

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Білоцерківський національний аграрний університет
Освітня програма	84499 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 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	84499
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 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	Факультет екології, біоресурсів та харчових технологій, кафедра харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Економічний факультет, соціально-гуманітарний факультет
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Героїв Чорнобиля за, м.Біла Церква, Київська область
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	31231
ПІБ гаранта ОП	Калініна Галина Петрівна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	mamagala@i.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(098)-541-11-42
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 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. В жовтні 2025 року була акредитована (умовна акредитація) Сертифікат НАЗЯВО №19567 від 24.12.2025 р строк дії до 23.12.2026 року

Щороку робоча група на основі протоколів засідань групи зі змісту якості освіти факультету екології, біоресурсів та харчових технологій оновлює і редагує ОП з врахуванням запитів здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів щодо вдосконалення структури і послідовності освітніх компонентів та розширення можливостей здобувачів освіти у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії. До проектної групи ОП ввійшли НПП БНАУ: кандидати технічних наук, доценти Калініна Г.П. – гарант ОП, Гребельник О.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	2026 - 2027	50	30	6	0	0
2 курс	2025 - 2026	50	18	17	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	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	84499 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	1301834	36327
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	1301834	36327
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж	0	0

право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
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	2026_g13_mag_opp.pdf	vu0VmzIDUDaJLtXsGvNv5NXoNU6p9oLcfliAodCqDPg =
Освітня програма	2025_g_13_opp_mag.pdf	7QyOMtN2mjz7Rz+c7PiEKVyIBXlS8BxB+g/fnrbkLU=
Навчальний план за ОП	2026_g_13_mag_np.pdf	BdHFywgkK4VVPsokfzhTTCWf+BMcUeAw7TMMybOVv qo=
Навчальний план за ОП	2025_g_13_np_mag.pdf	m781PzD2aS+p78zXmPeVEmDj2hy8YexlMVxsdbhoAJJo =

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 розвитку Білоцерківського НАУ на 2026-2030 роки <https://salo.li/2aC4b46> з урахуванням потреб стейкхолдерів; відповідність вимогам законодавства щодо навчального навантаження для другого (магістерського) рівня вищої освіти; формування у здобувачів вищої освіти компетентностей; має чітку структуру, яка передбачає можливість формування не лише фахових компетентностей, а й soft skills; практикоорієнтованість; студентоцентрикований підхід та дотримання принципів академічної свободи; прозорість та чіткість проведення контрольних заходів; активне пропагування 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 екологічно компетентних фахівців нового покоління для сфери харчового виробництва шляхом надання освітніх послуг відмінної якості, дотримання високих стандартів у викладанні, науковій і професійній діяльності. 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.

Програмою освітнього рівня «Харчові технології» визначено комплекс компетентностей, спрямованих на вирішення складних дослідницьких та прикладних задач, розробку інновацій і ефективне управління в умовах невизначеності. Освітні результати охоплюють розвиток комунікативних та стратегічних навичок, гарантування високої якості та безпеки продукції, а також персональну відповідальність за прийняті рішення. Зазначений обсяг знань та умінь цілком узгоджується з вимогами 7-го рівня 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

Здобувачі вищої освіти спеціальності «Харчові технології» залучені до формування мети ОП та ПРН через участь у

групі зі змісту та якості освіти факультету <https://lnk.ua/ljcX4hKoC>, Вчених радах університету і факультету, щорічних опитуваннях та анкетуваннях <https://lnk.ua/975c7vdm6>, зустрічах із НПП, адміністрацією і роботодавцями, конференціях, круглих столах та роботі студентського самоврядування. Випускники також долучаються до обговорення ОП. Проекти ОП щороку оприлюднюються на сайті університету <https://lnk.ua/8DQJyYR1f>, що дає можливість усім стейкхолдерам подавати пропозиції.

За результатами обговорення у проекті ОП на 2026–2027 н.р. внесено конкретні зміни. На виконання рекомендацій ЕГ НАЗЯВО щодо переліку, назв і змісту ОК та ВК, а також пропозиції проректора Т.М. Димань щодо усунення дублювання дисципліни «Математично-статистичний аналіз» і «Оптимізація технологічних процесів галузі» інтегровано в ОК «Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі». Це забезпечило поєднання статистичної обробки даних із моделюванням та оптимізацією технологічних процесів.

За пропозицією Т.М. Димань та з урахуванням запитів роботодавців обсяг ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» збільшено до 9 кредитів ЄКТС і передбачено його вивчення упродовж двох семестрів, що посилює практичну та дослідницьку складові. За рекомендаціями роботодавців щодо посилення практикоорієнтованості обсяг переддипломної практики збільшено з 9 до 12 кредитів ЄКТС.

- 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, їх пропозиції, отримані на конференціях, форумах, виїзних заняттях тощо <https://surl.li/dvgirg> ; <https://surl.li/vvljkj>

- 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 <https://surl.li/mpfosy> . 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://salo.li/22a9893>, <https://salo.li/376e654> семінарах, круглих столах і публікації їхніх матеріалів у фахових та наукових виданнях <https://tvppt.btsau.edu.ua/>, участь у засіданнях спеціалізованих вчених радах <https://science.btsau.edu.ua/node/386>. Також на оптимізацію ОП впливають результати наукових досліджень, що виконуються на кафедрах факультету екології, біоресурсів та харчових технологій і впроваджуються у навчальний процес <https://salo.li/2DcB226> .

- 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?

Мета ОП «Харчові технології» повною мірою узгоджується з місією та Стратегією розвитку Білоцерківського НАУ на 2026–2030 роки <https://salo.li/2aC4b46>. Місія університету передбачає підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних та екологічно компетентних фахівців нового покоління на основі високої якості освіти, викладання, наукової і професійної діяльності. Метою ОП є підготовка фахівців, здатних комплексно розв'язувати складні завдання у технологічній, проектній та управлінській діяльності підприємств харчової галузі, забезпечуючи її сталий розвиток і враховуючи потреби суспільства, ринку праці та держави.

Відповідність стратегічним пріоритетам БНАУ реалізується через орієнтацію ОП на якість та оновлення змісту освіти, розвиток інновацій і практикоорієнтованої підготовки, інтеграцію науки й освіти, формування екологічної відповідальності та компетентностей у сфері сталого розвитку. Це відображено у змісті ОК «Інноваційні технології харчових виробництв», «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів», а також у практичній підготовці здобувачів. Таким чином, мета ОП конкретизує місію університету на рівні спеціальності та забезпечує реалізацію його стратегічних пріоритетів.

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, вивчають публікації 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>. Відповідність цілей та програмних результатів навчання ОП сучасним вимогам суспільства підтверджується позитивними відгуками-рецензіями стейкхолдерів <https://surl.li/vbkrxy>

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

Мета ОП та програмні результати навчання сформовані з урахуванням сучасних тенденцій ринку праці, розвитку харчової галузі та потреб Київського регіону. Актуальні вимоги до компетентностей фахівців визначаються шляхом системної взаємодії з роботодавцями, аналізу їхніх пропозицій, результатів опитувань та інформації про потреби ринку праці. Особлива увага приділяється здатності випускників впроваджувати інноваційні й ресурсощадні технології, управляти якістю та безпечністю харчових продуктів, забезпечувати сталий розвиток підприємств і приймати управлінські рішення.

Регіональний контекст ОП узгоджується зі Стратегією розвитку Київської області на 2021–2027 роки та враховує кадрові потреби підприємств харчової галузі Київщини і центральних областей України. До взаємодії з ОП залучені ТОВ «Маршал Трейд Груп», ТОВ «Б.МК», «Київський м'ясокомбінат», ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат», ТОВ «Євро Фуд Сервіс», ТОВ «РЕГІОНПРОДУКТ» та інші підприємства. Відповідні потреби відображено у змісті ОК «Інноваційні технології харчових виробництв», «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів», «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» та практичній підготовці здобувачів.

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 вибірових 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 професійною та практичною підготовкою; враховано досвід формування у здобувачів інформаційно-комунікаційної компетентності та soft skills щодо покращення побудови навчального плану та переліку обов'язкових ОК. За прикладами провідних закладів до освітньої програми включено низку обов'язкових освітніх компонентів та дисциплін за вибором, зокрема: «Сталий розвиток в харчовій галузі», «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів», «Інноваційні технології харчових виробництв»; у перелік вибірових додано компоненти «Психологія управління», «Креативний менеджмент».

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 іноземних закладів: Technical University of Munich, Німеччина <https://surl.li/tmbzfh>; Lithuanian University of Health Sciences, Литва <https://surl.li/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://salo.li/95CF2E2>. Так, досвід іноземних практик враховано в ОК3 «Інноваційні технології харчових виробництв», ОК7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», ВК9 «Експертиза та ідентифікація харчових продуктів», ВК7 «Креативний менеджмент», ВК8 «Екологічний аудит підприємств», що 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. Наріжний (<https://surl.li/cphimo>) University 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)?

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)?

За назвою, цільовою спрямованістю, архітектурою та спектром програмних результатів навчання ОП повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня (затвердженого наказом МОН України № 1295 від 22.10.2020 р.). Предметне поле програми охоплює технологічні процеси та харчову продукцію, а її головна мета полягає у формуванні комплексу компетентностей, необхідних для ефективної професійної діяльності у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Робочою групою забезпечено чітку структурно-логічну послідовність і взаємозв'язок освітніх компонентів, що гарантує досягнення ПРН та фахове становлення здобувачів. Глибоке розуміння суті предметної області формується через зміст ОП, який базується на фундаментальних поняттях, принципах функціонування підприємств галузі, інноваційних технологіях виробництва, сучасних системах менеджменту якості та безпечності, чинній нормативній базі й методах аналізу маркетингової діяльності. Професійна орієнтація програми чітко виражена в обов'язкових компонентах: ОК 3 «Інноваційні технології харчової галузі», ОК 7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», ОК 8 «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів», ОК 9 «Переддипломна практика» та ОК 10 «Підготовка та захист кваліфікаційної роботи». Прикладний вектор розширюється через вибіркові дисципліни, зокрема ВК 3 «Технологія харчових екопродуктів», ВК 5 «Технологія отримання БАД» та ВК 9 «Експертиза та ідентифікація харчових продуктів». Послідовне опанування зазначених компонентів гарантує набуття запланованих результатів навчання й успішну кар'єрну реалізацію випускників.

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/zxmibr>, 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://lnk.ua/4UphlVuWl> 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/ylcjum>, 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://salo.li/eAc2Ce7>.

Вибіркові дисципліни охоплюють питання мультидисциплінарної професійної та особистісної підготовки фахівців. Процес організації вибору 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://lnk.ua/g2pIuQzJT>. Другий – вибір здобувачами вибіркових навчальних дисциплін відбувається через особисті кабінети в системі АСУ та вважається вибором-1. Підтвердженням вибіркової є зведена таблиця із переліком дисциплін та кількістю здобувачів, які її обрали. 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 скористалися правом вільного вибору, формуванням відповідного розпорядження деканату щодо переліку вибіркових дисциплін, що є підставою для формування робочих навчальних планів.

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/pylclg> та Положення «Про практичну підготовку студентів БНАУ» <https://surl.li/qybatk> ОП і навчальним планом передбачено переддипломну практику обсягом 12 кредитів ЄКТС <https://surl.li/wxpjhl>.

Практичні компетентності формуються не лише під час практики, а й через інтеграцію практикоорієнтованих методів у навчання: індивідуальні й командні кейс-завдання, Problem-Based Learning, виїзні бінарні заняття на підприємствах-партнерах, дослідницьку роботу в наукових гуртках та гостьові лекції фахівців-практиків <https://lnk.ua/LYbsoQYCT>, <https://lnk.ua/fN1gcScAc>, <https://lnk.ua/aMozBwHzp>, <https://lnk.ua/mpOuYdocO>. Під час професійної практики здобувачі виконують спеціалізовані технологічні та виробничі функції відповідно до специфіки підприємства. Формат завдань визначається посадовою інструкцією здобувача на базі практики, а перелік і обсяг робіт узгоджуються індивідуально. Перелік баз практики оприлюднено на сайті університету <https://surl.li/mtgqcs>. Результати проходження практики оформлюються у щоденнику-звіті <https://lnk.ua/iM3IgnFeo>. Підсумковою формою контролю є захист звіту, під час якого оцінюються набуті практичні компетентності та результати виконання програми практики <https://lnk.ua/ZCYzJnFN8>. Така організація забезпечує поєднання теоретичної підготовки з виконанням реальних професійних завдань і застосування набутих знань у виробничих умовах.

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

ОП «Харчові технології» <https://surl.li/bszbid> спрямована на формування соціальних та особистісних навичок (soft skills), необхідних для досягнення програмних результатів навчання та професійної конкурентоспроможності випускників. Розвиток адаптивності, критичного й самокритичного мислення, міжособистісної та міжкультурної комунікації, тайм-менеджменту, переговорних навичок, командної роботи та соціально-етичної відповідальності забезпечується через зміст освітніх компонентів, інтерактивні методи навчання і позааудиторну діяльність. Формування soft skills безпосередньо пов'язане з досягненням ПРН 01, ПРН 02, ПРН 06, ПРН 11, що передбачають системне мислення, оцінювання соціальних, економічних та екологічних наслідків професійних рішень, роботу в умовах ризику й невизначеності та ефективну взаємодію в міждисциплінарних командах. ПРН 07, ПРН 09, ПРН 10 забезпечуються через розвиток комунікативної компетентності, академічної грамотності, здатності до фахової та наукової аргументації.

Ці результати формуються під час опанування ОК «Сталий розвиток підприємств харчової галузі», «Інноваційні технології харчової галузі», «Іноземна мова: ділова комунікація» та ВК «Психологія управління», «Креативний менеджмент», «Методика викладання у вищій школі». Практичне закріплення soft skills відбувається через тренінги, воркшопи, семінари, студентські наукові гуртки, конференції <https://surl.li/fgyvgh>, <https://surl.li/faktzk>, участь у студентському самоврядуванні, соціально відповідальних заходах і зустрічах із фахівцями-практиками.

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/qprodhc> 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/urrlta>.

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://lnk.ua/qXNaJnLAB>.

Формування загальних компетентностей (ЗК 01–ЗК 05) спрямоване на розвиток у здобувачів критичного аналізу інформації, навичок проведення наукових досліджень, креативного мислення, етичної й соціальної відповідальності, а також спроможності ефективно функціонувати в міжнародному та міжкультурному середовищі. Досягнення програмних результатів навчання (ПРН 01, ПРН 02, ПРН 06, ПРН 11) забезпечує розвиток системного бачення, спроможності комплексно оцінювати екологічні, соціально-економічні наслідки управлінських та технологічних рішень із урахуванням чинників ризику й невизначеності, а також ефективно працювати в

міждисциплінарних командах.

Додаткової синергії ці спроможності набувають через реалізацію ПРН 07, ПРН 09 та ПРН 10, які посилюють комунікативну спроможність, академічну доброчесність і грамотність, здатність до переконуючої фахової й наукової аргументації. У сукупності такий підхід гарантує гармонійний синтез спеціальних фахових знань із формуванням світоглядних, етичних та громадянських цінностей, необхідних для соціально відповідальної професійної діяльності випускника.

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 механізм співвіднесення обсягу освітніх компонентів у кредитах ЄКТС із фактичним навчальним навантаженням здобувачів регламентовано п. 6 Положення «Про організацію освітнього процесу». Річний обсяг навчальної програми становить 60 кредитів ЄКТС. Структура навантаження з кожної дисципліни впродовж семестру охоплює контактні години (лекційні, практичні заняття, консультації), самостійне опрацювання та проходження контрольних заходів. Для денної форми навчання аудиторне навантаження обмежене до 16 годин на тиждень, а частка самостійної роботи регулюється в межах до 2/3 від загального обсягу дисципліни. Зміст освітніх компонентів структуровано із забезпеченням логічної взаємодії теорії, практики та самостійної підготовки. Для прикладу ОК 1 "Методологія та організація наукових досліджень" обсягом 4 кредита ЄКТС, 120 годин, з них аудиторних 42 години, самостійних 78 годин, ОК 4 «Іноземна мова: ділова комунікація» загальним обсягом 180 годин (6 кредитів ЄКТС) у 2-му семестрі передбачає 64 аудиторні години та 116 годин самостійної роботи. Трудомісткість компонентів є динамічною та системно коригується на основі опитувань здобувачів і викладачів, аналізу ефективності освітнього процесу та відповідності навантаження запланованим результатам навчання. <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, проектноорієнтованого 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/ylcjum> в ОП та навчальному плані передбачена переддипломна практика (12 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/mlpnur>). 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, формуючи 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+ КА2 «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://lnk.ua/NGgoQ3aBC>

Додаткова інформація для вступників наведена у розділі "Приймальна комісія" <https://btnau.edu.ua//Priimalna-komisiya/>

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 2024-2026 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. Для участі у співбесіді та фаховому вступному випробуванні вступники подають заяву з електронного кабінету вступника. Реєстрація на співбесіду 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://salo.li/51B10D1> 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?

Процедуру визнання та перезарахування результатів навчання в Білоцерківському національному аграрному університеті регламентовано Положенням «Про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в БНАУ» <https://salo.li/56E4452>. Його дія поширюється на здобувачів рівнів бакалавра, магістра та доктора філософії, які поновлюються, переводяться з інших ЗВО, повертаються з академічних відпусток або вступають на основі раніше здобутого ступеня. Для останньої категорії граничний обсяг перезарахування становить не більше 60 кредитів ЄКТС.

Підставою для перезарахування є офіційні документи: академічна довідка, додаток до диплома або виписка із заліково-екзаменаційної відомості. Перезарахуванню підлягають цілісні освітні компоненти, за якими навчальним планом передбачено підсумковий контроль; окремі розділи дисциплін без підсумкового контролю не перезараховуються. Основними умовами є відповідність назви та змісту освітнього компонента, рівний або більший обсяг вивченої дисципліни у годинах/кредитах ЄКТС порівняно з навчальним планом БНАУ, а також рівнозначна або вища форма підсумкового контролю.

Інформаційна прозорість і доступність процедури забезпечуються оприлюдненням нормативних документів на офіційному вебсайті БНАУ, а також проведенням консультативних зустрічей здобувачів із керівництвом університету та факультету з питань академічної мобільності, визначення академічної різниці, її ліквідації та перезарахування результатів навчання.

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://salo.li/8681487>, Положенням «Про порядок визнання та перезарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://lnk.ua/qdIfvEzwC>, а також Положенням «Про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Білоцерківському НАУ» <https://lnk.ua/pMKb5EWiT>

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 за ОП «Харчові технології» організовано відповідно до нормативних документів БНАУ <https://education.btsau.edu.ua/node/8>. Положення «Про організацію освітнього процесу у БНАУ» <https://surl.li/vdbysl> регламентує основні засади його організації. Форми і методи навчання добираються з урахуванням змісту освітніх компонентів та запланованих ПРН.

Основними формами є навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи. Заняття проводяться у формі лекцій, практичних та індивідуальних занять, консультацій. Поряд із традиційними методами застосовуються проблемно-орієнтоване, інтерактивне і практикоорієнтоване навчання: проблемні лекції, лекції-візуалізації, дискусії, аналіз професійних ситуацій, кейс-завдання, робота в малих групах, практичні й дослідницькі завдання. Це сприяє формуванню фахових знань, критичного мислення, командної взаємодії, аргументації рішень та застосуванню знань у професійних ситуаціях.

Відповідність методів навчання конкретним ПРН відображена у робочих програмах освітніх компонентів <https://education.btsau.edu.ua/node/301>. Викладачі вдосконалюють педагогічні компетентності у межах «Школи професійно-педагогічного зростання» <http://surl.li/uwrkks>, де опановують сучасні освітні технології. Для інформаційного супроводу, самостійної роботи, комунікації та контролю результатів використовується Moodle відповідно до Положення <https://surl.li/mfqvkg>. Сукупність цих форм і методів забезпечує досягнення цілей ОП та ПРН.

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?

Студентоцентризований підхід є одним із базових принципів організації освітнього процесу в БНАУ та враховується під час розроблення освітніх програм <https://surl.li/ayarbb> і робочих програм освітніх компонентів <https://surl.li/gpfiiu>. Його реалізація передбачає врахування освітніх потреб, інтересів і можливостей здобувачів, створення умов для формування індивідуальної освітньої траєкторії та активної участі студентів у вдосконаленні освітнього процесу.

Гнучкість навчання забезпечується, зокрема, через право здобувачів обирати вибіркові освітні компоненти відповідно до власних професійних інтересів і потреб. Важливим інструментом реалізації студентоцентрованого підходу є систематичне вивчення думки студентів щодо якості викладання, організації освітнього процесу та освітнього середовища. Опитування проводяться відділом забезпечення якості освіти, деканатом та викладачами відповідно до Положення «Про опитування щодо якості освітньої діяльності Білоцерківського НАУ» <https://surl.li/beaagq>.

Анкетування здобувачів проводиться щороку, а узагальнені результати оприлюднюються на сайті університету <https://education.btsau.edu.ua/node/7> та використовуються для удосконалення освітньої діяльності. Додатковою гарантією дотримання прав здобувачів є визначені Положенням про оцінювання результатів навчання в БНАУ процедури подання і розгляду звернень студентів щодо оцінювання <https://surl.li/cc/saxzrp>. Таким чином, здобувач виступає активним учасником освітнього процесу та має реальні механізми впливу на його якість.

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

Принципи академічної свободи закріплено у Положенні «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://lnk.ua/xu41u1BT6>, що гарантує НПП право самостійно обирати форми, методи і засоби навчання та викладання. На ОП «Харчові технології» академічна свобода реалізується через розроблення робочих програм, вибір педагогічних технологій, тем і методик наукових досліджень, використання авторських матеріалів, навчальних посібників та результатів власних досліджень, представлених в інституційному репозитарії БНАУ <https://rep.btsau.edu.ua/>.

Для усвідомленого вибору дисциплін і ознайомлення здобувачів зі змістом та методами навчання використовуються силабуси. Думка студентів щодо якості освітнього процесу і викладання аналізується відповідно до Положення про опитування <https://salo.li/97d84a1>, а рівень задоволеності методами навчання визначається за результатами анкетування <https://salo.li/BFF6b01>.

Академічна свобода здобувачів реалізується через можливість обирати 25 % освітніх компонентів, науковий гурток, тему дослідження, наукового керівника, тематику виступів на конференціях і базу практичної підготовки. Викладачі застосовують індивідуальний підхід з урахуванням рівня підготовки, інтересів і потреб студентів, що забезпечує їх активну участь у формуванні власної освітньої траєкторії.

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

Освітній процес за ОП «Харчові технології» організовано 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/escgrr>, «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://lnk.ua/kmVykdlPJ> та «Про систему управління навчанням Moodle в БНАУ» <http://surl.li/yuwuzd>.

Інформування здобувачів здійснюється через офіційний сайт університету і факультету, платформу Moodle, робочі програми та силабуси освітніх компонентів <https://education.btsau.edu.ua/node/301>, а також безпосередньо викладачами на початку вивчення дисципліни. Здобувачі отримують інформацію про цілі, зміст, ПРН, форми навчання, види завдань, порядок і критерії оцінювання. У Moodle <https://teach.btsau.net.ua/login/index.php> розміщуються електронні курси, лекційні та методичні матеріали, тестові завдання, матеріали для самостійної

роботи і виконання курсових робіт. На сайті факультету доступні ОП, навчальні плани, каталоги дисциплін, графік освітнього процесу, розклад занять та результати опитувань.

Досягнення ПРН оцінюються через поточний і модульний контроль, захист ІНДЗ, практик, курсових робіт та підсумкове оцінювання. Розклади занять і консультацій оприлюднюються не пізніше ніж за 3 дні, графіки заліків, іспитів та роботи екзаменаційної комісії — за місяць, захистів практик і курсових робіт — за тиждень до їх проведення.

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, участю у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, 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/txsnsg>. У процесі науково-дослідної роботи активно використовуються науково-навчальні лабораторії «М'яса і молока», «Екобіотехнології», «Біотехнологічних та біохімічних досліджень», «Екобіотехнологічних досліджень» які мають сучасне обладнання та необхідне сучасне 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, що викладаються. Докладніше з напрямками наукових досліджень та публікаціями викладачів можна ознайомитись на сайтах кафедр факультету - <https://btsau.com.ua/Biologo-tehnologichnii-fakultet/>. НПП прагнуть, щоб дослідження, які здійснюють студенти, мали прикладну орієнтацію. Тому 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 факультеті екології, біоресурсів та харчових технологій проводяться дослідження за пріоритетними тематичними напрямками, виконуються ініціативні тематики <https://lnk.ua/pZSOioMhX> 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 БНАУ 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

Зміст освітніх компонентів ОП «Харчові технології» щорічно актуалізується відповідно до Положення «Про робочу програму навчальної дисципліни» <https://lnk.ua/ilkDlHhAv>. Підставами для оновлення є результати наукових досліджень НПП, дисертацій, публікацій, підвищення кваліфікації, стажувань, академічної мобільності, участі у конференціях і професійних заходах, а також пропозиції роботодавців.

Конкретні приклади: в ОК 1 «Методологія та організація наукових досліджень» проф. Димань Т.М. інтегрувала матеріали власних досліджень щодо ДНК-технологій, безпечності сировини та екоінновацій; в ОК 3 «Інноваційні технології харчових виробництв» доц. Крижак Л.М. і Калініна Г.П. оновили зміст результатами досліджень функціональних напоїв із фітосировиною, а після підвищення кваліфікації з HACCP/ISO 22000 до практикуму включено завдання з ідентифікації критичних точок контролю. В ОК 5 «Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі» доц. Ревіцька У.С. використовує результати власних публікацій з математичного моделювання, оптимізації рецептур і застосування ІІІ. В ОК 7 «Сталий розвиток підприємств харчової галузі» проф. Димань Т.М. інтегрувала матеріали монографій і міжнародних стажувань щодо European Green Deal, кліматичних ризиків, ESG-стратегій та «зеленої» економіки.

Оновлення ОК також враховує пропозиції роботодавців: за рекомендацією В.А. Маршалка обсяг ОК 3 збільшено до 9 кредитів ЄКТС, розширено лабораторні роботи та практичні кейси. Авдяки розширенню обсягу дисципліни до навчального плану впроваджено додаткові лабораторні роботи та практичні кейси (зокрема щодо оцінювання ризиків і розробки КТК на реальних виробничих лініях), що дало змогу значно підвищити рівень практичних навичок здобувачів безпосередньо під час опанування освітнього компонента.

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

Інтернаціоналізація є одним із пріоритетів Стратегії розвитку БНАУ та реалізується в ОП «Харчові технології» через академічну мобільність, міжнародні проєкти, стажування НПП, залучення іноземних науковців та використання міжнародних освітніх і наукових ресурсів. Міжнародна діяльність має практичний вплив на зміст ОП: отриманий досвід використовується для оновлення освітніх компонентів, упровадження сучасних методів викладання та включення до навчального контенту питань інноваційних харчових технологій, сталого розвитку, кліматичних змін і ресурсозбереження.

Зокрема, Наріжний С.А. пройшов стажування за Erasmus+ KA2 Ag-Lab в University of Teramo (Італія), University of Economy in Bydgoszcz (Польща) та Erasmus+ KA2 ClimEd «Developing Skills to Use Climatic Information and Services for Various Climate-Dependent Branches of Economy» в Іспанії. Результати участі НПП у проєкті ClimEd <https://lnk.ua/J5ZfDhV3k> сприяють інтеграції в освітній процес сучасних підходів до адаптації до кліматичних змін та оцінювання їх впливу на галузь.

Участь НПП в українсько-чеських проєктах і міжнародних воркшопх сприяє вдосконаленню педагогічних методик та обміну кращими практиками. Здобувачі мають можливість академічної мобільності за Erasmus+ KA1 <https://lnk.ua/Xxf05jWq8>, участі у міжнародних лекціях і семінарах, а також доступ до Web of Science і Scopus через ресурси наукової бібліотеки БНАУ <https://library.btsau.edu.ua/>

Міжнародний центр заохочує студентів для проходження навчання за кордоном <https://lnk.ua/USMGvKwxk>

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://lnk.ua/R1XnXrMZz> 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://lnk.ua/Wk62vQlbs>, 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. 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 з університету.

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

Форми контрольних заходів і критерії оцінювання результатів навчання визначено Положенням «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://lnk.ua/kQz1LRAd> та Положенням «Про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://lnk.ua/Tohf9JPtV>. Вони конкретизуються у робочих програмах і силабусах ОК та розміщуються на сайті університету і в Moodle. На початку вивчення дисципліни викладач інформує здобувачів про форми, критерії, строки та порядок контролю. На ОП застосовуються поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, виконання практичних, лабораторних і самостійних завдань), модульний контроль, захист ІНДЗ і курсових робіт; підсумковий контроль проводиться у формі заліків та іспитів. Результати практичної підготовки оцінюються за виконанням програми практики, оформленням щоденника-звіту та його захистом відповідно до Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у Білоцерківському НАУ <https://lnk.ua/M1BFFguCW>. Атестація магістрів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Правила контролю передбачають об'єктивність оцінювання, запобігання конфлікту інтересів, можливість оскарження результатів і повторного проходження контролю відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу в БНАУ» <https://surl.li/tksxhx>. Чіткість критеріїв додатково оцінюється шляхом опитувань здобувачів.

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://lnk.ua/zm53Spruw3> 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)? Пр 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 G 13 «Харчові технології». Відповідно до Стандарту, атестація здобувачів другого (магістерського) ступеня вищої освіти спеціальності G 13 «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://lnk.ua/zm53Spruw3>, Положенням «Про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти Білоцерківського НАУ» <http://surl.li/wmzxsh>, та «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у БНАУ» <https://lnk.ua/cDKvfvcj>. Їх доступність для учасників освітнього процесу забезпечується відкритою вебсторінкою університету.

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

Об'єктивність оцінювання результатів навчання в БНАУ забезпечується відповідно до Положень «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://lnk.ua/GNMvVASPF>, «Про академічну доброчесність у БНАУ» <https://lnk.ua/fA2QtBYmK>, «Про створення та організацію роботи екзаменаційної (атестаційної) комісії в БНАУ» <https://lnk.ua/u5GIVRYAM> та «Про організацію освітнього процесу у БНАУ» <https://surl.li/bnodpt>. Підсумкове оцінювання у формі іспиту проводять два викладачі: НПП, який викладав дисципліну, та інший викладач кафедри. Екзаменаційну відомість підписують обидва. Об'єктивність оцінювання забезпечується дотриманням установлених процедур і критеріїв, узгодженістю рішень екзаменаторів, своєчасним доведенням результатів та можливістю присутності представників керівництва чи роботодавців. У разі незгоди з результатом оцінювання здобувач має право подати заяву про його оскарження. За рішенням деканату для повторного оцінювання у формі іспиту або заліку створюється комісія, до складу якої можуть входити завідувач кафедри, викладачі кафедри, представники деканату, профкому, студентського самоврядування і навчально-методичного підрозділу. Комісія проводить повторне оцінювання та приймає колегіальне рішення. Порядок оскарження визначено Положенням про оцінювання результатів навчання. Конфлікти інтересів урегулюються відповідно до Етичного кодексу <https://lnk.ua/KBRmCZQgs> за участю комісії з етики та академічної доброчесності <https://lnk.ua/FW13bCOnl>. На ОП випадків конфлікту інтересів не зафіксовано.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів визначено Положенням «Про порядок ліквідації академічних заборгованостей у Білоцерківському національному аграрному університеті» <http://surl.li/tkiubt>. Академічною заборгованістю вважається відсутність атестації або отримання незадовільної оцінки (FX або F) за результатами підсумкового контролю. Неявка здобувача на семестровий іспит чи підсумкову атестацію також вважається академічною заборгованістю.

Ліквідувати академічну заборгованість до початку наступного семестру можуть здобувачі, які мають не більше трьох незадовільних оцінок. Повторне складання заліку допускається один раз, а іспиту — не більше двох разів з кожної дисципліни: перший раз — викладачу, другий — комісії, створеній за розпорядженням декана факультету. Деканат формує графік ліквідації академічної заборгованості та доводить його до відома здобувачів і викладачів. Процедура передбачає ознайомлення з графіком перескладань, отримання додаткової екзаменаційної відомості та проходження повторного контрольного заходу.

Заборгованість з підсумкової атестації може бути ліквідована у наступний термін роботи екзаменаційної комісії. Такий порядок забезпечує прозорість процедури та рівні можливості для здобувачів щодо повторного проходження контролю. На ОП «Харчові технології» випадків повторного проходження контрольних заходів перед комісією не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів

проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Положенням «Про організацію освітнього процесу у Білоцерківському НАУ» <https://surl.li/bnodpt> передбачено оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів. Процедуру розгляду звернень здобувачів освіти щодо оцінювання описано у Положенні «Про оцінювання результатів навчання в Білоцерківському НАУ» <https://lnk.ua/mOM9Ec86U>. 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» <http://surl.li/lokeos>, Положенні «Про організацію освітнього процесу у Білоцерківському НАУ» <https://salo.li/35B7D8f>, Положенні «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в Білоцерківському НАУ» <http://surl.li/ecgurg>, Положенні «Про академічну доброчесність у Білоцерківському НАУ» <https://lnk.ua/UqcQEfttG>, Положенні «Про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському НАУ» <https://lnk.ua/1FINzLCIk>, Етичному кодексу університетської спільноти <http://surl.li/wlaaez>, 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://bit.ly/2PSkbnv>.

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 зовнішнє та внутрішнє рецензування, затверджуються методичною або Вченою радою університету. Наукові публікації перевіряються редакційно-видавничим відділом на виявлення текстових збігів. Кваліфікаційні роботи здобувачів <http://ter.btsau.edu.ua> перевіряються на виявлення схожості за допомогою програми «StrikePlagiarism» відповідальними особами в університеті. Також 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://lnk.ua/meKrejWSN>.

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 <http://surl.li/yfkwzg>; діяльність комісії з питань етики та академічної доброчесності; ознайомлення на зустрічах з гарантом всіх учасників ОП із нормами відповідного Положення <https://lnk.ua/77EwzYH5j>; комісії з питань етики та академічної доброчесності «Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності у Білоцерківському національному аграрному університеті» <https://lnk.ua/meKrejWSN>. Викладачі мали змогу пройти онлайн-курс НУ «Запорізька політехніка» «Академічна доброчесність». Питання про дотримання принципів академічної доброчесності розглядають також на засіданнях Вченої ради університету, вчених рад факультетів, органів студентського самоврядування, засіданнях кафедр.

На 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://lnk.ua/H2ofvSopu> <https://surl.li/cwrgur>, <https://surl.li/joypgk>, на офіційному сайті університету створено окрему сторінку <https://education.btsau.edu.ua/node/1>. У план підвищення кваліфікації для НПП на 2025 рік включено тему "Академічна доброчесність"

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://lnk.ua/YBlNLojmr>, 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://lnk.ua/mxSCNm1jN>. 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

Кадрове забезпечення ОП «Харчові технології» формується з урахуванням змісту кожного освітнього компонента та компетентностей і ПРН, які він забезпечує. Під час добору НПП здійснюється зіставлення предметної спрямованості ОК із професійним профілем викладача: фахом за дипломом, науковим ступенем і вченим званням, професійною кваліфікацією, тематикою наукових досліджень і публікацій, досвідом викладання та практичної діяльності.

Гарант ОП відповідно до Положення «Про гаранта освітньої програми і робочу групу БНАУ» <https://salo.li/718dA7B> контролює кадрове забезпечення програми та відповідність кваліфікації НПП освітнім компонентам. Перед початком навчального року та під час оновлення ОП аналізується закріплення викладачів за ОК; у разі зміни змісту дисципліни, введення нового компонента або недостатньої відповідності професійного профілю НПП кадрове забезпечення коригується. Таким чином, визначальним є не лише наявність наукового ступеня чи звання, а змістова відповідність професійної та наукової діяльності викладача конкретному ОК.

Реалізацію ОП забезпечують 3 доктори наук, професори; 10 кандидатів наук, доцентів. Наукова і публікаційна активність залучених НПП відповідає дисциплінам, які вони викладають. Професійний розвиток забезпечується підвищенням кваліфікації, стажуваннями, у тому числі на підприємствах та в інших ЗВО, участю у наукових і професійних заходах із подальшим упровадженням отриманих результатів у зміст відповідних ОК.

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

У БНАУ діє інституційна система конкурсного добору НПП, спрямована на забезпечення відповідності професійної кваліфікації викладачів змісту освітніх компонентів ОП. Конкурсний відбір здійснюється відповідно до Положення «Про порядок заміщення посад (обрання і прийняття на роботу) науково-педагогічних та педагогічних працівників БНАУ» <https://www.clipr.cc/VZ7fQ> та Статуту БНАУ <https://www.clipr.cc/k9KpY>. Для проведення конкурсу наказом ректора створюється конкурсна комісія. Інформація про вакантні посади, строки, умови конкурсу та перелік документів претендентів оприлюднюється на офіційному сайті БНАУ <https://btsau.com.ua/Vakansi/>.

Добір здійснюється на засадах відкритості, рівності кандидатів, колегіальності, об'єктивності та неупередженості. Під час оцінювання кандидатів враховуються освіта за відповідним фахом, науковий ступінь і вчене звання, досвід науково-педагогічної та професійної діяльності, наукові й навчально-методичні праці, публікаційна активність, підвищення кваліфікації та стажування.

Після конкурсного відбору під час закріплення НПП за конкретними ОК додатково перевіряється відповідність їх освітньої та/або професійної кваліфікації змісту дисципліни. Відповідно до п. 36 Ліцензійних умов кожний ОК забезпечується НПП належної кваліфікації, які мають не менше чотирьох професійних досягнень за останні п'ять років із переліку, визначеного п. 38. Такий підхід поєднує конкурсний добір на посаду з предметною відповідністю викладача конкретному освітньому компоненту.

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 реалізується системна політика залучення професіоналів-практиків, галузевих експертів і роботодавців до реалізації ОП «Харчові технології». Взаємодія здійснюється відповідно до Положення «Про ради роботодавців у БНАУ» <https://lnk.ua/zuwM3DoPn> та охоплює не лише консультування, а безпосередню участь зовнішніх стейкхолдерів в освітньому процесі.

Представники роботодавців залучаються до розроблення, щорічного перегляду та обговорення ОП, беруть участь в опитуваннях щодо її цілей, компетентностей і ПРН, надають рецензії-відгуки <https://lnk.ua/ANDZbdaex> та пропозиції щодо змісту освітніх компонентів і практичної підготовки. Вони долучаються до роботи ради роботодавців <https://www.clipr.cc/7jZNg>, гостьових лекцій, практичних та виїзних занять, семінарів, майстер-класів, тренінгів, а також до роботи експертних комісій.

Практичними результатами такої співпраці є проведення занять і практичної підготовки на підприємствах-партнерах. Зокрема, здобувачі «Харчових технологій» проходили навчання в умовах ТОВ «Грона» та ТОВ «ГАМА БЦ», де безпосередньо ознайомлювалися з технологічними процесами виробництва. Під час зустрічі з представниками ТОВ «Грона» обговорювалися актуальні вимоги до фахівців, можливості практики та працевлаштування.

Роботодавці забезпечують бази практики, надають інформаційно-аналітичні матеріали, сприяють професійній підготовці здобувачів і стажуванню НПП в умовах виробництва. Такий механізм забезпечує постійний зв'язок змісту ОП із сучасними технологіями та реальними вимогами ринку праці.

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

У БНАУ професійний розвиток НПП є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Його організація здійснюється відповідно до 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>.

Для вдосконалення педагогічної майстерності діє методико-психологічний семінар «Школа професійно-педагогічного зростання» <https://education.btsau.edu.ua/node/4>, проводяться тематичні семінари, зокрема «Способи підвищення наукометричних показників» <https://www.clipr.cc/C3a5B>, конференції, воркшопи, вебінари та круглі столи <https://lnk.ua/YNg53RpeZ>. Викладачі також беруть участь у міжнародних стажуваннях і програмах академічної мобільності, зокрема Erasmus+ «ClimEd» в Іспанії <https://lnk.ua/Y4Q9oD249> та Естонії <https://lnk.ua/2V5a3noVM>.

Підвищення кваліфікації НПП здійснюється системно: не рідше одного разу на п'ять років, а стажування на виробництві — щорічно. У 2025 р. викладачі проходили навчання за програмою «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». Для взаємобміну педагогічним досвідом раз на семестр НПП проводять відкриті заняття <https://is.gd/oMmhTv>. Науковому розвитку сприяє відкритий доступ через бібліотеку БНАУ до Scopus, Web of Science та інших міжнародних інформаційних ресурсів <https://library.btsau.edu.ua/>.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

У Білоцерківському НАУ діє система морального та матеріального стимулювання НПП, спрямована на підвищення викладацької майстерності, результативності науково-педагогічної діяльності та якості освітнього процесу. Її механізми регламентуються Положенням «Про преміювання, встановлення доплат та надбавок, надання матеріальної допомоги, щорічної грошової винагороди та матеріальної допомоги на оздоровлення у БНАУ» <https://surl.li/vjmuym> та Положенням «Про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників БНАУ» <https://lnk.ua/dewzFWIPh>.

Рейтингове оцінювання дає змогу комплексно враховувати результати освітньої, наукової, методичної та організаційної роботи НПП <https://lnk.ua/I6vfpoE6m>. Викладачі, які демонструють високі результати, можуть бути рекомендовані комісією рейтингового оцінювання до матеріального заохочення, преміювання, просування на інші посади.

Поряд із матеріальними стимулами застосовуються форми морального заохочення: оголошення подяк, вручення грамот, відзнак і почесних нагород університету. Зокрема, до Дня працівників сільського господарства за сумлінну працю, вагомий внесок у розвиток галузі та університету відзначено професора Цехмістренко О.С., доцентів Калініну Г.П., Ластовську І.О. та інших <https://salo.li/A7062A5>.

Таким чином, система стимулювання в БНАУ поєднує рейтингове оцінювання, матеріальне заохочення, професійне просування та публічне визнання досягнень НПП, що створює додаткову мотивацію до підвищення якості викладання й професійного розвитку.

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 належні фінансові та матеріально-технічні ресурси для реалізації ОП «Харчові технології» <https://btsau.com.ua//Sogodennya/>. Освітній процес забезпечують навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи, навчально-наукові та науково-навчальні лабораторії, науково-виробничий центр БНАУ <https://science.btsau.edu.ua/node/45>, міждисциплінарний центр експертизи аграрних інновацій та підприємництва, ресурсний центр, бібліотеки, читальні зали, спортивний комплекс, тренажерні зали, спортивні майданчики та поліграфічна база.

Навчально-методичне та інформаційне забезпечення формують фонди наукової бібліотеки <https://library.btsau.edu.ua/> і репозитарію <https://rep.btsau.edu.ua/>. Здобувачі мають доступ до електронного каталогу, мережі Internet та ресурсів Scopus, Web of Science, Research4Life, ScienceDirect, SpringerLink. В університеті працює редакційно-видавничий відділ <https://btsau.com.ua/Strukturni-pidrozdili/>, функціонують Moodle <https://teach.btsau.net.ua/> та автоматизована система управління навчальним процесом <https://asu.btsau.edu.ua/>. Соціальна інфраструктура включає гуртожитки, пункти харчування, актову залу, танцювальний клас, соціальний хаб, музей, спортивно-оздоровчий табір, Центр патріотичного виховання молоді та Юридичну клініку «Право і практика» <https://btanau.edu.ua/>. Сукупність цих ресурсів забезпечує належні умови для аудиторного й дистанційного навчання, практичної підготовки, наукової роботи та позааудиторної діяльності здобувачів за ОП.

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

Викладачі та здобувачі мають доступ до навчальних аудиторій, лабораторій, бібліотек і комп'ютерних класів у межах

організації освітнього процесу. Доступ до інформаційних ресурсів забезпечується через університетську мережу Internet/Wi-Fi, комп'ютери бібліотеки, електронний каталог, інституційний репозитарій, Moodle та АСУ. Через Moodle здобувачі отримують навчальні й методичні матеріали, завдання та інформацію з освітніх компонентів; через АСУ — доступ до персоналізованих сервісів організації навчання. Бібліотека забезпечує безкоштовне користування Scopus, Web of Science, Research4Life, ScienceDirect, SpringerLink. Офіційний портал «Освітній процес» забезпечує відкритий доступ до нормативних документів, ОП, навчальних планів, робочих програм, силабусів і матеріалів моніторингу якості. Організацію освітнього середовища регламентують Положення про оцінювання результатів навчання <https://surli.cc/civrin>, моніторинг якості <https://surli.cc/grhzzg> та практичну підготовку <https://surli.cc/awceog>. Права й можливості здобувачів додатково реалізуються через студентське самоврядування <https://surli.cc/mdmrvq>, вибіркові дисципліни <https://surli.cc/tshgor>, академічну мобільність <https://surli.cc/bsjuci> та процедури поновлення, переведення і переривання навчання <http://surli.li/fmqlsk>. Безпечність і етичність взаємодії визначає Етичний кодекс <https://surli.cc/pbzekv>. Таким чином, доступ до ресурсів забезпечується поєднанням фізичної інфраструктури, відкритих вебресурсів і персоналізованих електронних систем.

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

Вивчення запитів здобувачів здійснюється через студентське самоврядування та анкетування <https://education.btsau.edu.ua/node/7>. Безпечність освітнього середовища забезпечується належним станом будівель, обладнання і технічних засобів навчання, функціонуванням системи охорони праці та безпеки: проведенням інструктажів і навчань, дотриманням вимог безпеки під час занять, лабораторних робіт і практик. Працює медичний пункт, проводяться заходи з популяризації здорового способу життя, занять спортом та виховної роботи. Система охорони праці передбачає інформування, інструктажі, навчання та контроль безпечного виконання робіт. Запобігання фізичному й психологічному насильству регламентовано Положенням щодо протидії булінгу <https://surli.cc/dexvce> та Положенням про систему психосоціальної підтримки і турботи про психічне здоров'я <https://surli.cc/qujikj>; психологічна допомога доступна за посиланням <https://bt nau.edu.ua/Psihologichna-dopomoga/>. Діє центр вирішення конфліктних ситуацій і психолого-педагогічної допомоги для підтримання здорової психологічної атмосфери, а також інститут кураторства. Санітарно-технічний стан будівель підтверджено санітарним паспортом БНАУ і висновком ГУ Держпраці у Київській області від 15.05.2018 №55/3/18/7036. Навчальні корпуси обладнані автоматичними турнікетами, пандусами та кнопками виклику чергового для осіб, які потребують допомоги. Укриття облаштовано у корпусах №1, 8, 9 та гуртожитках №3 і 7; діє Інструкція щодо дій учасників освітнього процесу за сигналом «Повітряна тривога».

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.

Постійна комунікація керівництва університету і факультету зі студентами. Підтримку здобувачів регулює Положення про організацію освітнього процесу в БНАУ <https://surli.cc/knqhpq>: - наповненість Е-системи Moodle <https://surli.cc/qcfjeh>; - консультації з викладачами в ZOOM, Viber, WhatsApp і Telegram, електронне листування, графік чергування за місцем проживання здобувачів; - підготовка студентів до наукових конференцій всеукраїнських конкурсів наукових робіт, олімпіад; - щосередини проходять виховні години. Робота деканату в т.ч. інформаційна: старостати; заступник декана по виховній роботі, скринька довіри, інформативність сайту; активних спільнот у Facebook та Instagram, за допомогою Viber груп, стендів, інститут кураторства, який у разі потреби забезпечує морально-психологічний супровід здобувачів на основі Положення про наставника академічної групи у БНАУ <https://surli.cc/xdbigb>, Служба ментального здоров'я <https://btsau.com.ua/Slujba-mentalnogo-zdorovya/>, Правила призначення і виплати академічних та соціальних стипендій у БНАУ <https://surli.cc/njutrj> Інформаційний блок для вступника та випускника. В університеті активно працює відділ маркетингу, ліцензування та акредитації на основі Положення про діяльність щодо сприяння працевлаштуванню здобувачів вищої освіти у БНАУ <https://surli.cc/uplaom> та Центр розвитку особистості <https://surli.cc/zcamfj>. Працює психолог <https://bt nau.edu.ua/Psihologichna-dopomoga/> ведеться електронна реєстрація.

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 Білоцерківському НАУ створюються умови для забезпечення прав і можливостей осіб з особливими освітніми потребами для здобуття ними освіти на всіх її рівнях з урахуванням індивідуальних потреб, можливостей, здібностей та інтересів. Діє Порядок супроводу навчання студентів з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Білоцерківському НАУ <https://surli.cc/qbmhgg>. Дні відкритих дверей проводять лише на першому поверсі, а входи до корпусів обладнані пандусами для зручного пересування людини в інвалідному візку. Розроблені плани евакуації доповнено розділами щодо першочергової евакуації осіб з інвалідністю. Зарахування осіб з особливими освітніми потребами до Білоцерківського НАУ, переведення з БНАУ до іншого ЗВО та відрядження таких осіб здійснюються у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки. Особам з особливими освітніми потребами можуть надаватися освітні послуги у формі дистанційного навчання, зокрема в університеті діє система дистанційного навчання з використанням платформи Moodle (Положення про систему управління

навчанням Moodle в Білоцерківському національному аграрному університеті). БНАУ має відповідну інфраструктуру, щоб зробити навчання доступним для людей з обмеженими фізичними можливостями. Це включає наявність пандусів для безперешкодного пересування, спеціально обладнаних санітарно-гігієнічних приміщень, безбар'єрного доступу до навчальних корпусів, бібліотеки та інших приміщень. На існуючій ОП особи з особливими освітніми 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

Процедуру врегулювання конфліктних ситуацій визначено Положенням про комісію з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ <https://surli.cc/nxfbfv>, діє Етичний кодекс університетської спільноти <https://surli.cc/ythiqe>, створено Комісію з питань етики і академічної доброчесності у БНАУ <https://surli.cc/grryju> Центр вирішення конфліктних ситуацій та надання психолого-педагогічної допомоги. Діє «Антикорупційна програма» <https://surli.cc/vosvov>: впроваджено заходи забезпечення прозорості і об'єктивної оцінки в ході атестаційних контролів та у період сесії. На підставі Положення про моніторинг якості освітнього процесу у БНАУ <https://surli.cc/erpfxe> проводяться опитування здобувачів (анкетування <https://education.btsau.edu.ua/node/17>) До роботи в Екзаменаційних комісіях залучаються незалежні експерти – представники роботодавців, участь яких регламентується Положенням про створення та організацію роботи екзаменаційної (атестаційної) комісії в БНАУ <https://surli.cc/lftpdg>. Роз'яснювальні заходи проводяться ректором, проректорами, деканами, завідувачами кафедр. Забезпечено негайне реагування на скарги, пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією, корупцією. Встановлено Скриньку довіри. Інститут наставництва забезпечує тьюторство та психологічну підтримку здобувачів (Положення про наставника академічної групи у Білоцерківському НАУ <https://surli.cc/mhfbpt>). Подібних випадків на ОП «Харчові технології» не виявлено. В університеті є призначена уповноважена з питань запобігання та протидії корупції <https://bt nau.edu.ua/Sogodennya/>.

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://surli.cc/gwfcvr>, «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://surli.cc/bedviz>; «Положенням про гаранта освітньої програми і робочу групу у БНАУ» <https://surli.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 <https://education.btsau.edu.ua/node/119> 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 «Харчові технології» здійснюється щорічно. До нього залучаються гарант і робоча група ОП, НПП, роботодавці, здобувачі та інші стейкхолдери. Підставами для перегляду є результати внутрішнього моніторингу якості, опитувань, пропозиції учасників освітнього процесу, зміни у технологіях харчових виробництв, нормативному середовищі та потребах ринку праці. Перегляд ОП у 2026 р. мав конкретні підстави. По-перше, були враховані рекомендації експертної групи НАЗЯВО за результатами акредитаційної експертизи щодо вдосконалення структури ОП, назв і змісту освітніх компонентів та посилення цифрово-аналітичної підготовки. Це стало підставою для введення ОК «Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі», що поєднав статистичну обробку даних, математичне моделювання та оптимізацію технологічних процесів. По-друге, враховано пропозиції роботодавців щодо посилення практикоорієнтованості підготовки. Зокрема, за їх запитом збільшено обсяг ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» з 6 до 9 кредитів із викладанням упродовж двох семестрів, а обсяг переддипломної практики — з 9 до 12 кредитів. Такі зміни дали змогу розширити лабораторні й практичні роботи, роботу з виробничими кейсами та тривалість перебування здобувачів на підприємствах. По-третє, потреба роботодавців у фахівцях, здатних реалізовувати виробничі та інноваційні проекти, стала підставою для введення ОК «Управління проектами» замість «Стратегічного управління інноваційним розвитком підприємства». Запити стейкхолдерів щодо знання сучасних систем НАССР, ISO 22000 та законодавства у сфері безпечності зумовили введення ОК «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів». По-четверте, за пропозиціями НПП та з метою раціоналізації кредитного навантаження скориговано обсяг ОК «Методологія та організація наукових досліджень», «Інтелектуальна та промислова власність», «Іноземна мова: ділова комунікація» та «Сталий розвиток в харчовій галузі». Перерозподіл кредитів дав змогу посилити фаховий і

практичний блок без зменшення загального обсягу ОП.

Оновлено також каталог вибіркового компонентів: введено профільні дисципліни «Технології біоенергетики», «Креативний менеджмент», «Екологічний аудит підприємств», «Професійна етика та антикорупція», а кількість ВК збільшено з 15 до 16. Перегляд 2026 р. був обґрунтований результатами акредитаційної експертизи, пропозиціями роботодавців, здобувачів і НПП, а також необхідністю актуалізації ОП відповідно до сучасних технологічних, управлінських і безпекових вимог харчової галузі.

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 «Харчові технології». Представники здобувачів входять до складу групи зі змісту та якості освіти факультету <https://lnk.ua/WsNLWnnddJ> і беруть участь у її засіданнях. Під час обговорення ОП вони представляють пропозиції, зауваження та відгуки, сформовані за результатами власного навчального досвіду та комунікації зі здобувачами відповідної спеціальності. Прикладом такого впливу є пропозиція члена групи зі змісту та якості освіти, здобувача Владислава Дятлова, щодо розширення вибіркового блоку дисципліною «Креативний менеджмент». Необхідність її введення обґрунтовувалася потребою розвитку сучасних управлінських компетентностей, креативного мислення, здатності працювати з командами, генерувати нестандартні рішення та адаптуватися до конкурентного середовища. Пропозицію враховано під час перегляду ОП у 2026 р.: до вибіркового блоку введено ВК 07 «Креативний менеджмент», а також актуалізовано зміст ВК 12 «Психологія управління».

Додатковим механізмом урахування позиції здобувачів є систематичне анкетування, яке проводиться відділом забезпечення якості освіти відповідно до Положення про моніторинг якості освітнього процесу у БНАУ. Опитування охоплюють очікування від навчання, організацію освітнього процесу, якість освітніх послуг, рівень викладання, зміст освітніх компонентів, практичну підготовку та інші аспекти реалізації ОП. Узагальнені результати анкетування використовуються гарантом і робочою групою під час щорічного перегляду та вдосконалення ОП.

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://lnk.ua/rsEVhJDNE> 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://bt nau.edu.ua/Studenska-rada>. 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 факультеті екології, біоресурсів та харчових технологій БНАУ діє Рада роботодавців як дорадчий орган, члени якої безпосередньо залучені до перегляду ОП та процедур забезпечення її якості <https://surl.li/ivnxmv>.

Представники роботодавців також входять до групи зі змісту та якості освіти факультету. Їхню позицію враховують через обговорення проєктів ОП, співбесіди, анкетування, інтерв'ювання, рецензії-відгуки та участь у засіданнях кафедр і робочих груп.

Конкретним прикладом є пропозиції голови Ради роботодавців В.А. Маршалка щодо посилення практикоорієнтованості підготовки. За результатами обговорення у 2026 р. обсяг ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» збільшено до 9 кредитів ЄКТС, а переддипломної практики — з 9 до 12 кредитів. Також за його пропозицією до вибіркового блоку введено ВК «Екологічний аудит підприємств». Пропозиції О.В. Слепньова враховано під час коригування змісту ОК «Інтелектуальна та промислова власність» і доповнення фахової підготовки питаннями переробки продукції аквакультури.

Щорічне надсилання проєктів ОП і навчальних планів роботодавцям дає змогу отримувати зауваження до їх затвердження; узагальнені пропозиції обговорюються робочою групою та враховуються під час оновлення ОП. Відгуки й пропозиції роботодавців розміщуються на інтерактивній дошці <https://surl.li/qfxome> або ж надсилаються на електронну пошту гарантa ОП.

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://surl.li/qgwaVo> та інтерактивної дошки <https://surl.li/tufmxb>. Результати анкетування обговорюються на засіданнях кафедр і враховуються при перегляді ОП. У соціальних мережах Facebook та Instagram створені сторінки факультету, до яких залучаються випускники ОП, які діляться своїм досвідом роботи. У соціальній мережі Facebook функціонує сторінка «Біолого-технологічний факультет» <https://surl.li/gbmosz>. та новостворена «Факультет екології, біоресурсів та харчових технологій» <https://h1.nu/1yz4S> Ці сторінки дозволяють оперативно збирати 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 освітнього процесу, розроблення і перегляду ОПП проводить внутрішню перевірку згідно Положення про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Білоцерківському національному аграрному університеті <https://surli.cc/tfzonf> та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ <https://surl.li/contek>. 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 можливості підвищення публікаційної активності ряду НПП, у виданнях, які індексуються в наукометричних базах.

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

Результати зовнішнього забезпечення якості системно враховуються під час удосконалення ОП «Харчові технології». Після останньої акредитації було проаналізовано звіт експертної групи НАЗЯВО, сформовано перелік зауважень і рекомендацій та визначено коригувальні заходи. Їх реалізація обговорювалася на засіданнях групи зі змісту та якості освіти, кафедр і робочої групи ОП із фіксацією змін у порівняльних таблицях і протоколах. За результатами акредитаційної експертизи у 2026 р. суттєво переглянуто структуру ОП. Для посилення аналітичної підготовки введено ОК «Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі» (4 кредити), що забезпечує математичну обробку експериментальних даних, моделювання й оптимізацію технологічних процесів. Обсяг ОК «Інноваційні технології харчових виробництв» збільшено з 6 до 9 кредитів і розподілено на два семестри; переддипломну практику збільшено з 9 до 12 кредитів. Введено ОК «Управління проектами» та «Управління безпечністю та якістю харчових продуктів», посилено зміст ОК «Сталий розвиток підприємств харчової галузі». Одночасно скорочено надмірно теоретизовані обсяги ОК «Методологія та організація наукових досліджень» та «Інтелектуальна та промислова власність», а вивільнені кредити спрямовано на фахову і практичну підготовку. Враховано й технічні зауваження експертів: обсяг ОК «Підготовка та захист кваліфікаційної роботи» чітко зафіксовано у 12 кредитів ЄКТС; у навчальному плані деталізовано лекційні, практичні/лабораторні години та самостійну роботу; у профілі ОП чітко зазначено форми здобуття освіти; на сайті вилучено застарілі версії ОП і навчальних планів та залишено узгоджені чинні документи. Окремо скориговано кадрове забезпечення: викладання ОК «Інтелектуальна та промислова власність» закріплено за доц. Пахомою А.О., а ОК з математико-статистичної та оптимізаційної підготовки — за доц. Ревиською У.С.; робочі програми приведені до відповідності до навчальних планів і професійної кваліфікації НПП. До РП усіх ОК включено сучасні джерела та власні публікації викладачів, у тому числі Scopus/WoS. Зауваження щодо недостатнього використання досвіду зарубіжних ОП та екологічної складової враховано через посилення тем ресурсозбереження, Green Deal, Zero Waste, екологізації та сучасних харчових технологій. Зауваження щодо поінформованості здобувачів реалізовано через регулярні інформаційні зустрічі з питань оскарження оцінювання, академічної доброчесності, неформальної освіти та академічної мобільності. Виконання коригувальних заходів контролюється також через внутрішні аудити відповідно до Положення <https://lnk.ua/5fJS5IFOW>. Рекомендації зовнішніх експертів використовуються не лише для виправлення окремих недоліків, а як підстава для системного оновлення змісту, структури, кадрового та інформаційного забезпечення ОП.

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

Учасники академічної спільноти залучені до внутрішнього забезпечення якості ОП на інституційному, факультетському та кафедральному рівнях. Нормативну основу становлять Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти, внутрішній аудит, групи зі змісту та якості освіти, академічну доброчесність та Етичний кодекс. НПП, здобувачі, гарант ОП, представники адміністрації та структурних підрозділів беруть участь у засіданнях кафедр, Вченої ради факультету, групи зі змісту та якості освіти, де обговорюються результати моніторингу, пропозиції щодо оновлення ОП і робочих програм, організації освітнього процесу та усунення виявлених недоліків. Зворотний зв'язок забезпечується через опитування здобувачів і НПП та зустрічі з представниками керівництва університету з питань якості. До процедур якості належать щорічний перегляд ОП і РП, оцінювання НПП за рейтингами та відгуками здобувачів,

внутрішні аудити, контроль академічної доброчесності, аналіз ресурсного та кадрового забезпечення. Професійний розвиток викладачів підтримується пролонгованим семінаром педагогічної майстерності та вебінаром «Цифрова трансформація освітнього процесу».

Культура якості підтримується студентоцентризованим підходом, системним опитуванням стейкхолдерів, співпрацею з вітчизняними й закордонними ЗВО та обговоренням результатів оцінювання. Результати обговорень і опитувань використовуються для коригування змісту ОП та організації освітнього процесу. Це забезпечує участь академічної спільноти у виявленні проблем, прийнятті рішень і вдосконаленні ОП.

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

Культура якості ОП формується на основі Положень «Про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітнього процесу», «Про внутрішній аудит системи внутрішнього забезпечення якості», «Про групи зі змісту та якості освіти», «Про академічну доброчесність», «Етичний кодекс». Проводяться зустрічі з представниками керівництва з якості (проректорами). Питання якості і процедур її забезпечення обговорюються на засіданнях кафедр, Вченої ради факультету, групи зі змісту якості освіти спеціальності. Проводяться опитування НПП. В університеті діє програма підвищення педагогічної майстерності НПП на основі проведення пролонгованого семінару і вебінар "Цифрова трансформація освітнього процесу". Впроваджено механізми оцінювання НПП на основі рейтингів та оцінки студентами, результати яких оприлюднюються на щорічних конференціях, вебсайті в газеті «Університет». Якість ОП забезпечується через: перегляд та удосконалення ОП і робочих програм освітніх компонентів; впровадження засад студентоцентризованого підходу; запровадження системи опитування як зворотного зв'язку зі стейкхолдерами; посилення кадрового потенціалу; забезпечення ресурсів для організації освітнього процесу за ОП; створення ефективної системи та механізмів забезпечення академічної доброчесності усіх представників академічної спільноти; співробітництво із вітчизняними та закордонними закладами вищої освіти.

9. Прозорість і публічність

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

Права і обов'язки учасників освітнього процесу регулюються Статутом БНАУ <https://surli.cc/kdncnp> (конференція трудового колективу, протокол №3 13.10.2021 р., затверджено наказом МОН України від 17.02.2022 року №199). В цих нормативних документах викладені основні сторони організації освітнього процесу. Прозорість та доступність правил і процедур у БНАУ забезпечується:

Політика БНАУ у сфері якості <https://surl.lt/skknq>

Положення про організацію освітнього процесу в Білоцерківському національному аграрному університеті <https://surl.li/tpyqmw>

Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ <https://surli.cc/besrgb>

Положення про планування та облік роботи науково-педагогічних працівників БНАУ <https://lnk.ua/WnDR7JAp9>

Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ <https://surl.li/atwcmd>

Етичний кодекс університетської спільноти <https://surl.lu/eqjhcn>

Положення про академічну доброчесність у Білоцерківському національному аграрному університеті <https://surl.li/jtyemo>

Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у Білоцерківському національному аграрному університеті <https://surl.li/xldkpu>

Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у БНАУ і

<http://surl.li/uyomup> Положення про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Білоцерківському національному аграрному університеті

<https://surl.li/dkgijn>, <https://lnk.ua/nOYjpyIXo>

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>

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/119>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня реалізується у БНАУ з 2018 року та має низку виразних сильних сторін, які забезпечують її сталість, практичну спрямованість і відповідність сучасним потребам харчової галузі.

Однією з ключових переваг є кадрове забезпечення: освітній процес здійснюють висококваліфіковані НПП, професійна, наукова та публікаційна діяльність яких відповідає змісту освітніх компонентів. Викладачі систематично проходять підвищення кваліфікації, стажування, беруть участь у міжнародних проєктах, наукових заходах та інтегрують результати власних досліджень у зміст ОК.

Вагомою сильною стороною є практикоорієнтованість ОП. Здобувачі проходять практику на сучасних підприємствах харчової галузі, беруть участь у виїзних заняттях, виконують практичні кейси, працюють із реальними виробничими завданнями. До освітнього процесу систематично залучаються роботодавці, керівники підприємств і професіонали-практики, які беруть участь у перегляді ОП, гостьових лекціях, обговоренні змісту дисциплін та практичної підготовки.

ОП вирізняється сучасним змістом, у якому поєднано інноваційні технології харчових виробництв, управління якістю і безпечністю, сталий розвиток, ресурсозбереження, проєктний менеджмент, статистичний аналіз та оптимізацію технологій. Це дозволяє формувати компетентності, безпосередньо затребувані сучасними підприємствами харчової галузі.

Важливою перевагою є міжнародна інтеграція через Erasmus+, проєкти ClimEd, UniClaD, співпрацю із закордонними ЗВО, міжнародні стажування НПП та використання зарубіжного досвіду під час оновлення змісту ОП.

Сильним є й ресурсне забезпечення: навчально-наукові лабораторії, Науково-виробничий центр БНАУ, комп'ютерні класи, Moodle, АСУ, бібліотечні ресурси, доступ до Scopus, Web of Science та інших електронних баз. Кожний ОК забезпечений необхідними навчально-методичними матеріалами.

ОП реалізується на засадах студентоцентрованого навчання: здобувачі беруть участь у перегляді програми, формують індивідуальну освітню траєкторію, обирають вибіркові компоненти, бази практики та напрями наукової роботи. Розвинена соціальна інфраструктура та належні умови доступності додатково підтримують комфортне освітнє середовище.

Слабкі сторони ОП значною мірою зумовлені зовнішніми чинниками. До них належить зменшення контингенту здобувачів унаслідок демографічного спаду, міграції, можливостей безоплатного навчання українців за кордоном та наслідків воєнного стану, що впливає і на фінансові можливості університету. Обмеженням залишається недостатній рівень володіння англійською мовою частиною здобувачів, що стримує їх участь у міжнародній академічній мобільності.

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

Упродовж найближчих трьох років розвиток ОП «Харчові технології» передбачає подальше посилення її практикоорієнтованості, міждисциплінарності, міжнародної складової та відповідності сучасним вимогам харчової промисловості й європейським стандартам якості освіти.

Одним із пріоритетів є актуалізація змісту обов'язкових і вибіркових освітніх компонентів з урахуванням технологічних змін у галузі, запитів ринку праці, розвитку цифрових технологій, сталого виробництва, безпечності харчових продуктів та інноваційних підходів до управління виробничими процесами. Для цього планується щорічний перегляд змісту ОК із залученням НПП, роботодавців, здобувачів і фахівців-практиків, а також розширення переліку вибіркових компонентів для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Практичну підготовку планується посилювати через розширення кола підприємств-партнерів, баз практики, виїзних і бінарних занять, гостьових лекцій, виробничих кейсів та залучення професіоналів-практиків до викладання. Поглиблення співпраці з роботодавцями передбачатиме їх активнішу участь у перегляді ОП, оцінюванні змісту підготовки та формуванні компетентностей, затребуваних на сучасному виробництві.

Важливим напрямом стане подальша інтернаціоналізація ОП. Передбачається створення англійськомовного контенту окремих дисциплін, розширення можливостей академічної мобільності здобувачів і НПП, використання досвіду зарубіжних університетів та залучення іноземних фахівців до освітніх і наукових заходів.

Планується також розширення електронної навчально-методичної бази ОП: оновлення курсів у Moodle, створення цифрових навчальних матеріалів, практичних кейсів, відеоматеріалів, тестових та інтерактивних ресурсів. Окрему увагу буде приділено розвитку та визнанню результатів неформальної й інформальної освіти, використанню сертифікатних програм, професійних тренінгів і онлайн-курсів у межах індивідуальної освітньої траєкторії.

Серед перспектив передбачено подальше оновлення лабораторного та навчального обладнання відповідно до сучасних технологій харчової галузі, розширення доступу до цифрових і наукових ресурсів, а також посилення системи підтримки працевлаштування випускників через співпрацю з роботодавцями, ярмарки вакансій, кар'єрні заходи та моніторинг професійної траєкторії випускників.

Реалізація цих заходів має забезпечити подальше підвищення якості ОП, її конкурентоспроможності, практичної цінності та відповідності актуальним потребам харчової галузі.

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: 25.09.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	ok_1_rp_g13_mag1_26.pdf	62tPASDppKOTrQmB4laERZhyR7UvIqxs rEaZ+CH2Zio=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторинизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100, 3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA, 3 комп'ютери Samsung, Екран на тринозі 2Е 4 Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Мікроскоп монокулярний. Біологічний імерсійний Мікроскоп бінокулярний SIGETA MB 130 40x-1600 Led моно, XSP-137B ULAB, Аналізатор жиру «Жир-1», веси AXIS AD 200, термостат електричний суховоздушний TC-80-2М, центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ-1, дистильатор води ДЕ 4-02, водонепроникнений трмотер Labthemp IP67, вологомір зерна ВСП-99, дозиметр нітрат-тестер вимірювач жорсткості води GreeTestECO5, Anmtzid,Whitet, , електросепаратор, термометр ручний, термометр карманный цифровий, баня водяна ЕЛ-20, шафа сушильна, плита електрична С604 ЕВ inox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	ok_3_rp_g13_mag1_26.pdf	x9Kmt6Vx8UNFcTzIji3m+ACG6gjZ172mZ SFASJJ6g3o=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; 2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії; 3. Нормативно-технічна документація; 4. Схеми, таблиці та технологічні карти виробництва харчових продуктів; 5. Фотоматеріали та ілюстрації сучасного технологічного обладнання; 6. Зразки пакувальних матеріалів і готової продукції; 7. Відеоматеріали та навчальні відеофільми щодо сучасних технологій виробництва харчових продуктів; 8. Мультимедійні та інтерактивні матеріали; 9. Зразки етикеток, маркування та інформації для споживачів; 10. Каталоги сучасного технологічного обладнання та пакувальних систем. 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 ППЛ-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. Центрифуга ЦЛУ-1 16. Титрувальні установки 17. Лабораторний посуд 18. Ваги аналітичні WPS 19. Спектрофотометр СФ-2000 20. Рн-метр HANNA HI 83
Іноземна мова: ділова комунікація	навчальна дисципліна	ok_4_rp_g13_mag1_26.pdf	HWV5rtce1KaBohIJNbmr5+MttIchghNJv4PMbporp6x8=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto-HDW-606. Комп'ютерний клас: комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 14 шт., монітори LCD 19" LG. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom
Інтелектуальна та промислова власність	навчальна дисципліна	ok_2_rp_g13_mag1_26.pdf	yaKNqPaRTwNZ1rzt5o3W8VuYwqr+ozQ+Yq3r4HDNpCg=	Наочні засоби: 1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point; 2. Нормативно-технічна документація; 3. Нормативно-правові акти. Технічні засоби: 1. Мультимедійний проектор 2. Комп'ютер 3. Принтер 4. Сканер
Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі	навчальна дисципліна	ok_5_rp_g13_mag1_26.pdf	zyORj/j9kODNgTowLXeEjPkNXPXWPPyusw+toGtYtUU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto-HDW-606. Комп'ютерний клас: роутер, комп'ютери BRAIN BUSINESS B300 500 Gb, 14 шт., монітори 19" AOC 931SWL TFT, IP камера для контролювання проведення іспитів – 1 шт. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office (Access, Word, Excel, Power Point, MS Project), Firefox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Управління проєктами	навчальна дисципліна	ok_6_rp_g13_mag1_26 (27-28).pdf	oTw9FUhbeh/QQJw9lrYZqic8atgeIUUjCrYDNl3GLvY=	Мультимедійне обладнання, персональні комп'ютери з доступом до мережі Internet, Wi-Fi, навчальна платформа Moodle, програмні засоби для роботи з електронними таблицями, календарного та ресурсного планування проєктів, хмарні сервіси командної роботи, електронні інформаційні та наукові ресурси БНАУ
Сталий розвиток в харчовій галузі	навчальна дисципліна	ok_7_rp_g13_mag1_26.pdf	h/DXS8KVVPsz4yAVU9qls/1gEr+UZKtEi/RDs/3XmeU=	Мультимедійне обладнання, персональні комп'ютери з доступом до мережі Internet, Wi-Fi, навчальна платформа Moodle, програмні засоби для роботи з електронними таблицями, хмарні сервіси командної роботи, електронні інформаційні та

				наукові ресурси БНАУ
Управління безпечністю та якістю харчових продуктів	навчальна дисципліна	ok_8_rp_g13_mag1_26 (27-28).pdf	zFzeoxxhWqUJUVO+sw338plCxCN8wmOV BGSprSn9+Guc=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторинизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung Лабораторія біохімічних і гістологічних методів дослідження. Ваги аналітичні WPS і. Спектрофотометр СФ-200. Центрифуга. Рн-метр HANNA HI 83 14. Центрифуга лабораторна ОПн-8. Циліндри, колби, мензурки, пробірки, піпетки. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom
Переддипломна практика	практика	2025 G 13 OK 9 MB практика маг.docx.pdf	AFgppKe1j+RULyCj59kOpEqnoSTigNOwY PsZ5ScZtCo=	Матеріально-технічне забезпечення переддипломної практики включає виробничі та лабораторні приміщення підприємств-баз практики, технологічне, лабораторне і контрольно-вимірвальне обладнання, засоби санітарного та виробничого контролю, комп'ютерну техніку з доступом до мережі Internet, нормативно-технічну та технологічну документацію, системи управління безпечністю і якістю харчових продуктів, засоби індивідуального захисту, а також інформаційні й електронні ресурси БНАУ. Конкретний перелік засобів визначається профілем підприємства та змістом індивідуального завдання здобувача.
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	2025 G 13 OK 10 MB квал робота скан.pdf	Ah3SHsE+UScMCA4XcHBpIHFJ95CIwCteeziEQNhXg48=	

* 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)
14931	Марчук Володимир Васильович	доцент, Основне місце роботи	Соціально-гуманітарний факультет	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: англійська мова, німецька мова	28	Іноземна мова: ділова комунікація	П. 38 Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років: 1,3,4,8,12,19 Web of Science: Chaika, O., Absaliyeva, Y., Marchuk, V., Dovhaniuk, E., &

				мова, Диплом кандидата наук ДК 003246, виданий 29.03.2012, Атестат доцента АД 011323, виданий 10.10.2022		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 Sakhniuk, V., Hotsuliak, M., Melnyk, A., Marchuk, V., Samoray, M., & Utechenko, M. (2025). Metabolism of calcidiol and calcium in pregnant and lactating goats. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 16(2), e25048. doi:10.15421/0225048 WoS Sakhniuk, V., Hotsuliak, M., Marchuk, V., Kharchenko A., & Savcheniuk, M. (2025) Metabolism of alkaline phosphatase and acid phosphatase in goats. Regulatory mechanisms in biosystems 16(3) e 25143. Doi: 10.15421/0225143 WoS Sakhniuk, V., Hotsuliak, M., Marchuk, V., Kharchenko, A., Goncharenko, V., & Yeroshenko, O. (2026). Prognostication of hypocalcemia in dairy goats. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 16(4), e25170. doi:10.15421/0225170 Публікації у фахових виданнях 1. Марчук В.В.. Етнокультурна компетентність як фактор національної самоідентифікації в умовах інтернаціоналізації вищої освіти Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій інноваційна педагогіка Науковий журнал Випуск 33 Том 2 Видавничий дім «Гельветика» 2021 УДК 37.013.43 DOI https://doi.org/10.32843/2663-6085/2021/33-2.15 2. 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.
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11415>
3. Цвид-Гром О.П.,
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.
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/993>
4. Марчук В. В. Роль
іноземної мови у
формуванні
відкритості та
ціннісних орієнтацій
особистості майбутніх
фахівців (немовних
спеціальностей) № 11
(2026): Педагогічна
інноватика: сучасність
та перспективи
/ Ужгород:
Видавничий дім
«Гельветика», 2026. –
Вип. 11. – 186 с.
Путівник студента:
навчальний посібник /
В.В. Сахнюк, М.В.
Рубленко, В.В. Марчук.
– Біла Церква, 2022. -
54 с.
Методичні вказівки:
1. Виробнича практика
зі спеціальності 6.
020303 – переклад /
В.В. Марчук. – Біла
Церква, 2015. – 19 с.
2. Фахова іноземна
мова: методичні
вказівки до виконання
практичних робіт
здобувачами другого
(магістерського) рівня
вищої освіти
спеціальності 101
«Екологія» Біла
Церква, 2023. – 32 с.
3. 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.
4. 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.

							5. 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. 6. Переклад аграрних текстів (для письмового перекладу) Методичні вказівки до виконання практичних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності в 11 «Філологія за спеціалізацією 035041 германські мови та літератури (переклад), перша – англійська» / В. В. Марчук. – Біла Церква, 2026. – 27с. Апробаційні публікації: 1.Марчук В. В. Структурний аналіз різних видів ціннісних орієнтацій. IV міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-педагогічний аспекти» 23-24 березня 2023, м. Біла Церква 2.Марчук В. В. Pedagogical content of the “orientation” concept in the world of values. 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 26 жовтня 2023, м. Біла Церква 3.Марчук В. В. Ecological and biological characteristics of black carp (Mylopharyngodon piceus) as a promising object of acclimatization. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Екологія, охорона навколишнього середовища та
--	--	--	--	--	--	--	--

							балансоване природокористування: освіта – наука – виробництво Міжнародна науково-практична конференція 26 жовтня 2023, м. Біла Церква 4.Марчук В. В. 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. 5. Марчук В. В Мотиваційно-ціннісний компонент ціннісних орієнтацій студентів Психолого-педагогічні проблеми вищої і середньої освіти в умовах сучасних викликів: теорія і практика : програма VII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 16 – 18 березня 2023 р.). / [упоряд.: Кін О. М., Ткачова Н. О.]. Харків, 2023. 71 с. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8429 6.Марчук В. В. 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. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11016 7.Марчук В. В. 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. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11088 8.Марчук В. В. 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 http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12712 9.Марчук В. В. 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 http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12708 10. Марчук В. В. 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. III конф. / [відп. ред. І.О.Парубчак; МОН України, ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького], 2024. – 193 с. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/13437 11. Марчук В. В. Мотиваційно-ціннісний компонент ціннісних орієнтацій студентів Психолого-педагогічні проблеми вищої і середньої освіти в умовах сучасних викликів:
--	--	--	--	--	--	--	--

							теорія і практика : програма VII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 16 – 18 березня 2023 р.). / [упоряд.: Кін О. М., Ткачова Н. О.]. Харків, 2023. 71 с. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/8429 12. Марчук В. В. 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. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/13438 13. Марчук В. В. 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 14. Марчук В. В. 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. https://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/14074 15. Марчук В. В. Foreign language as means of personality socio-cultural openness development 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 2 жовтня 2025, м. Біла Церква 16. Марчук В. В. Ecological and biological characteristics of polyodon spathula as a prospective object of acclimatisation and 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 2025, м. Біла Церква 17. Марчук В. В. Формування відкритості особистості у процесі вивчення іноземної мови Міжнародна науково-практична конференція «Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах: від витоків до сьогодення» до 395-річчя історії закладу освіти та 178-ї річниці освітньої діяльності на теренах білоцерківщини 24 вересня 2025 року, м. Біла Церква 16. Марчук В. В. Вплив ціннісних орієнтацій на формування лідерського потенціалу майбутніх аграріїв Всеукраїнський круглий стіл «Науково-практична спадщина академіка А. С. Даниленка у стратегічних орієнтирах розвитку аграрного сектору та сталого землекористування в умовах глобальних викликів» м. Біла Церква, 4 березня 2026 18. Марчук В. В. Аналіз структурних компонентів та динамічні характеристики ціннісних орієнтацій особистості Міжнародна науково-практична конференція «Виклики та перспективи сучасної науки: теорія, практика, інновації» м. Біла Церква ,23-24 квітня 2026 року 19. Марчук В. В.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Ecological and biological features of <i>Clarias gariepinus</i> as a promising object of commercial cultivation in recirculating aquatic systems. Міжнародна науково-практична конференція Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. «Біоресурси та агропродовольчі системи: інновації та сталі практики» 14 вересня 2026 року. Біла Церква 2026 20. Марчук В. В. The role of the emotional sphere in the personality's value orientations formation. Міжнародна науково-практична конференція Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації 14 вересня 2026 року. Біла Церква 2026 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член ГО «TESOL» – з 2020 р. № 26/0046, Член редакційної колегії наукового вісника «Вісник ветеринарної медицини БНАУ», наказ 305/О від 24.12.25
108411	Ревецька 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	Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі	Відповідаю пунктам 1, 3, 4, 12, 19. Дисципліна ОК 5 Статистичний аналіз та оптимізація технологій галузі. 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, щовключені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, WebofScienceCoreCollection; 1. 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. (Scopus) 2.Determination of the temperature dependences of the coefficients of the elastic compliance tensor and the elasticity tensor in the tetragonal phase BaTiO ₃ . V.A. Nepochatenko, A. V.Nepochatenko, U.S. Revytska, and O.A. Strygina. Ferroelectrics. 2022. V.600. N.1 pp. 249 -256. (Scopus) 3.РевицькаУ.С., СтригінаО.А., НовіковаВ.В., ТкаченкоО.В. Цифровий маркетинг і математичні алгоритми / ГРААЛЬНАУКИ: міжнар. наук. журнал. 2025. №59. С. 399-405 https://doi.org/10.36074/grail-of-science.12.12.2025.043 4.СтригінаО.А., РевицькаУ.С., НовіковаВ.В., ТкаченкоО.В., ТрофимчукМ.І. Економіко-математичне моделювання поведінки споживачів у цифровому маркетингу. Ефективна економіка. 2025. №12. https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.12 5. Стригіна О.А., Ревицька У.С. Побудова моделей сегментації ринку з використанням кластерного аналізу / ГРААЛЬ НАУКИ: міжнар. наук. журнал. 2025. №61. С. 326 – 331 https://doi.org/10.36074/grail-of-science.23.01.2026.032 6. Ревицька У.С., Стригіна О.А., Непочатенко В.А., Гребельник О.П. Математичні моделі нейромаркетингу: моделювання і прогнозування рішень споживачів / ГРААЛЬ НАУКИ: міжнар. наук. журнал. 2026. №62. С. 425 – 434 https://doi.org/10.36074/grail-of-science.20.02.2026.043 7. Гребельник О.П., Ревицька У.С., Загоруй Л.П., Король-Безпала Л.П., Калініна Г.П. Інноваційне моделювання інтегрального показника якості
--	--	--	--	--	--	--	---

							глазованих сирків на основі функцій бажаності Інновації та технології в сфері послуг і харчування. № 2 (20), https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(20).2026.6 3) Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1.5 авторського аркуша на кожного співавтора). 1.Ціннісно-орієнтовані імперативи організаційного забезпечення економічного управління підприємством в умовах "зеленої" економіки: монографія. Шуст. О.А., Юхименко П.І., Димань Т.М. та ін..За заг. ред. д. е. н., професора Шуст. О.А., Біла Церква, БНАУ, 2025. 578 с. – 24 авт. аркуші; ISBN 978-966-2122-80-0 https://share.google/6m6rlnEBikWwKVoxO 2. Економічне управління підприємством: підручник. Шуст О.А., Юхименко П.І., Димань Т.М. та ін. Київ: SBAPrint, 2026. 446 с. ISBN 978-966-808-601-4 Розділ 2,3; с. 30 – 92 (1,94 авт.арк.) 4) Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 4.1. Фізика. Основні поняття, явища і закони: посібник (призначений для
--	--	--	--	--	--	--	---

						студентів першого курсу закладів вищої освіти аграрного спрямування / Укладачі: В. В. Новікова, О. А. Стригіна В. А. Непочатенко, У. С. Ревецька, О. В. Ткаченко, В. О. Дирда. Біла Церква: БНАУ, 2025. 87 с.. 4.2.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. 4.3.Інформаційні системи і технології: методичні вказівки з навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» 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. 52 с.. 4.4. Інформаційні системи і технології: методичні вказівки з навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 162 «Біотехнології та
--	--	--	--	--	--	--

						біоінженерія» 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. 54 с. 12) Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій 1. 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. 2. 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. 3. 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 prospekts. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference SSPG Publish.Stockholm,
--	--	--	--	--	--	--

							Sweden. 2022 Pp. 307-314.
							4. Ревницька 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
							5. XVI Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні кризові явища в економіці та проблеми облікового, контрольного та аналітичного забезпечення управління підприємництвом», м. Луцьк, 25 травня 2024 року
							6. Ревницька У.С. Шляхи і засоби адаптації вищої освіти України до Європейського простору вищої освіти // I 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.
							7. Ревницька У.С., Юхно К.С. «Пріоритети розвитку фундаментальних наук та інформаційних технологій в Україні», Міжнародна науково-практична конференція «Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах», БНАУ, 24 вересня 2025 р., с. 106 – 107.
							8. Ткаченко О.В., Ревницька У.С. «Етичні та правові аспекти використання ШІ у візуалізації освітнього контенту», Міжнародна науково-практична конференція «Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах», БНАУ, 24 вересня 2024 р., с. 212 – 213.
							9. Ревницька У.С. «Математичне моделювання інтегральних показників сталого розвитку агропродовольчих систем», Всеукраїнська

						науково-практична конференція, БНАУ, 30 квітня 2026 р. 10. Ревецька У.С. «Сучасні кризові явища в економіці та проблеми облікового, контрольного та аналітичного забезпечення управління підприємством», XVIII Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 60-річчю Луцького НТУ, 23 травня 2026р. 19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1. Членство у громадській організації «Університет лідерства та інновацій», номер RU1323 (до 03.04.2027) 2. Голова журі відділення «Математика» у Малій академії наук України з 2011 по 2026 у I турі; член журі з 2015 по 2018 і у 2026 р. – у II турі. Підвищення кваліфікації на території України: 1. У 2023 р. пройшла підвищення кваліфікації «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» (сертифікат № GDTfE-08-B-05960 від 19.03.2023 р.) 2. «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО» (МОН України, БНАУ). Сертифікат № 00493710/25-208 від 23.02.2025. Обсяг 5 кредитів (150 годин) з 03.02.2025 по 21.02.2025. 3. Великий курс про ІІІ в освіті – курс від ГО «Прогресивні» Сертифікат ВКШІО – 3249, 26.05 – 09.06.2025 (45 годин, 1,5 кредити ECTS).
113557	Димань Тетяна Миколаївна	професор, Сумісництво	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Вологодський молочний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: технологія молока і молочних	25	Методологія та організація наукових досліджень Відповідність п. 1, 3, 8, 9, 10, 12, 15, 19 пункту 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до

				продуктів, Диплом доктора наук ДД 002774, виданий 12.03.2003, Диплом кандидата наук КН 06278, виданий 11.10.1994, Атестат доцента ДЦ 008310, виданий 23.10.2003, Атестат професора 02ПР 003517, виданий 16.06.2005		наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 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 https://tvppt.btsau.edu. ua/sites/default/files/vis nyky/btf_%202_2023.p df 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. 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 Димань Т. М., Димань Н. О., Задорожна Р. П. Екоінноваційні проекти в харчовому секторі: інвестування в стале майбутнє. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2025. № 2. С. 87–100. doi: 10.33245/2310-9289- 2025-198-2-87-100. https://tvppt.btsau.edu. ua/sites/default/files/vis nyky/pererobka/btf_2_ 198_2025.pdf Ставецька Р.В., Димань Т.М., Вакула Б.В. Козівництво у фокусі кліматичних змін. Агроекологічний журнал. 2025. № 2. С.68–77. DOI: https://doi.org/10.3373 0/2077- 4893.2.2025.333823 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи
--	--	--	--	---	--	---

							електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); Підручники, посібники 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). 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). 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. Екологічна складова економічного управління підприємством агропродовольчого сектору / В кн. Економічне управління підприємством: підручник. Шуст О.А., Юхименко П. І., Димань Т. М. та ін. Київ: SBA Print, 2026. С.371–390. Розділ у монографії 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 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 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). 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. 2018-2026 р. – головний редактор збірника наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (БНАУ, фахове видання з сільськогосподарських наук) 9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта
--	--	--	--	--	--	--	---

							Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії...; Керівник 9 експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з проведення акредитаційної експертизи ОП (накази) 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; 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-SBHE-JP, відповідальна особа (2020-2026) 2. Проєкт програми Еразмус+ KA2 «DINARA-WELVET – Зміцнення потенціалу молоді у сфері охорони дикої природи за допомогою ініціатив «Єдине здоров'я» та технологій віртуальної реальності (Strengthening Youth Capacities in Wildlife Conservation Through One Health Initiatives and Virtual Reality Technology) 3. Проєкт програми Горизонт Європа «EIT Food COPILOT – Розширення можливостей вищої освіти для сталого розвитку інновацій» (Empowering Higher Education for Sustainable Innovation) Project Code: 250724 https://eit-hei.eu/projects/copilot/ 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних
--	--	--	--	--	--	--	--

						(дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 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/ Jon Xavier Olano Pozo, Enric Aguilar, Inna Khomenko, Sergiy Stepanenko, Anna Boqué-Ciurana, Caterina Cimolai, Yuri Vergeles, Tetyana Diman, Miroslav Malovanyy, 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 Lappalainen, H., Tyuryakov, S., Aguilar, E., Olano Pozo, J. X., Mahura, A., Khomenko, I., Dyman, T., Malovanyy, M., Ovcharuk, V., Talalaiev, K., Tkachenko, T., and Vergeles, Y.: Closing the climate services skills gap in Ukraine through competency-based education , EGU General Assembly 2026, Vienna, Austria, 3–8 May 2026, EGU26-22942, 2026. https://doi.org/10.5194/egusphere-egu26-22942 Dyman Tetyana. Integrating climate education in agricultural curricula: institutional mission and capacity building. PEEEX-e-Conference a series of PEEEX online seminars : Book of abstracts. 2026. P.17-18 https://www.atm.helsinki.fi/peex/index.php/portfolio-items/peex-e-conference-in-april-2026/
--	--	--	--	--	--	--

							Zadorozhna R., Dyman T. Trends and outlook of the Ukrainian green hydrogen market. Proceedings of the VIII International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, May 5–7, 2026. Kyiv: NUFT, 2026. P.27–28. 15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів- захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів членів Національного центру “Мала академія наук України” Участь у журі конкурсів МАН 2 етапу, Всеукраїнській Олімпіаді геніїв (2024, 2025, 2026) 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях; ГО «Інноваційний університет» https://inun.org.ua/tetiana-mykolaivna-dyman/
93324	Пахомова Анна Олександрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Соціально-гуманітарний факультет	Диплом спеціаліста, Державне підприємство "Київський університет права", рік закінчення: 2003, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, рік закінчення: 2026, спеціальність: 053 Психологія,	22	Інтелектуальна та промислова власність	38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п’ять років: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; Pakhomova A., Iarmolenko I. Features of the use of artificial intelligence in the field of industrial property. Modern Science — Moderní věda. 2025. № 2. P. 162–170. DOI:

Диплом
кандидата наук
ДК 058104,
виданий
10.03.2010,
Атестат
доцента 12ДЦ
040578,
виданий
22.12.2014

<https://doi.org/10.62204/2336-498X-2025-2-1>
The Legal Mechanisms of State Support for Agribusiness Through the Introduction of Virtual Asset Technologies: Ukraine's Experience in the Global Context / I. Kovalchuk, V. Melnyk, T. Nonak and others // European Journal of Sustainable Development. - 2025. - Vol. 14, No. 4. - P. 567-580. DOI: 10.14207/ejsd.2025.v14n4p567
State policy to support the promotion of agricultural clusters as a factor for sustainable development / I. Kovalchuk, A. Pakhomova, V. Melnyk and others // Cuestiones Políticas. – 2023. – Vol. 41, Is. 76. – P. 47-52. DOI: <https://doi.org/0.46398/cuestpol.4176.33>
Pakhomova A., Kovalchuk I., Melnyk V. Justice of the peace: world practice and prospects for Ukraine. Modern Science – Moderní věda. 2023. № 4. P. 105–113. URL: <https://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/10650>
The impact of cluster cooperation on the development of digital innovations in the agricultural sector: legal aspect / V. Melnyk, I. Kovalchuk, A. Pakhomova // Modern Science - Moderní věda. - 2023. - № 3. - P. 122-129.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);
Удосконалення інформаційно-правового забезпечення сфери АПК та захисту прав суб'єктів агробізнесу : кол. монографія. - Біла Церква: БНАУ, 2023. <https://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11790> (особистий внесок 1,5 авт. арк.).
Пахомова А. О. Правові особливості селекційної діяльності в Україні / А. О. Пахомова //

							Удосконалення інформаційно-правового забезпечення сфери АПК та захисту прав суб'єктів агробізнесу : кол. монографія. - Біла Церква: БНАУ, 2023. - С. 162-189. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11791 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Пахомова А.О. Правові аспекти інтелектуальної власності у сфері харчової промисловості / А.О. Пахомова // Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації: Матер. міжнародної науково-практичної конференції Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту 14 вересня 2026 року. Біла Церква, БНАУ, с. 62-63 2. Пахомова А.О. Правове регулювання штучного інтелекту: міжнародні підходи та перспективи для України / Д.В. Кривенда, А.О. Пахомова // Молодь – аграрній науці і виробництву. Актуальні питання законодавства, Ad linguas et culturas per cognitionem (до мов і культур через пізнання) та Психологія організаційного розвитку та управління персоналом : Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти (БНАУ, 18 березня 2026 р.). – Біла Церква, 2026. – С. 24-25 3. Пахомова А.О. Патентне право в Україні: вплив законодавства ЄС на національну практику та гармонізацію нормативної бази/ Р.М. Костюк, А.О.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Пахомова // Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Актуальні питання розвитку аграрного та земельного права: національний і міжнародний вимір : Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. магістрантів і молодих дослідників (БНАУ, 29 жовтня 2025 р.). – Біла Церква, 2025. – С. 116-117. 4. Пахомова А.О. Світовий досвід розвитку системи комерціалізації технологій в університетах / А. О. Пахомова // Перспективи розвитку суспільно-гуманітарних наук в умовах євро інтеграції: матеріали Міжнар. наук.-практ. онлайн-конфії. (БНАУ, 11-12 квітня 2024 р.). – Біла Церква, 2024. – С. 82-85. https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_perspect_rozvit_sus_gum_nauk_11.04.2024.pdf 5. Пахомова А.О. Основні тенденції міжнародного захисту цивільних прав. Актуальні проблеми права, психології та педагогіки в умовах війни: матеріали Міжнар. наук.-практ. онлайн конфер. (м. Біла Церква, 13-14 квітня 2023 р.). Біла Церква: БНАУ, 2023. С. 78-81. https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_actual_prob_prava_13.04.-14.04.2023.pdf 6. Пахомова А.О. Особливості захисту цивільних прав / А.О. Пахомова // Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації: Матер. міжнародної науково-практичної конференції Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту 2 жовтня 2025 року. Біла Церква, БНАУ, с. 64-65 https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_lingvo_pravo_2.10.25.pdf 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце
--	--	--	--	--	--	--	--

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

							Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук, Галузь «Цивільне право» 2025, Костюк Руслан 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Засновник Громадської організації «Фундація змін» членський квиток № 2 з 2019 р. до теперішнього часу Підвищення кваліфікації: «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО» з 03.02.25 по 21.02.25р. сертифікат № 00493712/25-039 (150 академічних годин/ 5 кредитів на 5 років). ГО ПРОГРЕСИЛЬНІ, курс підвищення кваліфікації «Великий курс «Про ШІ в освіті» 26.05-9.06.2025 ВКШО 2947 45 годин, 1,5 кредиту.
571839	Крижак Лілія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет екології, біоресурсів та харчових технологій	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Вінницький торговельно - економічний інститут Державного торговельно - економічного університету, рік закінчення: 2023,	18	Інноваційні технології харчових виробництв	38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; Крижак Л.М., Калініна Г.П. Метабіотики – розвиток пробіотичної концепції. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва : 36. наук. пр. №1 (170). 2022. С. 136-144 URL : https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/kryzhak_1_2022.pdf . Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». Potravinarstvo Slovak

спеціальність:
035 Філологія,
Диплом
кандидата наук
ДК 037540,
виданий
01.07.2016,
Атестат
доцента АД
017151,
виданий
24.04.2025

Journal of Food
Sciences. Vol.16. 2022.
Pp. 705–720. URL:
<https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778> (SCOPUS,
CrossRef, DOAJ
Directory of Open
Access Journals, EBSCO
Host, AGRIS / FAO,
DRJI Directory of
Research Journals
Indexing, Google
Scholar, OCLC The
OAIster database,
INDEX Copernicus,
UlrichsWeb,
MENDELEY, EZB
Electronic Journals).
Крижак Л.М.
Перспективне
використання плодів
садової ірги
(Amelanchier medic) у
харчовій
промисловості.
Науковий вісник
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету.
Мелітополь: ТДАТУ,
2022. Вип. 12, том 3. С.
227-234. URL:
<https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/zm.pdf>.
Крижак Л.М.
Антоціани із квітів
Clitoria ternatea.
Вісник Хмельницького
національного
університету. Серія:
Технічні науки. 2022.
№ 1(305). С. 269-272.
URL :
<http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?cat=62>.
Крижак Л.М.
Виділення антоціанів
(пігментів) методом
оптимального підбору
екстракції кліторії
трійчастої (Clitoria
ternatea). Таврійський
науковий вісник.
Серія: Технічні науки.
№2. 2022. С. 24-31.
URL:<https://journals.khnu.km.ua/index.php/tech/article/view/179>.
Крижак Л.М. Clitoria
ternatea - джерело
функціонального
компоненту для
збагачення йогуртів.
Вісник Хмельницького
національного
університету. Серія:
Технічні науки. 2022.
№ 2(307). С. 182-187.
URL :
<http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?cat=65>.
Крижак Л.М.
Ультразвукові
технології у харчовій
промисловості.
Науковий вісник
Таврійського
державного
агротехнологічного

							університету. 2022. Вип. 12. Том 1. С. 200-215. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27884.pdf. Kryzhak L., Petliuk L. New probiotic culture strains in the production of fermented dairy products. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2022. Вип. 12. Том 2. № 1(305). С. 301-310. URL : https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=27887.pdf. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view. Калініна, Г. П., Крижак, Л. М., Іваніщева, О. А. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2023., (6), 68-73. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.9. Крижак Л.М., Калініна Г.П., Фіалковська Л.В. Перспективи використання горіху фісташка (pistacia vera l) у технології ковбасних виробів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2024. Вип. 24. Том 3. С. 199–206. DOI: https://doi.org/10.32782/2078-0877-2024-24-3-17. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Пролонгування зберігання пастеризованого молока за додавання екстракту кориці (Cinnamomum burmannii). Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного
--	--	--	--	--	--	--	--

						університету. 2024. Вип. 24. Том 1. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-13. Крижак Л.М. Ковбаси крафтові сиров'ялені з додаванням червоного сухого вина. Товари та ринки. 2024. № 2. Т. 50. С. 110–120. DOI: https://doi.org/10.31617/2.2024(50)08. Крижак Л.М., Іваніщева О. Роль стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2024. Вип. 24, Т. 2. С. 21. DOI: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2. Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Обладнання для виробництва олії соняшникової пресової. Modern engineering and innovative technologies. April 2024. Issue 32. Part 1. С. 50–55. ISSN 2567-5273. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-32-00-003. Semko, T., Paska, M., Ivanishcheva, O., Kryzhak, L., Pahomska, O., Ternova, A., Vasylyshyna, O., Hyrych, S. Innovative approach to the production of craft bread: A combination of tradition and innovation. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 792–806. DOI : https://doi.org/10.5219/1964. Калініна, Г. П., Крижак, Л. М., Біотехнологічний підхід до контролю гідролітичних і окисних процесів у фаршевих м'ясних. Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. 2026. № 3 (365). С. 460-466. URL: http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2022/05/vknu-ts-2022-n2-307-182-187.pdf. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним
--	--	--	--	--	--	---

							обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 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. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Обладнання харчових виробництв. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 25 с. 2. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 31 с. 3. Сучасні дослідження харчової науки. Робоча програма. ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології»,
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно- видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 24 с. 4. Сучасні дослідження харчової науки. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно- видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. 23 с. 5. Сучасні дослідження харчової науки. Робоча програма. ОС «магістр», 18 «Виробництво та технології», 181 «Харчові технології», «Ресторанні технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно- видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 28 с. 6. Сучасні дослідження харчової науки. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», 181 «Харчові технології», «Ресторанні технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно- видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 26 с. 7. Виробнича (переддипломна) практика. Робоча програма. ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології». Л. М. Крижак, Т. В. Семко, Л. В. Фіалковська, О. А. Іваніщева. Вінниця : Редакційно- видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 16 с. 8. Процеси та апарати харчових виробництв. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181
--	--	--	--	--	--	--	--

								«Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. 9. Процеси та апарати харчових виробництв. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 24 с. 10. Виробнича практика. Робоча програма. ОС «Бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак, Т. В. Семко. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 16 с. 11. Технологія продуктів функціонального призначення. Робоча програма. ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с. 12. Технологія продуктів функціонального призначення. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 22 с. 13. Обладнання харчових виробництв. Робоча програма. ОС бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології»,
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 20 с. 2. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до самостійної роботи. ОС бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», ОП «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 24 с. 3. Інжиніринг харчових виробництв. Робоча програма. ОС бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», ОП «Харчові технології». Л. М. Крижак. Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. 22 с. 7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; офіційний опонент у разовій спеціалізованій вченій раді, проведення разового захисту дисертації «Удосконалення технології йогурту питного з крохмалепродуктами» аспірантки Іващенко Ольги Миколаївни на здобуття наукового ступеня доктора філософії (PhD) в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» відбулося 23.06.2025 року. 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських
--	--	--	--	--	--	--	---

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

							спеціальностей у 2024/2025 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології». Україна НУХТ, м. Київ, 10.04.2025. Іванова А.О., ХТ, ОС магістр, ОП «Ресторанні технології», 1 к., гр. РТ-11д, диплом III-го ступеня. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1. Україна, ГО «Українське товариство товарознавців і технологів», довідка № 2 від 11.02.2022 (постійне членство); 2. Україна, ГО «Вінницька асоціація гостинності «ХлібСіль», сертифікат від 20.06.2023, (постійне членство). Підвищення кваліфікації: 1. Приватне підприємство «Фірма «Зерно», довідка, тема «Обладнання харчових виробництв», 04 квітня 2022 р. (3 кредити); 2. Білоцерківський національний аграрний університет, свідоцтво СПК 00493712/000115-22, тема «Обладнання харчових виробництв» для здобувачів закладів вищої освіти», 04 березня 2022 р. (3 кредити). 3. ГО «Profi Club», сертифікат № 05254, онлайн-зустріч «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника», 21 лютого 2023 р. (3 год); 4. Онлайн платформа «Академія цифрового розвитку», сертифікат №GDTfE-07-B-07460, курс «Цифрові інструменти Google для освіти». Базовий рівень, 12 лютого 2023 р. (1 кредит); 5. Онлайн платформа ВУМ, сертифікат № 084308, курс «Академічна доброчесність в університеті», 19 грудня 2022 р. (0,1 кредита); 6. «Prometheus»,
--	--	--	--	--	--	--	---

							сертифікат, курс «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів», 17 листопада 2022 р. (1 кредит); 7. Національний університет харчових технологій, сертифікат № 375/34д, тема: «Безпечність харчових продуктів – законодавчі вимоги та системи НАССР», 31 січня 2022 р. (1 кредит); 8. Collegium Civitas (Poland), certificate № 61/2021, тема: «Internationalization of Higher Education. Organization of the educational process and innovative teaching methods in higher education institutions Poland», 24 грудня 2021 р. (6 кредитів); 9. Reikarz Hotel School, сертифікат TQOJAG-CE000113, тема: «Level UP разом з Reikartz», 31 жовтня 2021 р. (1 кредит); 10. ГО «Business People Club», сертифікат, тренінг «Ефективний керівник – ефективний заклад», 22 вересня 2021 р. (6 год); 11. ДТЕУ, сертифікат № 43/4, Освітній модуль «Адвокатування європейських практик конкуренції в межах» програми Еразмус+ Жан Монне, 10-14 липня 2023 р. (1,3 кредити).
114649	Задорожна Руслана Павлівна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Київський інститут народного господарства, рік закінчення: 1991, спеціальність: статистика, Диплом магістра, Поліський національний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук ДК 033032, виданий 09.03.2006, Атестат доцента 12ДЦ 036078,	27	Управління проєктами	Відповідаю пунктам 1,3,4,8,10,12,14,19 (прописати яким пунктам відповідає кандидат) Дисципліна ОК 6 Управління проєктами 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років: 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

				виданий 10.10.2013		Задорожна Р.П. Потенціал використання теорії поколінь в управлінні проектними командами. Ефективна економіка. 2024. № 4. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3519 DOI: http://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.4.38 Satyr, L., Zadorozhna, R., Kepko, V., Stadnik, L. (2024). Sustainability of Food Systems: Ukraine's Agricultural Sector in the Face of War. Scientia Agriculturae Bohemica, 55, 1-13. DOI: 10.7160/sab.2024.550101 URL: https://sab.czu.cz/en/r-8044-archive/r-20853-01-2024 Димань Т.М., Задорожна Р.П., Мазур Т.Г. Вплив війни на споживчу поведінку покупців продовольчого ринку в Україні. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2024. № 2. С. 85-99. https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/dyman_2_2024.pdf doi: 10.33245/2310-9289-2024-190-2-85-99 Димань Т. М., Димань Н. О., Задорожна Р. П. Екоінноваційні проекти в харчовому секторі: інвестування в сталє майбутнє. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». 2025. № 2. С. 87–100. https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/content/ekoinnovaciyni-proyekty-v-harchovomu-sektori-investuvannya-v-stale-maybutnye doi: 10.33245/2310-9289-2025-198-2-87-100 Задорожна Р.П., Падалка К.О. Управління проектами маркетингових інновацій: економіко-статистична оцінка ефективності та вплив на бренд. Європейський науковий журнал Економічних та Фінансових інновацій. 2026. Том 1, № 19. С. 68-82. https://www.journal.ea.com.ua/index.php/journal/article/view/694/525 Непочатенко А.В., Непочатенко В.А.,
--	--	--	--	-----------------------	--	---

							Томілова-Яремчук Н.О., Задорожна Р.П. Формування стратегії управління проєктними ризиками та змінами в малому і середньому бізнесі на основі бенчмаркінгового та консалтингового підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2026. № 9. С. 107-114. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/10224 DOI: https://doi.org/10.32702/2306-6814.2026.9.107 Zadorozhna R., Dyman T., Laoujdi K., Bari H. (2027). Techno-economic analysis of biogas production: A literature review and bibliometric analysis. Unconventional Resources, 16, 100492, URL: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666519026001895?via%3Dihub DOI: 10.1016/j.unres.2026.100492 2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Формування конкурентоспроможності аграрного підприємства 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, професора Шуст О.А. – Біла Церква: БНАУ, 2024. 552 с. https://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/120522. Конкурентоспроможність аграрного
--	--	--	--	--	--	--	--

							підприємства: підручник. 2-ге видання / П.І. Юхименко, О.А. Шуст, Т.М. Димань та ін. За заг. ред. д-ра екон. наук, професора Шуст О.А. – Київ: Вид-во «SBA-print», 2026. 536 с. С. 472-510. 4) наявність виданих навчально- методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензії, конспектів лекцій/практикумів/м етодичних вказівок/рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально- методичних праць загальною кількістю три найменування; Сатир Л.М., Кепко В.М., Стаднік Л.І., Задорожна Р.П., Шевченко А.О., Непочатенко А.В., Василенко О.І. Стандартизація, сертифікація та управління якістю. Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення дисципліни здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля». Біла Церква: БНАУ, 2023. 115 с. Захист прав споживачів. Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення дисципліни здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» / Укладачі: Л. М. Сатир, О.І. Василенко, А.О. Шевченко, В.М. Кепко, Р. П. Задорожна, А. В. Непочатенко. Біла Церква: БНАУ, 2024. 67 с. Сатир Л.М., Кепко В.М., Задорожна Р.П., Л.І. Стаднік Л.І., Шевченко А.О., Непочатенко А.В., Василенко О.І. Тренінг-курс по підготовці бізнесу до державних перевірок.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення дисципліни здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля». Біла Церква: БНАУ, 2023. 57 с. Управління проєктами. Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення дисципліни здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності D7 «Торгівля» / Л.М. Сатир, Р.П. Задорожна, А.О. Шевченко, В.М. Кепко, А.В. Непочатенко, О.І. Василенко. Біла Церква, 2026. 66 с. 5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня; 6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; 7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. Відповідальний виконавець ініціативної НДР по темі: «Удосконалення інформаційно-аналітичного забезпечення дослідження розвитку підприємництва в інституційних секторах національної економіки», Номер державної реєстрації НДР 0118U004527 від 24.04.2018 р. Термін виконання 2018 –
--	--	--	--	--	--	--	---

							2022 рр. 2. Відповідальний виконавець ініціативної НДР по темі: «Розвиток українського підприємництва в умовах цифровізації та інтенсифікації трансформаційних процесів», Номер державної реєстрації НДР 0123U101156 від 17.02.2023 р. Термін виконання 2023-2027 рр. 9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю); 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; 1. Міжнародний проєкт Uppsala University (Sweden) з розробки платформи масових відкритих онлайн-курсів Baltic University Programme (курс «Sustainable Tourism in the Baltic Sea Region», тема «Statistical Analysis of
--	--	--	--	--	--	--	--

							Sustainable Tourism: Main Approaches and Data Sources»): https://catalog.studium.uu.se/browse/bup/courses/sustainable-tourism-in-the-baltic-sea-region 2. EU Erasmus+ project 619285-EPP-1-2020-1-FI-EPPKA2-CBHE-JP “Multilevel Local Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation (ClimEd)”, (курс «Economics of Climate Change: Case Studies and Best Practices in specific scope of activity», підготовка Module 4 «Apply Basic Modelling Techniques»). 3. EU Erasmus+ project 619285-EPP-1-2020-1-FI-EPPKA2-CBHE-JP “Multilevel Local Nation- and Regionwide Education and Training in Climate Services, Climate Change Adaptation and Mitigation (ClimEd)”, (лекція «Economic Aspects of Agricultural Development in Ukraine under Intensifying Climate Change», прочитана 19.01.2026 р. в рамках семінару “Від розробки курсів до результатів: механізми впровадження та підвищення міжнародної впізнаваності”). 11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою); 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій; 1. Larysa Satyr, Ruslana Zadorozhna, Valentyna Kepko, Leonid Stadnik. Ukraine as a food supplier and guarantor of food security: pre-war and wartime realities. Energy, Sustainability
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

						Міжнародної науково-практичної конференції «Green Construction» («Зелене будівництво»). Київ: Київський національний університет будівництва і архітектури. 2026, С. 330-333. https://www.researchgate.net/publication/407139148_Materiali_V_Miznarodnoi_naukovo-prakticnoi_konferencii_Green_Construction_Zelene_budivnictvo_2021_travna_2026_roku
						13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік; 14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких

						конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонати світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; 1. Керівник студентської наукової роботи I та II етапів Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт із соціальної та економічної інклюзії «Економічна інклюзія як наслідок ефективного впровадження корпоративної соціальної відповідальності», здобувач 4 курсу спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» Падалка К.О. (2024 р.) 2. Керівник студентської наукової роботи I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2025-2026 н.р. зі спеціальності «Економіка бізнесу», здобувачі 3 курсу спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» Яремко С.Б., Дубов А.О. (2026 р.). 15) керівництво школярем, який зайняв призове місце
--	--	--	--	--	--	--

							III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково- дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково- дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо- наукового/освітньо- творчого) рівня); 16) наявність статусу учасника бойових дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти); 17) участь у міжнародних операціях з підтримання миру і безпеки під егідою Організації Об’єднаних Націй (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти); 18) участь у міжнародних військових навчаннях (тренуваннях) за участю збройних сил країн – членів НАТО (для вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти); 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях; 2025-2026 рр. – член ВГО «Інноваційний університет», довідка № 1392 від 21.07.2026 р. 20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п’яти років
--	--	--	--	--	--	--	--

							(крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). Підвищення кваліфікації: «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО» з 03.02.25 по 21.02.25 р. сертифікат № 00493712/25-062 (150 академічних годин/ 5 кредитів на 5 років). Акселераційна програма «Development and Renovation» (Березень-травень 2024 р.). Vacuum Deep Tech Acceleration за підтримки Програми USAID «Конкурентоспромож на економіка України», Міністерства освіти і науки України, Міністерства цифрової трансформації України та Міністерства економіки України спільно з Київським академічним університетом, Ukrainian Startup Fund, YEP Accelerator. Сертифікат учасника. 17.06.2024 р. Стажування в умовах виробництва з дисципліни «Управління проєктами». ТОВ «Япартнер Софт». Сертифікат СС 00493712/000180 – 25. Дата видачі: 13.01.2025 р. Навчальна програма «Startup 0-1» (липень – серпень 2025 р.). УКУ, Ideas Lab, Міністерство освіти і науки України, Український фонд стартапів, SET University. Сертифікат № 2025417204. Навчальний курс “Інноваційне підприємництво та стартапи в ЄС” (08.01.2026 – 04.02.2026, 150 год.), сертифікат IES26-32 від 04.02.2026 р.
113557	Димань Тетяна Миколаївна	професор, Сумісництво	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Вологодський молочний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: технологія	25	Сталий розвиток в харчовій галузі	Відповідність п. 1, 3, 8, 9, 10, 12, 15, 19 пункту 38 Ліцензійних умов 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку

				молока і молочних продуктів, Диплом доктора наук ДД 002774, виданий 12.03.2003, Диплом кандидата наук КН 06278, виданий 11.10.1994, Атестат доцента ДЦ 008310, виданий 23.10.2003, Атестат професора 02ПР 003517, виданий 16.06.2005		фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 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 https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/btf_%202_2023.pdf 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. 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 Димань Т. М., Димань Н. О., Задорожна Р. П. Екоінноваційні проекти в харчовому секторі: інвестування в стає майбутнє. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2025. № 2. С. 87–100. doi: 10.33245/2310-9289-2025-198-2-87-100. https://tvppt.btsau.edu.ua/sites/default/files/visnyky/pererobka/btf_2_198_2025.pdf Ставецька Р.В., Димань Т.М., Вакула Б.В. Козівництво у фокусі кліматичних змін. Агроекологічний журнал. 2025. № 2. С.68–77. DOI: https://doi.org/10.33730/2077-4893.2.2025.333823 з) наявність виданого підручника чи
--	--	--	--	---	--	---

							навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); Підручники, посібники 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). 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). 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. Екологічна складова економічного управління підприємством агропродовольчого сектору / В кн. Економічне управління підприємством: підручник. Шуст О.А., Юхименко П. І., Димань Т. М. та ін. Київ: SBA Print, 2026. С.371–390. Розділ у монографії 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 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 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). 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; 1. 2018-2026 р. – головний редактор збірника наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (БНАУ, фахове видання з сільськогосподарських наук) 9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі
--	--	--	--	--	--	--

							галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії...; Керівник 9 експертних комісій Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з проведення акредитаційної експертизи ОП (накази) 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”; 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-SBHE-JP, відповідальна особа (2020-2026) 2. Проєкт програми Еразмус+ KA2 «DINARA-WELVET – Зміцнення потенціалу молоді у сфері охорони дикої природи за допомогою ініціатив «Єдине здоров’я» та технологій віртуальної реальності (Strengthening Youth Capacities in Wildlife Conservation Through One Health Initiatives and Virtual Reality Technology) 3. Проєкт програми Горизонт Європа «EIT Food COPILLOT – Розширення можливостей вищої освіти для сталого розвитку інновацій» (Empowering Higher Education for Sustainable Innovation) Project Code: 250724 https://eit-hei.eu/projects/copilot/ 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних,
--	--	--	--	--	--	--	--

							та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 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/ Jon Xavier Olano Pozo, Enric Aguilar, Inna Khomenko, Sergiy Stepanenko, Anna Boqué-Ciurana, Caterina Cimolai, Yuri Vergeles, Tetyana Diman, Miroslav Malovanyy, 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 Lappalainen, H., Tyuryakov, S., Aguilar, E., Olano Pozo, J. X., Mahura, A., Khomenko, I., Dyman, T., Malovanyy, M., Ovcharuk, V., Talalaiev, K., Tkachenko, T., and Vergeles, Y.: Closing the climate services skills gap in Ukraine through competency-based education , EGU General Assembly 2026, Vienna, Austria, 3–8 May 2026, EGU26-22942, 2026. https://doi.org/10.5194/egusphere-egu26-22942 Dyman Tetiana. Integrating climate education in agricultural curricula: institutional mission and capacity building. PEEEX-e-Conference a series of PEEEX online seminars : Book of abstracts. 2026. P.17-18 https://www.atm.helsinki.fi/peex/index.php/portfolio-items/peex-e-
--	--	--	--	--	--	--	---

							conference-in-april-2026/ Zadorozhna R., Dyman T. Trends and outlook of the Ukrainian green hydrogen market. Proceedings of the VIII International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, May 5–7, 2026. Kyiv: NUFT, 2026. P.27–28. 15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів- захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів членів Національного центру “Мала академія наук України” Участь у журі конкурсів МАН 2 етапу, Всеукраїнській Олімпіаді геніїв (2024, 2025, 2026) 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях; ГО «Інноваційний університет» https://inun.org.ua/tetiana-mykolaivna-dyman/
153863	Цebro Анастасія Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом бакалавра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 130201 Технологія	10	Управління безпечністю та якістю харчових продуктів	Відповідність пунктам 1,4,8, 19 п.38 Ліцензійних умов Дисципліна ОК 08 Управління безпечністю та якістю харчових продуктів 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п’ять років: 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core

				виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 032174, виданий 15.12.2015, Атестат доцента АД 016737, виданий 18.02.2025		Collection; Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Роль Н.В., Надточій В.М., Цебро А.Д. та ін. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць. Біла Церква: БНАУ, 2021. № 1 (164). С. 152-158. 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 ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. Львів. 2021, т. 23, № 96. С. 28-32. Гребельник, О., Загоруй, Л., Калініна, Г., Кульбаченко, Ю., Андрійчук, А., Мазур, Т., & Цебро, А. (2024). Дослідження якості безлактозного молока при зберіганні Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 26 (101), 171-176. Merzlov S., Tsebro A., Rol N., Nadtochii V., Kachan A. Comparative analysis of the amino acid composition of beverages based on plant raw materials and cow's milk. Scientific Horizont. 25(10), P. 71-78. Doi: 10.48077/scihor.25(10).2022.71-78. (Scopus). Borshch, O., Korol, A., Tsebro, A., Borshch, O., Mashkin, Y., Kuzmenko, P., & Tkachenko, S. (2024). The effect of high temperatures on the technological milk properties of cows different breeds. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences, 26(101), 75-79. https://doi.org/10.32718/nvlvet-a10112. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного
--	--	--	--	---	--	---

							навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів. Методичні вказівки та робочий зошит 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, В.Ю. Білий. Біла Церква. 2024. 85 с. Стандартизація, сертифікація та метрологія. Методичні вказівки та робочий зошит для проведення практичних занять та організації самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / С.В. Чернюк, Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, Н.В. Роль, А.Д. Цебро, Н.В. Недашківська, В.Ю. Білий. Біла Церква. 2024. 33 с. Управління безпеністю та якістю харчових продуктів. Методичні вказівки та робочий зошит 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, В.Ю. Білий. Біла Церква. 2025. 67 с. 8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного
--	--	--	--	--	--	--	--

							редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Виконавець ініціативної тематики кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів на тему: «Теоретичне і практичне обґрунтування безпечності та якості хлібів виготовлених на заквасках» державний реєстраційний номер: 0121U114413 дата реєстрації 15-12-2021 затверджено радою БТФ 29.11.2021 протокол № 5. Виконавець ініціативної тематики кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів на тему: «Теоретичне і практичне обґрунтування біотехнології одержання заквасок для продуктів функціонального призначення» державний реєстраційний номер: 0121U114375 дата реєстрації 12-12-2021 затверджено радою БТФ 12.12.2021 протокол № 5. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; з 2024 року член ГО «ПРОГРЕСИЛЬНІ» сертифікат №1542/26 Підвищення кваліфікації: «Психолого-педагогічні та правові засади удосконалення освітнього процесу ЗВО» з 03.02.25 по 21.02.25р. сертифікат № 00493712/25-242 (150 академічних годин/ 5 кредитів на 5 років). «Міждисциплінарність у викладанні», курс від Острівців Прогресивності від ОНУ імені І.І. Мечникова, ЗУНУ та ХНУ» з 22 січня по 16 лютого сертифікат ОП
--	--	--	--	--	--	--	--

							ОЗХМ 421/25 60 годин, 2 кредити. Серія вебінарів «Віртуальні тури в освіті» з 11-20.11.2025 р. сертифікат 5989882571 АТ від 03.12.25 р. 60 годин, 2 кредити. На виробництві 30 годин з дисципліни, що викладається. ПП «Західний Буг» 01.08-07.08.24 рр. Сертифікат СС 00493712/000028-24. 60 годин 2 кредити.
--	--	--	--	--	--	--	--

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