобільний транспорт та інфраструктура: матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 18-20 квітня 2024 р.) Київ, 2023. С. 219–222. URL: http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/11903/1/Збірник%20тез%20АТІ%202024%20%281%29.pdf 15. Яременко В.О., Однорог М.А. Напрями розвитку аграрного ринку. Наукові пошуки молоді у XX столітті: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (м. Біла Церква, 16 листопада 2023 р.) Біла Церква, 2023. С. 169–171. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9410
--	--	--	--	--	--	--	--

							16. Волошанюк Л.В., Однорог М.А. Методологічні підходи до класифікації інтегрованих формувань. Стратегії, моделі та технології управління економічними системами : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Хмельницький, 15 грудня 2023 р.). Хмельницький, 2023. С. 93–97. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9414 17. Черненко О.С., Однорог М.А. Інституційні засади сталого розвитку сільського господарства. Наукові пошуки молоді у XX столітті: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (м. Біла Церква, 16 листопада 2023 р.) Біла Церква, 2023. С. 162–163. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9411 18. Юхименко П.І., Однорог М.А., Півторак М.В. Розробка критеріїв оцінки ефективності агробізнесу. Економіка та менеджмент сучасних організацій: проблеми теорії та практики: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Кривий Ріг, березень 2024 р.) Кривий Ріг, 2024. С. 25–28. URL:http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/11910/1/Development%20of%20criteria.pdf 19. Однорог М.А., Малишко І.Ю., Котлінський О.А. Підходи до управління капіталом малого агропідприємства. Наукові горизонти XXI століття мультидисциплінарні дослідження: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Ужгород, 16-17 травня 2024 р.) Ужгород, 2024. С. 371–375. URL: http://rep.btsau.edu.ua
--	--	--	--	--	--	--	--

							/handle/BNAU/12665 20. Побережній А.М., Однорог М.А. Економічна інклюзивність як фактор розвитку в Україні. Молодь – аграрній науці і виробництву: Інноваційні пріоритети у розвитку економіки та менеджменту: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Біла Церква, 24 квітня 2024 р.) Біла Церква, 2024. С. 166–169. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12666 21. Однорог М.А. Особливості оцінки вартості підприємств агробізнесу. Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 27-28 листопада 2024 р.) Біла Церква, 2024. С. 147–149. 22. Однорог М.А., Іванець Р.А., Романчук В.В. Оцінка ефективності застосування економічних інструментів управління твердими побутовими відходами. Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 27-28 листопада 2024 р.) Біла Церква, 2024. С. 154–156. 23. Однорог М.А., Підберезний Д.М., Федорченко Б.Ю. Сучасна парадигма управління якістю і конкурентоспроможністю продукції. Суспільство, наука, освіта: актуальні дослідження, теорія та практика: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Біла Церква, 27-28 листопада 2024 р.) Біла Церква, 2024. С. 189–190. п.38.13: Проведення навчальних занять із
--	--	--	--	--	--	--	---

							дисципліни «Економічна теорія» англійською мовою іноземним студентам (2020 р.) п.38.14: 1. Магістрант спеціальності 051 «Економіка» Черненко Олександр переможець І туру «Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей» (Біла Церква, БНАУ, 2023 р.). 2. Студент 4 курсу спеціальності 051 «Економіка» Побережний Андрій переможець І туру «Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей» зі спеціальності «Соціальна та економічна інклюзія» (Біла Церква, БНАУ, 2023/2024 н.р.). 3. Магістр 1 року навчання спеціальності 051 «Економіка» Побережний Андрій переможець І туру «Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей» зі спеціальності «Економіка» (Біла Церква, БНАУ, 2024/2025 н.р.). п.38.20: Завідувач економічним відділенням Технологі- економічного коледжу Білоцерківського національного аграрного університету (2013 – 2017 р.).
268738	Димань Тетяна Миколаївна	проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Вологодський молочний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом доктора наук ДД 002774, виданий 12.03.2003, Диплом кандидата наук КН 06278,	25	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	Підвищення кваліфікації 1. «Психолого- педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО» 03.02– 21.03.2025 СПК 00493712/25-133 5 кредитів ЄКТС. 2. Університет природничих наук Тарту (Естонія). Тренінг у рамках проєкту Еразмус+ ClimEd (619285-EPP-1- 2020-1-FI-EPPRF2- CBNE-JP) «Застосування технологій

				виданий 11.10.1994, Атестат доцента ДЦ 008310, виданий 23.10.2003, Атестат професора 02ПР 003517, виданий 16.06.2005		змішаного/онлайн навчання в освіті» 30.09–4.10.2024 3 кредити ЄКТС. 3. МОН України, Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. Семінар «Дуальна аграрна освіта: досягнення та виклики в процесі євроінтеграції». 16.10.2024 РПКВ 38282994/4305-24 0,13 кредитаЄКТС. 4. Інститут Artes Liberales Варшавського Університету. Українсько-польський проект «Інноваційний університет і лідерство. VII фаза: Моделі університетів і стратегії розвитку» 12–29.11.2024 р. 4 кредитиЄКТС. 5. Університет природничих наук Тарту (Естонія). Тренінг у рамках проєкту Еразмус+ ClimEd (619285-EPP-1- 2020-1-FI-EPPRF2- CBHE-JP) 7.04– 11.04.2025 3 кредити ЄКТС. Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 15, 19 п.38.1: 1. Димань Т.М., Шостак Л.В., Дубін О.В., Димань Н.О. Порівняльний аналіз методів виділення ДНК із різних тканин риб. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2023. №1(178). С.97–104. DOI: https://doi.org/10.33245/2310-9289-2023-178-1-97-104 https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/dyma_n_1_2023.pdf 2. Димань Т.М., Димань Н.О. Використання ДНК- технологій для експертизи харчової продукції. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2023. №2 (182). С. 90–99. DOI: doi: 10.33245/2310-9289- 2023-182-2-90-99.
--	--	--	--	---	--	---

								3. Mariutsa, A., Borysenko, N., Bielikova, O., Kurinenko, H., Oborskiy, V., Dyman, T. (2024). Genetic Structure of the Antoniny-Zozulenets Intrabreed Type of Ukrainian Leather and Scaly Carps Using Microsatellite Markers. Genetics of Aquatic Organisms, 8(1), GA763. https://doi.org/10.4194/GA763 (Scopus). 4. Димань Т.М. Ксеноестрогени антропогенного походження в харчових продуктах та їх вплив на здоров'я людини. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2024. №1 (186). С. 116–126. doi: 10.33245/2310-9289-2024-186-1-116-126. 5. Димань Т.М., Задорожна Р.П., Мазур Т.Г. Вплив війни на споживчу поведінку покупців продовольчого ринку в Україні. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2024. № 2. С. 85–99. doi: 10.33245/2310-9289-2024-190-2-85-99 6. Ставецька Р.В., Димань Т.М., Вакула Б.В. Взаємозв'язок кліматичних змін та галузі козівництва // Агроекологічний журнал. 2025. № 1. С.68–77 DOI: https://doi.org/10.33730/2077-4893.2.2025.333823 п.38.2: 1. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Димань Т.М., Дудус Т.В., Богатко Л.М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці фотометричним методом. Патент України на корисну модель 147315, МПК G01N 33/12 (2006.01). № u 2020 07819; заявл. 08.12.2020; опубл. 28.04.2021, Бюл. №17. 4 с. 2. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мельник А.Ю., Мазур Т.Г., Димань Т.М., Сакара В.С., Богатко Л.М. Спосіб визначення ступеня
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							свіжості жиру птиці за використання нейтрального червоного. Патент України на корисну модель 147144, МПК G01N 33/12 (2006.01). № и 2020 07809; заявл. 08.12.2020; опубл. 14.04.2021, Бюл. №15. 4 с. 3. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мельник А.Ю., Мазур Т.Г., Димань Т.М., Сакара В.С., Богатко Л.М. Спосіб вдосконалення визначення пероксидного числа жиру птиці. Патент України на корисну модель 147145, МПК G01N 33/12 (2006.01), G01N 33/03 (2006.01). № и 2020 07817; заявл. 08.12.2020; опубл. 14.04.2021, Бюл. №15. 4 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Димань Т.М., Дудус Т.В., Богатко Л.М. Спосіб визначення кислотного числа жиру при використанні спиртово-бензольної суміші. Патент України на корисну модель 147314, МПК G01N 33/03 (2006.01), G01N 33/06 (2006.01). № и 2020 07816; заявл. 08.12.2020; опубл. 28.04.2021, Бюл. №17. 4 5. Національний орган інтелектуальної власності Державна організація «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій» (УКРНОІВІ). Димань Т.М., Гриневич Н.Є., Мазур Т.Г. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 124681 «Безпека харчових гідробіонтів: підручник». Дата реєстрації: 13 березня 2024 р. 6. ТУ У 10.9 – 00493712-001:2024 Додаток кормова для годівлі раків Cherax quadricarinatus. Розробники: Гриневич Н.Є., Димань Т.М., Жарчинська В.С.. Чинні до 12.04.2029. п.38.3: 1. Глобалізація та політика національної
--	--	--	--	--	--	--	--

							безпеки: Підручник / Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, Димань Т.М. та ін.; За заг ред. П.І.Юхименка.. ЦУЛ, 2021. 2. Димань Т. М., Гриневич Н. Є., Мазур Т. Г. Безпека харчових гідробіонтів: підручник; За наук. ред. Т. Димань. К.: ВЦ «Академія» (Серія «Альма-матер»), 2022. 256 с. 3. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти [Електронний ресурс]: Підручник / І.Л. Якименко, Л.П. Петрашко, Т.М. Димань, О.М. Салавор, Є.Б. Шаповалов, М.А. Галабурда, О.В. Ничик, О.В. Мартинюк. К.: НУХТ, 2022. 337 с. 4. Димань Т. М. Екологізація сільськогосподарськог о виробництва як пріоритет державної аграрної політики / В кн. Аграрна економічна політика: підручник / П. І. Юхименко, О. А. Шуст, Т. М. Димань та ін.; За заг ред. О. А. Шуст. Київ: Центр учбової літератури, 2023. С. 400–424. (1,5 друк. арк., 17 авторів). 5. Димань Т. М. Інновації аграрного підприємництва: сучасні тенденції, проблеми / В кн. Розвиток інноваційного бізнесу: підручник / П. І. Юхименко, О. А. Шуст, Т. М. Димань та ін.; За заг ред. О. А. Шуст. Київ: Центр учбової літератури, 2023. С. 115–130. (1,5 друк.арк., 19 авторів). 6. Конкурентоспроможні сть аграрного підприємства: підручник / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань та ін. За заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Шуст О.А. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2024. 536 с. Розділ у монографії 1. Димань Т.М. Екологічна безпека держави / В кн. Національна безпека України в умовах інституціональних змін і нової глобальної інфосфери:
--	--	--	--	--	--	--	--

						монографія / Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко та ін.; За заг ред. П.І.Юхименка. Біла Церква: БНАУ, 2021. С. 129–152. (1,5 друк.арк) 2. Гриневич Н.Є., Димань Т.М., Мазур Т.Г., Слюсаренко А.О., Кухтин М.Д. Дослідження впливу різних типів наповнювачів реактора біофільтра на процес формування нітрифікуючої мікрофлори в установках замкнутого водопостачання в індустріальних аквафермах / Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в ХХІ столітті: колективна монографія : у 2 ч. Ч. 2. / відп. за випуск О.В. Аверчев. Львів-Торунь: Ліга-Прес, 2021. С.478–508. DOI https://doi.org/10.36059/978-966-397-240-4-17 3. Димань Т.М. Інноваційні напрями розвитку екобезпечного підприємництва В кн. Державно-підприємницьке партнерство в умовах формування інституціонального порядку децентралізації: монографія / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань та ін.. За заг ред. Шуст О.А. Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 227–248. 4. Димань Т. М. Інноваційний розвиток аграрного сектору економіки: сучасні тенденції, проблеми / В кн. Розвиток інноваційної бізнес-діяльності в умовах зеленої економіки: монографія / П. І. Юхименко, О. А. Шуст, Т. М. Димань та ін. За заг ред. Шуст О. А. Біла Церква: БНАУ, 2023. С. 111–132. (1,5 др. арк., 21 автор). http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9063 5. Димань Т. М. Екологізація сільськогосподарської діяльності аграрного сектора економіки України / В кн. Розвиток аграрного
--	--	--	--	--	--	--

							сектору економіки в умовах четвертої технологічної революції: монографія / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань та ін. За заг ред. Шуст О. А. Біла Церква: БНАУ, 2023. С. 402–426. (1,5 др. арк., 17 авторів). http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/9064 6. Димань Т.М. Екологічна конкурентоспроможність аграрних підприємств. В кн. «Формування конкурентоспроможності агропідприємства в умовах екологізації та нового технологічного укладу аграрного виробництва: монографія» / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань та ін. За заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Шуст О.А. Біла Церква: БНАУ, 2024. 552 с. (С.116–135) п.38.4: 1. 2021 – Облап Р.В., докторська «Методологія молекулярно-генетичного оцінювання сільськогосподарської продукції» п.38.5: 1. 2021 - Сировнєв Г.І. «Гени ECR F18/FUT1 і ECR F4/MUC4 та їх вплив на господарськи корисні ознаки свиней у закритій популяції», кандидатська 03.00.15 - генетика 2. 2021 - Белікова О.Ю. «Генетична мінливість райдужної форелі <i>Oncorhynchus mykiss</i> (Walbaum, 1792) українських локальних стад», доктор філософії, 091 «Біологія» 3. 2021 - Стародуб Л.Ф. «Генетична мінливість абори́генних порід великої рогатої худоби та коней за різними типами маркерів», докторська 03.00.15 - генетика п.38.6: 1. Науковий керівник проєкту МОН «Розроблення системи санітарно-гігієнічних заходів в індустріальних форелевих господарствах за замкнутого водопостачання»
--	--	--	--	--	--	--	---

							(2019-2021) 2. З 2018 р. – головний редактор збірника наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (БНАУ, фахове видання з сільськогосподарських наук) п.38.7: Керівник 16 експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з проведення акредитаційної експертизи ОП (накази). п.38.8: 1. Проєкт програми Еразмус+ KA2 «ClimEd – Навчання на місцевому, національному та регіональному рівнях з питань кліматичного обслуговування, адаптацій до кліматичних змін та пом'якшення їх впливу», 619285-EPP- 1-2020-1-FI-EPPKA2- CBNE-JP, відповідальна особа (2020–2026) 2. Проєкт Еразмус+ Жана Моне «Посилення студій та досліджень Європейського Союзу зі смарт, стійкого та інклюзивного зростання в українських університетах», 611278-EPP-1-2019-1- UA-EPPJMO-SUPPA, виконавець (2019– 2022) 3. Проєкт Горизонт EIT Food COPILOT «Розширення можливостей вищої освіти для сталого розвитку» (Empowering Higher Education for Sustainable) (2025– 2027) 4. Проєкт Еразмус+ KA2 «DINARE- WELVET – Зміцнення потенціалу молоді у сфері охорони дикої природи через ініціативи «Єдине здоров'я» та технологію віртуальної реальності» (Strengthening Youth Capacities in Wildlife Conservation Through One Health Initiatives and Virtual Reality Technology) (2025–
--	--	--	--	--	--	--	--

2027).
 п.38.12:
 1. Димань Т. М. Екологізація освіти як стратегічний пріоритет у розвитку університету. Мат. Міжнарод. наук.-практ. конф. «Наукові, методичні та організаційні виклики для закладів освіти та громадськості щодо екологічної освіти та виховання у воєнний і післявоєнний періоди», Тернопіль, 08–09 черв., 2023 [ред. кол.: В.М. Черняк (відп. ред.) та ін.]. Тернопіль: Вид. центр ТОКІППО, 2023. С.202–206.
 2. Шуст О.А., Димань Т.М. Екологізація вищої освіти як пріоритетний напрям діяльності сучасного університету // Вища школа. 2023. № 1–4. С. 7–24.
 3. Vakula Bohdan, Dyman Tetiana, Stavetska Ruslana. Influence of Air Temperature on Physiological Indicators of Goats / Climate Services: Science and Education: Proceedings of the Second International Research-to-Practice Conference (Odesa, 16–18 April 2025). Odesa: Odesa I. I. Mechnikov National University, 2025. P. 80–81. ISBN 978-966-186-334-6 <https://cs2025.onu.edu.ua/proceedings/>
 4. Tetyana Dyman, Ruslana Zadorozhna. Changes in consumer behavior of Ukrainian food market buyers under the influence of the war / VII Міжнародній конференції з Європейських Вимірів Сталого Розвитку (5–7 травня 2025 року). Р. 81.
 5. Jon Xavier Olano Pozo, Enric Aguilar, Inna Khomenko, Sergiy Stepanenko, Anna Boqué-Ciurana, Caterina Cimolai, Yuri Vergeles, Tetyana Diman, Miroslov Malovanyu, Olena Voloshkina, Valeryia Ovcharuk, and Svyatoslav Tyuryakov. Multilevel Local, National, and Regional Education and Training: Building Academic Excellence in

						Climate Services in Ukraine. EGU General Assembly 2025. https://doi.org/10.5194/egusphere-egu25-9098 п.38.15: 1. Керівник школярів, які зайняли 2 місце на II-III етапі Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів: Бойко Захарій (2021, 2022), Добровольська Ліна (2023) секція «Селекція та генетика». 2. Участь у журі конкурсів МАН 2 етапу, Всеукраїнській Олімпіаді геніїв (2024). п.38.19: 1. ГО «Інноваційний
108411	Ревицька Уляна Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Київський державний університет ім. Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1990, спеціальність: математика, Диплом кандидата наук ДК 017297, виданий 15.01.2003, Аттестат доцента АД 014620, виданий 21.02.2024	24	Статистичні методи аналізу та математичне моделювання університету» підвищення кваліфікації 1. «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти». Сертифікат № GDTfE-08-B-05960 від 19.03.2023 р. 2. «Internationalization of education. New and innovative teaching methods. Implementation of international educational projects in the EU financial perspective» Organized by Collegium Civitas 23.10.2023 - 01.12.2023 pp. Certificate № 82/2023). Досягнення у професійній діяльності відповідно до п. 38 Ліцензійних умов, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 4, 12, 15, 19 п.38.1: 1. V. Nepochatenko, A. Nepochatenko, U..Revytska, O. Strygina (2022) Determination of the temperature dependences of the coefficients of the elastic compliance tensor and the elasticity tensor in the tetragonal phase BaTiO₃. Ferroelectrics. V.600. N.1 pp. 249 -256. (Scopus) 2. V. Nepochatenko, A. Nepochatenko, U. Revytska, O. Strygina (2023) Determination of the temperature dependences of the coefficients of the elastic compliance tensor and the elasticity

							tensor coefficients in the cubic phase BaTiO₃. Ferroelectrics. 2023. V.600. N.1 pp. 224 - 230.) 3. Determination of the temperature dependences of the coefficients of the elastic compliance tensor and the elasticity tensor in the tetragonal phase BaTiO₃. V.A. Nepochatenko, A. V. Nepochatenko, U.S. Revytska, and O.A. Strygina. Ferroelectrics. 2022. V.600. N.1 pp. 249 -256. 4. Determination of the temperature dependences of the coefficients of the elastic compliance tensor and the elasticity tensor coefficients in the cubic phase BaTiO₃. V.A. Nepochatenko, A. V. Nepochatenko, U.S. Revytska, and O.A. Strygina. Ferroelectrics. 2023. V.600. N.1 pp. 224 -230.) п.38.4: 1. Новікова В.В., Непочатенко В.А., Ревецька У.С., Стригіна О.А. Вища математика: збірник завдань для виконання практичної роботи для студентів 1 курсу денної форми навчання спеціальності «Агрономія» , 2024, 85 с.. 2. Інформаційні системи і технології: методичні вказівки з навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укладачі: М.І. Трофимчук, О.С. Бондар, О.В.Ткаченко, В.В. Новікова, В.А. Непочатенко, У.С. Ревецька, О.А.Стригіна, В.О.Дирда, К.С. Юхно, Біла Церква: БНАУ, 2025. 53 с. п.38.12: 1. Ревецька У.С., Ткаченко О.В. «Оптимізаційні моделі прийняття рішень в умовах невизначеності». Всеукраїнська
--	--	--	--	--	--	--	---

							науково-практична конференція «Сталий розвиток економіки, бізнесу та управління: стратегії та пріоритети», 27 березня 2025 р. Біла Церква, БНАУ, 2025. 2. В.А. Непочатенко, У.С. Ревецька Економіко-математична модель оцінки інвестиційних проектів // XVI Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні кризові явища в економіці та проблеми облікового, контрольного та аналітичного забезпечення управління підприємством», м. Луцьк, ЛНТУ, 25 травня 2024 р., С. 154-156. 3. Ревецька У.С. Приклади статистичних гіпотез // Міжнародна науково-практична конференція «Аграрна наука та освіта: досягнення, роль, фактори росту» Стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, менеджменту, публічного управління в Україні та світі, м. Біла Церква, 26 жовтня 2023 р., С. 77-79. 4. Стригіна О.А., Непочатенко В.А., Ревецька У.С., Дрозденко В.О. Деякі застосування сферичної геометрії для розв'язування задач із навігації та астрономії // Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022 Pp. 307-314. 5. Ревецька У.С. Рівняння балансу в екології // Міжнародна науково-практична конференція «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» м. Біла Церква, 22 жовтня 2022 р., С. 56. 6. Ревецька У.С. Шляхи і засоби адаптації вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	---

						України до Європейського простору вищої освіти //1 Всеукраїнська науково-практична конференція «Менеджмент персоналу в умовах євроінтеграції та діджиталізації: стратегічні виклики і перспективи», Університет Григорія Сковороди в Переяславі, 2 травня 2024 р., С. 82-84. п.38.15: Участь у журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України». п.38.19: Член ГО «Прогресильні». (сертифікат №1352/25).
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i>	☒	Інтелектуальна та промислова власність	При викладанні лекційного матеріалу використовується: розповідь-пояснення, з занотуванням та розкриттям навчального матеріалу; обговорення – ведеться бесіда для удосконалення поняття основних науково-дослідних визначень, застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint. Під час практичних занять використовуються: тестові завдання, вправи, робота з нормативною документацією та дослідницькі міні-проекти. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання, індивідуальні завдання, презентації та наукова література. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи	Поточний контроль з предмету «Інтелектуальна та промислова власність» включає тематичне оцінювання та модульний контроль на заняттях. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗіс самостійної роботи, здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проходять у формі тестування та додаткових питань. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами

		ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал академічної групи.
Методологія та організація наукових досліджень	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових та рольових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, Google платформа, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.	Поточний контроль з предмету «Методологія та організація наукових досліджень» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі тестування (комп'ютерне, письмове). Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.	
Оптимізація технологій харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	
Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням індивідуальних розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання	

				завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати оцінювання оприлюднюються в журналі академічної групи.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	☒	Оптимізація технологій харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Оптимізація технологій харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в електронному журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.
		Стратегічне управління	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові	Поточний контроль з предмету «Стратегічне

		інноваційним розвитком підприємства презентації, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	управління інноваційним розвитком підприємства» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютеризованого тестування та /або у формі письмової контрольної роботи, що включає теоретичну частину й розрахункові та / або ситуаційні завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і передбачає обов'язкову присутність студентів. Результати іспиту оприлюднюються в електронному журналі після іспиту під час екзаменаційної сесії.
	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного

				заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
		Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i>	☒	Методологія та організація наукових досліджень	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових та рольових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, Google платформа, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.	Поточний контроль з предмету «Методологія та організація наукових досліджень» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі тестування (комп'ютерне, письмове). Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
		Іноземна мова: ділова комунікація	Під час вивчення дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» використовують такі методи навчання: - методи організації та здійснення освітньо-пізнавальної діяльності: в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (розповідь, бесіда); наочні (ілюстрація, демонстрація); в аспекті логічності мислення: пояснювально-ілюстративні; репродуктивні; проблемного викладу; індуктивні та дедуктивні; частково-пошукові; дослідницькі; в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота; - методи активізації та мотивації освітньо-	Поточний контроль з дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Модульний контроль проводиться в усній, письмовій та у формі комп'ютерного тестування. Форми контролю самостійної роботи: обговорення результатів виконаної роботи на занятті; тестування, письмове або усне опитування під час модульного контролю;

			пізнавальної діяльності: в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання і мотивації обов'язку і відповідальності в навчанні (роз'яснення мети навчального предмета; вимога до вивчення предмета); методи активізації: розігрування ролей (чи рольова гра) навчальна дискусія (обмін думками); аналіз конкретних ситуацій; мозкова атака; дискусія та диспут; в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль, тести. - методи контролю та самоконтролю: методи усного контролю; методи письмового контролю та самоконтролю; методи практичного контролю. Викладання навчальної дисципліни передбачає активізацію пізнавальної діяльності студентів за рахунок використання таких навчальних технологій як: робота в малих групах, мозкові атаки, кейс-методи, презентації тощо. Для організації освітнього процесу з дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» застосовується інноваційні методи: робота в парах та групах з елементами гри, «мозковий штурм», «мереживна пилка», інтерактивні комп'ютерні технології (мультимедійна візуалізація навчального матеріалу, комп'ютерне тестування), виконання міні-проектів тощо.	представлення та обговорення в групі мультимедійних презентацій або рефератів. Результати оцінювання знань студентів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляються у журнал академічної групи після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль у формі екзамену проводиться шляхом комп'ютерного тестування та за результатами усної відповіді здобувача на питання екзаменаційних білетів.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.</i>	☒	Інноваційні технології харчових виробництв	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань, лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань та досліджень, постановкою проблеми та її вирішення. Завдання виконуються індивідуально та в групах. Використовується метод дискусії, кейсів. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у

			ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram	журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
		Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютеризованого тестування та /або у формі письмової контрольної роботи, що включає теоретичну частину й розрахункові та / або ситуаційні завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і передбачає обов'язкову присутність студентів. Результати іспиту оприлюднюються в електронному журналі після іспиту під час екзаменаційної сесії.
		Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	еріодичний контроль керівника; захист звіту.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи
ПРН об. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі	☒	Інтелектуальна та промислова власність	При викладанні лекційного матеріалу використовується: розповідь-пояснення, з занотуванням та розкриттям навчального матеріалу;	Поточний контроль з предмету «Інтелектуальна та промислова власність» включає тематичне оцінювання та модульний

на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки		обговорення – ведеться бесіда для удосконалення поняття основних науково-дослідних визначень, застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint. Під час практичних заняття використовуються: тестові завдання, вправи, робота з нормативною документацією та дослідницькі міні-проекти. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання, індивідуальні завдання, презентації та наукова література. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	контроль на заняттях. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗіс самостійної роботи, здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проходять у формі тестування та додаткових питань. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал академічної групи.
	Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
	Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
	Сталий розвиток підприємств харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки	Поточний контроль з предмету «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
	Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, дискусійне обговорення проблемних питань.	Поточний контроль з предмету «Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства» включає тематичне

			Практичні заняття проводяться з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютеризованого тестування та /або у формі письмової контрольної роботи, що включає теоретичну частину й розрахункові та / або ситуаційні завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і передбачає обов'язкову присутність студентів. Результати іспиту оприлюднюються в електронному журналі після іспиту під час екзаменаційної сесії.
<i>ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i>	☒	Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
		Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням індивідуальних розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами

		поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати оцінювання оприлюднюються в журналі академічної групи.
Інноваційні технології харчових виробництв	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. 10 Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань, лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань та досліджень, постановкою проблеми та її вирішення. Завдання виконуються індивідуально та в групах. Використовується метод дискусії, кейсів. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
Методологія та організація наукових досліджень	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових та рольових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, Google платформа, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.	Поточний контроль з предмету «Методологія та організація наукових досліджень» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі тестування (комп'ютерне, письмове). Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних

				робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.
		Інтелектуальна та промислова власність	При викладанні лекційного матеріалу використовується: розповідь-пояснення, з занотуванням та розкриттям навчального матеріалу; обговорення – ведеться бесіда для удосконалення поняття основних науково-дослідних визначень, застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint. Під час практичних заняття використовуються: тестові завдання, вправи, робота з нормативною документацією та дослідницькі міні-проекти. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання, індивідуальні завдання, презентації та наукова література. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Інтелектуальна та промислова власність» включає тематичне оцінювання та модульний контроль на заняттях. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗі з самостійної роботи, здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проходять у формі тестування та додаткових питань. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал академічної групи.
ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	☒	Інтелектуальна та промислова власність	При викладанні лекційного матеріалу використовується: розповідь-пояснення, з занотуванням та розкриттям навчального матеріалу; обговорення – ведеться бесіда для удосконалення поняття основних науково-дослідних визначень, застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint. Під час практичних заняття використовуються: тестові завдання, вправи, робота з нормативною документацією та дослідницькі міні-проекти. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання, індивідуальні завдання, презентації та наукова література. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Інтелектуальна та промислова власність» включає тематичне оцінювання та модульний контроль на заняттях. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗі з самостійної роботи, здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проходять у формі тестування та додаткових питань. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал академічної групи.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький,	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.

<i>ПРН 04.</i> Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	☒	Оптимізація технологій харчової галузі	аналітичний. Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Оптимізація технологій харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в електронному журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.
		Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням індивідуальних розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за

				результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати оцінювання оприлюднюються в журналі академічної групи.
		Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН оз. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</i>	☒	Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
		Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням індивідуальних розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати оцінювання оприлюднюються в журналі академічної групи.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
		Оптимізація технологій харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне	Поточний контроль з предмету «Оптимізація технологій харчової галузі» включає тематичне

			обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в електронному журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.
<i>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</i>	☒	Оптимізація технологій харчової галузі	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Оптимізація технологій харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання

		ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в електронному журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.
Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютеризованого тестування та /або у формі письмової контрольної роботи, що включає теоретичну частину й розрахункові та / або ситуаційні завдання. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і передбачає обов'язкову присутність студентів. Результати іспиту оприлюднюються в електронному журналі після іспиту під час екзаменаційної сесії.
Статистичні методи аналізу та математичне моделювання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням індивідуальних розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

				Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати оцінювання оприлюднюються в журналі академічної групи.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
		Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
<i>ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i>	☒	Професійна практика	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист звіту.
		Кваліфікаційна робота	Інформаційно-рецептивний: консультації; проблемно-пошуковий; дослідницький, аналітичний.	Періодичний контроль керівника; захист кваліфікаційної роботи.
		Інноваційні технології харчових виробництв	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань, лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань та досліджень, постановкою проблеми та її вирішення. Завдання виконуються індивідуально та в групах. Використовується метод дискусії, кейсів. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.	Поточний контроль включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у

			формі іспиту.
		Сталий розвиток підприємств харчової галузі Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових ігор. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки.	Поточний контроль з предмету «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» включає тематичне оцінювання та модульний контроль. Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи. Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання. Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування. Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам в електронний журнал після кожного контрольного заходу. Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту.