



НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Вінницький національний аграрний університет
Освітня програма	3658 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	77
Повна назва ЗВО	Вінницький національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00497236
ПІБ керівника ЗВО	Калетнік Григорій Миколайович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://vsau.org

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/77>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	3658
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	21008, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3
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	421561
ПІБ гаранта ОП	Коляновська Людмила Миколаївна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	kolianovska73@gmail.com
Контактний телефон гаранта ОП	+38(063)-325-97-89
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Вінницький національний аграрний університет отримав ліцензію на підготовку бакалаврів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (раніше – 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції») згідно з Рішенням ДАК МОН України, протокол № 84 від 24.06.2010 р.

Необхідність відкриття цієї спеціальності була зумовлена реальним станом розвитку аграрного сектору та харчової промисловості Вінницької області, яка на той час налічувала понад 300 малих переробних підприємств та демонструвала стійкий попит на інженерно-технологічні кадри. У регіоні активно розвивалися молокопереробні, м'ясопереробні, плодоовочеві, зернопереробні та інші виробництва, що потребували фахівців сучасного формату – здатних працювати з інноваційними технологіями, системами якості, безпеки та автоматизації харчових виробництв.

У межах спеціальності у 2017 році започатковано ОП «Харчові технології». Розвиток освітньої програми здійснювався у контексті: переходу України на галузеві стандарти вищої освіти; затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня; модернізації навчальних планів з урахуванням потреб роботодавців, галузевих інновацій, розвитку фермерських та крафтових виробництв, впровадження цифрових компетентностей.

Від часу першого набору освітня програма неодноразово оновлювалася на основі аналізу освітніх траєкторій здобувачів, рекомендацій стейкхолдерів, результатів акредитаційних експертиз, розвитку сфер м'ясопереробки, молочних технологій, переробки плодово-овочевої продукції, функціональних харчових продуктів і забезпечення харчової безпеки.

Сьогодні ОП «Харчові технології» є сучасною, гнучкою та орієнтованою на потреби ринку програмою, що поєднує фундаментальну підготовку з практичними навичками роботи у реальних умовах харчових виробництв та відповідає стратегічним пріоритетам розвитку університету й регіону.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	130	24	11	0	0
2 курс	2024 - 2025	130	56	30	0	0
3 курс	2023 - 2024	130	48	19	0	0
4 курс	2022 - 2023	130	35	23	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)	40132 Зберігання і переробка зерна 40133 Виробництво харчової продукції
перший (бакалаврський) рівень	3658 Харчові технології 64998 Технологічна експертиза, безпека та якість харчової продукції
другий (магістерський) рівень	24065 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	47596 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа

Усі приміщення ЗВО	27530	18109
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	27530	18109
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>OPP_24.pdf</i>	TM1Ynze8vMj9PC51XZjNahGKCRt3WmgDOLSRfazTcR 0=
Освітня програма	<i>OPP_25.pdf</i>	MBWpaSXhE2kNGLFNn9G2a7O4H+ieqGpYSHkcFFjwV +k=
Навчальний план за ОП	<i>НП_2025.pdf</i>	rPagVd8Xv2eaZIHfW7VIV7+onVEAcUPLVSmT2/E7v9U =
Навчальний план за ОП	<i>НП_2024.pdf</i>	oS/imODGxQudpFEvwlP3PTg8bzCs5H5nX16odEb4Bm4 =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Rezenzii.pdf</i>	ocVG5gxnhI1ja8ectC1IYbBBC6VmeeZQ7g2rJLDdULs=

1. Проєктування освітньої програми

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

ОП «Харчові технології» повністю відповідає вимогам Стандарту за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого рівня вищої освіти (наказ МОН України №1125 від 18.10.2018 р.). З метою забезпечення відповідності сучасним вимогам та унікальності ОП до переліку компетентностей додатково додано: «СК14. Здатність впроваджувати та експлуатувати робототехнічні та мехатронні комплекси для автоматизації процесів у харчовій промисловості»; «СК15. Здатність впроваджувати енергоефективні технології та використовувати альтернативні джерела енергії для оптимізації виробничих процесів у харчовій промисловості» та до переліку ПР: «ПР28. Вміти обирати, впроваджувати та обслуговувати робототехнічні і мехатронні комплекси для автоматизації виробничих процесів у харчовій промисловості»; «ПР29. Вміти обґрунтовувати вибір енергоефективних технологій та джерел альтернативної енергії відповідно до вимог сталого розвитку харчової промисловості». Досягнення ПР ОП забезпечується чітко визначеною метою підготовки бакалаврів, логічною структурою ОК, поєднанням теор. і практичн. підготовки, орієнтацією на потреби ринку праці, наявністю належного кадрового, мат.-технічн. та метод. забезпечення, упровадженням студентоцентрованого і практико-орієнтованого навч., використанням інновац. освітніх технологій та форм контролю, активною співпрацею з роботодавцями. Формалізація зв'язків через матрицю забезпеч. ПР навчання відповідними компонентами ОП підтверджує відповідність програми стандарту ВО.

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

Професійний стандарт відсутній, ОП не передбачає присвоєння професійної кваліфікації.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Відповідно до Положення про розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм у ВНАУ (<https://v.gd/iroMGy>) потреби здобувачів ОП враховуються шляхом участі в оновленні ОП в якості членів робочої групи, анонімних онлайн опитувань (опитування 2025 р.: <https://v.gd/Xqvi9W>); через членство в органах студентського самоврядування: через представництво у Вчених радах факультету та університету; через членство у Науковому товаристві студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених ВНАУ <https://vsau.org/nauka/naukove-tovaristvo> Програма реалізує студентоцентроване навчання та забезпечує розвиток актуальних професійних навичок, що відповідають освітнім та кар'єрним очікуванням здобувачів та випускників. Шляхом особистих спілкувань або ж внесенням своїх рекомендацій на електронну адресу: kafedraxti@ukr.net до обговорення ОП залучаються випускники програми. В ОП враховано пропозицію здобувачки Анни Бігас: ввести до каталогу вибіркових дисциплін «Основи тваринництва».

- роботодавці

Щорічне залучення роботодавців до перегляду та оновлення ОП реалізується через обговорення та погодження змісту програми, участь у роботі Ради стейкхолдерів <https://surl.li/kngbzq> анонімне он-лайн опитування <https://surl.lt/tvljir>, членство у робочій групі ОП <https://surl.li/njqbuy>, рецензування ОП <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii/recenzii> За ініціативи роботодавців введено в перелік обов'язкових дисциплін ОК: Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю (Владислав Нагаба, заступник відділу з якості ТОВ «Вінницька птахофабрика», 2023р.), Харчова хімія (Ірина Руденко, технолог ТОВ «Три ведмеді», 2024 р.), Технологічне обладнання та автоматизація виробництва процесів харчових технологій (Ярослав Белінський, заступник голови правління з технічних питань ПрАТ «ВОЖК» 2025 р.)

- академічна спільнота

Академічна спільнота ВНАУ активно долучається до перегляду та оновлення ОП через опитування (<https://surl.li/wfomdg>), рецензування програм навчальних дисциплін та інших навчально-методичних розробок, надаючи пропозиції щодо удосконалення змісту ОП, сучасного наповнення дисциплін, формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача тощо. Викладачі, які забезпечують навчальний процес, мають можливість формувати зміст програми, переглядати перелік освітніх компонент, оновлювати контент дисциплін відповідно до розвитку актуальних наукових знань, власних доробок задля досягання її мети. Публічне обговорення ОП з представниками академічної спільноти дали можливість трансформувати дисципліну «Основи права» в ОК «Загальні правові засади та академічна доброчесність». За пропозицією НПП введено в перелік обов'язкових компонент дисципліни: «Науково-дослідна робота студентів», «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва», «Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості», виведено дисципліни «Фізична і колоїдна хімія», «Гігієна і санітарія харчових підприємств», «Прикладна механіка» тощо. Врахування зацікавленості академічної спільноти відображається у тісній співпраці між учасниками освітнього процесу за ОП та бібліотекою університету, навчально-науковим центром, науково-дослідною частиною, НДГ «Агрономічне ВНАУ».

- інші стейкхолдери

Проєкт ОП доступний для розгляду і інших стейкхолдерів на сайті кафедри [https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii/pershij-\(bakalavrskij\)-riven-vishhoii-osviti](https://vsau.org/fakulteti/fakultet-texnologiii-virobnictva/kafedra-xarchovix-texnologij-ta-mikrobiologiii/pershij-(bakalavrskij)-riven-vishhoii-osviti) з метою отримання пропозицій від усіх зацікавлених сторін. Інтереси інших стейкхолдерів відображаються у підписанні угод для проведення виробничих практик здобувачів <https://surl.li/dfdvrq>, створення філій кафедри на виробництвах, договори з якими розміщені на сайті кафедри. Співпраця з іншими стейкхолдерами, що здійснюється через різноманітні заходи <https://surl.li/eiwuzk>, дні відкритих дверей <https://surl.li/vjhqms> та інші комунікаційні активності <https://surl.li/bibaqj>, впливає на формування мети освітньої програми, її змістове наповнення та подальше вдосконалення.

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

Мета, основний фокус, особливості, цілі та результати ОП сформовані відповідно до Стратегії розвитку Вінницького національного аграрного університету (<https://surl.li/lkfpkx>) та Стратегії інтернаціоналізації Вінницького національного аграрного університету (<https://surl.li/lscuxx>) Місією ВНАУ є: створення, узагальнення, накопичування і поширення передових наукових знань у сферу агропромислового комплексу з метою покращення якості життя людей, що в повній мірі корелюється з метою ОП. Стратегією розвитку Вінницького національного аграрного університету передбачено створення умов для реалізації особистого, наукового, освітнього та громадянського потенціалу всіх учасників освітнього процесу. Зазначені стратегічні орієнтири системно реалізуються в освітньо-професійній програмі «Харчові технології» через розділи «Викладання та навчання», «Оцінювання», «Кадрове забезпечення», «Національна та міжнародна кредитна мобільність» тощо. Адаптація ОП до європейських і світових стандартів освіти і науки проводиться в рамках міжнародного співробітництва в межах освітніх та наукових напрямів (академічна та наукова мобільність професорсько-викладацького складу та студентів) на основі договорів та меморандумів <https://surl.li/aihqfl>

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначені з урахуванням сучасних тенденцій розвитку

науки і спеціальності. Програмні результати орієнтовані на фундаментальні наукові знання та прикладні дослідження (ПРО1, ПРО3-ПРО6, ПР18), безперервний професійний розвиток і самоосвіту (ПРО2), цифровізацію та роботу з науково-технічною інформацією (ПРО3, ПРО4). Вони відображають сучасні напрями розвитку галузі: інноваційні технології та продукти підвищеної харчової цінності (ПРО8), автоматизацію, роботизацію та мехатронні системи (ПРО7, ПР12, ПР13, ПР28), ресурсо- та енергоефективність (ПР14, ПР29), екологізацію виробництва (ПР17). Значна увага приділена якості та безпечності продукції (ПР10, ПР11, ПР16), сучасному менеджменту, економіці та підприємництву (ПР15, ПР23-ПР25), комунікації, командній роботі та діловому спілкуванню (ПР19-ПР22), а також формуванню соціальної відповідальності, громадянської позиції та культури здорового способу життя (ПР26, ПР27). Зазначені тенденції реалізуються через зміст обов'язкових освітніх компонентів ОП, які забезпечують досягнення усіх визначених програмних результатів та узгоджуються з державними пріоритетами розвитку науки і техніки, зокрема у сферах енергетики, енергоефективності та раціонального природокористування (п. 4, 5 ст. 3 Закону України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки»).

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Зміст ОП через сформований перелік ОК орієнтований на реальні потреби харчової промисловості Вінницького регіону та України загалом, що підтверджується спрямуванням ПР на управління технологічними процесами, автоматизацію виробництва, впровадження систем якості та безпечності (ПРО7, ПР10, ПР11, ПР12, ПР13, ПР28), ресурсо- та енергоефективні технології (ПР14, ПР29), екологічну відповідальність (ПР17), економіку, менеджмент і підприємництво (ПР15, ПР23-ПР25). ОП враховує запит роботодавців на фахівців, здатних працювати в умовах цифровізованого, автоматизованого та інноваційного виробництва, що забезпечується через виробничу практику, участь стейкхолдерів у формуванні змісту програми та актуалізацію переліку вибіркового компонентів. Таким чином, ОП забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, затребуваних на сучасному регіональному та національному ринках праці. Вагомими показником відповідності ОП тенденціям ринку праці є безпосереднє залучення роботодавців до процесу підготовки здобувачів (ПП «Екомолпродукт», ПрАТ «Вінницький ОЖК», ДП «Ружин-молоко», ТОВ «Деражня молоко, ТОВ «Три Ведмеді», ТОВ «Винний дім Гігієншвілі», ТОВ «Агрона Фрут Україна», ТОВ «Азорель», ТОВ «Вінницька птахофабрика», ТОВ «Жмеринський елеватор», ТОВ «Люддорф», ТОВ «Солодка мрія, ТОВ Фруктона-ВН», ТОВ «Хмільницький завод «Молочний візит»).

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм. У процесі розроблення та оновлення ОП було проаналізовано досвід провідних закладів вищої освіти України, які здійснюють підготовку здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», зокрема: Національного університету біоресурсів і природокористування України <https://surl.li/xmogvc>, Білоцерківського національного аграрного університету <https://surl.li/orfqql>, Дніпровського державного аграрно-економічного університету <https://surl.lt/nwjslm>, Сумського національного аграрного університету <https://surl.lt/qjyabr>, Миколаївського національного аграрного університету <https://surl.li/qmgqio>. Результати порівняльного аналізу були використані для оптимізації балансу фундаментальної та професійно-прикладної підготовки, посилення інженерно-технологічної складової, розвитку автоматизаційного та проектного компонентів, а також розширення вибіркового каталогу освітньої програми. Зокрема, включення до ОП освітніх компонентів, пов'язаних із процесами та апаратами, автоматизацією та проектуванням виробництв, здійснено з урахуванням досвіду Дніпровського державного аграрно-економічного університету та інших профільних ЗВО. При цьому зміст ОП адаптовано до регіонального та галузевого контексту підготовки фахівців.

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

Під час визначення мети освітньої програми та програмних результатів навчання було враховано досвід аналогічних іноземних освітніх програм у сфері харчових технологій. Аналіз міжнародної практики здійснювався на основі відкритих матеріалів провідних університетів ЄС та країн із розвинутою харчовою індустрією, зокрема бакалаврських програм з Food Technology, Food Engineering та Food Science. Порівняння структури та змісту цих програм дало змогу сформулювати логіку поєднання фундаментальної, інженерно-технологічної та прикладної підготовки, орієнтованої на проектування підприємств харчової галузі, застосування сучасних технологій переробки сировини, забезпечення якості та безпечності, впровадження інноваційних і ресурсоефективних рішень. Особливу увагу приділено інженерно-технологічному та інноваційному компонентам (ОК26, ОК29), з урахуванням підходів до підготовки з мехатронних систем, автоматизації, цифрових технологій та енергоефективності (ОК32, ОК36), характерних для міжнародних програм. Підходи до організації практичної та проектної підготовки здобувачів сформовано з урахуванням досвіду таких університетів, як University of Debrecen (Угорщина) <https://surl.li/zejelc>, Technical University of Munich (Німеччина) <https://surl.lu/uglhyk>, University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf (Німеччина) <https://surl.lt/pdrxog>, Fulda University of Applied Sciences (Німеччина) <https://surl.li/onyeuf>, Wageningen University & Research (Нідерланди) <https://surl.li/rmkrik>. Водночас освітня програма адаптована до українського ринку праці та галузевих потреб із збереженням кращих європейських підходів.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст освітньо-професійної програми «Харчові технології» відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», оскільки охоплює всі ключові складові предметної області харчових технологій, безпеки, економіки та управління. Фундаментальну природничо-наукову підготовку забезпечують ОК4, ОК5, ОК8, ОК11, ОК12, ОК16, що формують базу для розуміння фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів у харчових системах. Професійно-технологічну підготовку забезпечують ОК7, ОК17–ОК25, які безпосередньо відображають предмет діяльності фахівців харчової галузі. Формування цифрової та інженерної складової забезпечують ОК6, ОК13, ОК26, ОК29, ОК32, ОК33, ОК36, що забезпечують підготовку з процесів і апаратів, автоматизації, робототехніки, проектування та енергоефективності виробництв. Якісно-безпечнісна складова реалізується через ОК3, ОК20, ОК30, ОК35 відповідно до вимог стандартів безпеки та якості харчових продуктів. Управлінсько-економічний та регуляторний контекст формують ОК28, ОК31, ОК34. Загальнокультурну, правову, комунікативну та громадянську підготовку забезпечують ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ОК14, ОК15. Практична підготовка та інтеграція всіх компетентностей у професійну діяльність реалізується через ОК27, ОК37, ОК38, ОК39 та завершується ОК40 «Кваліфікаційна робота». Зміст освітньої програми розширюється за рахунок вибіркового освітніх компонентів, спрямованих на поглиблення фахових компетентностей, посилення практикоорієнтованої підготовки, забезпечення реалізації індивідуальної освітньої траєкторії, розширення світогляду. Проходження виробничої практики на підприємствах харчової та переробної промисловості забезпечує здобувачам набуття реального виробничого досвіду. Позитивну оцінку змісту ОП з боку здобувачів і роботодавців підтверджують результати анкетувань <https://surl.lt/lqmxsj> Підтвердженням відповідності змісту ОП предметній області є тематика лекційних, лабораторних, практичних занять і самостійної роботи, представлена в силабусах освітніх компонентів, а також наявність сучасної навчально-матеріальної бази.

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

ВНАУ забезпечує реалізацію права здобувачів на вільне формування індивідуальної освітньої траєкторії через щорічне формування індивідуального навчального плану з обов'язкових і вибіркового освітніх компонентів. Здобувачі можуть обирати теми індивідуальних завдань, кваліфікаційної роботи, керівників і бази практик, напрями наукових досліджень, брати участь у конкурсах, стартап-проектах і роботі наукових гуртків. Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії у ВНАУ чітко врегульована локальними нормативними документами, оприлюдненими на офіційному сайті в розділі «Публічна інформація», зокрема: Положенням про організацію освітнього процесу <https://surl.cc/bmyzvn> Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти <https://surl.li/mgoadu> Положенням про порядок формування індивідуальної освітньої траєкторії <https://surl.li/vrejam> Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНАУ <https://surl.li/cbyind> Положенням про порядок та умови обрання здобувачами вищої освіти вибіркового навчальних дисциплін у ВНАУ <https://surl.li/qsuxht> Положенням про здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання у ВНАУ <https://surl.li/kftsmo> Здобувачі мають право на індивідуальний графік навчання, академічну мобільність <https://surl.li/tywkvq>, а також Perezарухування результатів навчання, здобутих в інших ЗВО та в межах неформальної освіти: <https://surl.li/zohfie>

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

Здобувачі вищої освіти реалізують право на вибір навчальних дисциплін відповідно до Положення про порядок та умови обрання здобувачами вибіркового навчальних дисциплін <https://surl.li/nszbrs> та Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті. Зазначеними документами регламентовано порядок формування вибіркової складової освітніх програм, строки здійснення вибору, механізми інформування здобувачів та організаційні процедури його реалізації. Обсяг вибіркової частини становить 25 % загального обсягу освітньої програми (60 кредитів ЄКТС із 240). Інформування здобувачів про процедуру вибору ВК здійснюється гарантом освітньої програми, НПП, кураторами академічних груп, у т.ч. шляхом ознайомлення із переліком дисциплін та їх силабусами, які оприлюднені на офіційному сайті університету <https://surl.lt/lpraef>. Перелік вибіркового дисциплін щороку може оновлюватись з урахуванням пропозицій здобувачів, науково-

педагогічних працівників, роботодавців та інших стейкхолдерів. Кількість дисциплін у переліку перевищує обсяг фактичного вибору, що забезпечує реальну альтернативність та можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії. Попередній вибір дисциплін здійснюється до 15 квітня поточного навчального року <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/rosproyadzenya-4.pdf> Здобувачі бакалаврського рівня вперше здійснюють вибір у другому семестрі першого курсу на наступний навчальний рік, надалі – щорічно. Обсяг кожної вибіркової дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, що також забезпечує можливість міжпрограмного вибору. Реалізація права на вибір відбувається шляхом самостійного обрання здобувачами дисциплін із затвердженого та оприлюдненого переліку відповідно до власних освітніх потреб і професійних інтересів. Процедура здійснюється прозоро та не передбачає адміністративного тиску. Таким чином, в університеті створено ефективні організаційні умови для повноцінної реалізації здобувачами права на вибір освітніх компонентів як ключового елементу індивідуальної освітньої траєкторії.

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

ОП передбачає обов'язкову практичну підготовку здобувачів у формі навчальної та виробничої практик загальним обсягом 10 кредитів ЄКТС, що забезпечує формування фахових компетентностей і досягнення програмних результатів навчання, необхідних для подальшої професійної діяльності. Організація та проведення практик регламентуються Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у ВНАУ <https://surl.li/fvusec>, програмами практик та відповідним методичним забезпеченням. Навчальна практика обсягом 3 кредити ЄКТС проводиться у навчальних аудиторіях, навчально-дослідному господарстві «Агрономічне ВНАУ» та на філіях кафедр на виробництві. Виробнича практика обсягом 7 кредитів ЄКТС проходить на підприємствах харчової галузі. Перелік баз виробничої практики, з якими укладено договори, налічує понад 40 підприємств <https://surl.li/lkolqb>. Здобувачі мають право самостійно обирати базу та керівника практики шляхом подання заяви з урахуванням власних професійних інтересів і можливого місця подальшого працевлаштування за умови виконання програми практики. Закріплення бази та керівника здійснюється наказом ректора. Перед початком практики здобувачі проходять обов'язкові інструктажі з охорони праці та ознайомлюються з програмою, індивідуальними завданнями й критеріями оцінювання. Підсумковий контроль результатів практики здійснюється у формі публічного захисту звіту або презентації.

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

ОП забезпечує комплексний розвиток не лише фахових, а й соц. компет-тей, що є необхідною умовою успішної адаптації здобувачів до вимог суч. ринку праці. У процесі навчання здобувачі формують ключові soft skills <https://surl.li/tgxtif> : комунікативні, які розвиваються через вивчення ОК, спрямованих на проф. спілкування укр. та іноз. мовами, підготовку презентацій, написання наук. доповідей, участь у дискусіях, роботі в малих групах і командних проєктах <https://surl.li/vylbtt> . Розвиток крит. мислення, аналіт. здібностей і навичок розв'язання виробн. завдань забез-ся під час опанування дисциплін, що передбачають аналіз наук.-техн. інформації, моделювання технолог. процесів переробки харч. сировини, обгр-ня управл. і технолог. рішень, спрямованих на опт-цію вироб-х процесів у харч. промисл. <https://surl.li/ukpiig> Лідер. якості, здатність працювати в команді, адаптивність, відповідальність та здатність до навчання впродовж життя формуються під час проходження виробн. практики <https://surl.li/bjnjlht> виконання інд. і командних проєктів <https://surl.li/qbyujh> у процесі дотримання принципів акад. доброчесності та проф. етики. Вагому роль у розвитку soft skills відіграє позаауд. активність: участь у наук. конференціях, тренінгах, вебінарах, роботі у наук. гуртку <https://surl.li/guvkzx> заходах Школи молодого лідера <https://surl.li/igwgmj> у діяльності Наукового товариства <https://surl.li/xjkrtr> також в організації патріот. заходів підтримки ЗСУ <https://surl.li/dqijyf> у студ. просторі «SOFT SKILLS» <https://surl.lu/jqddvf>

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

Зміст ОП має чітко вибудовану структуру та сформований за принципом логічної послідовності від загальнокультурної і фундаментальної до професійно-орієнтованої підготовки, що в сукупності забезпечує досягнення мети та ПР. Формування загальнокультурних і громадянських компетентностей забезпечується ОК1 «Українська мова» та етнокультурологія», ОК2 «Філософія», ОК9 «Історія України», ОК10 «Загальні правові засади та академічна доброчесність», ОК15 «Іноземна мова», ОК14 «Фізичне виховання», ОК Основи патріотичного виховання, ОК34 «Аграрна політика та земельні відносини», які формують світогляд, правову культуру, громадянську відповідальність і здатність аналізувати суспільні процеси. Фундаментальну підготовку забезпечують ОК4 «Вища математика», ОК11 «Фізика», ОК5 «Загальна та неорганічна хімія», ОК12 «Органічна та аналітична хімія», ОК6 «Інформаційні технології», ОК13 «Інженерна та комп'ютерна графіка», що формують аналітичне мислення та здатність до моделювання техніко-технологічних процесів. Фахові компетентності формуються через комплекс спеціальних дисциплін ОК7, ОК8, ОК16-ОК19, ОК20-ОК26, ОК29-ОК36, які охоплюють технології харчових виробництв, обладнання, автоматизацію, стандартизацію, управління якістю, енергоефективність і проектування підприємств. Економіко-управлінські компетентності забезпечують ОК28 та ОК31, а дослідницькі – ОК27. Практична підготовка реалізується через ОК37-ОК39 (навчальні та виробничі практики), а завершальним етапом є ОК40 «Кваліфікаційна робота», яка інтегрує сформовані компетентності.

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

Структура, зміст та обсяг ОП регламентується Положенням про розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм у ВНАУ <https://surl.li/iwmsvi> Положенням про організацію освітнього процесу у ВНАУ <https://surl.li/cc/zltgly> Загальна сума кредитів, які визначають навчальне річне навантаження студента складає 60 кредитів ЄКТС. Відповідно до навчального плану загальний обсяг становить 7200 год., з яких обсяг аудиторних годин становить 2628 години (37%), з них навчальної практики – 90 годин, обсяг самостійної роботи здобувачів становить 4572 годин (63%), з них виробничої практики – 210 годин, кваліфікаційна робота – 150 годин. Тижневе аудиторне навантаження – не більше ніж 27 год., 60 кредитів відведено на вибір освітніх компонентів, що складає 25 % від загального обсягу програми. Співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця та значення в реалізації ОП та питомої ваги лекційних і практичних занять. Для співвіднесення обсягу окремих ОК (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів (включно із самостійною роботою) застосовується логістичний та студентоцентризований підхід. Для оптимізації навантаженості студентів за ОП проводиться опитування та анкетування здобувачів <https://surl.li/usfswc>

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 передбачає поєднання теоретичного навчання з інтенсивною практичною підготовкою, що дозволяє здобувачам освоїти фундаментальні теоретичні знання та здобути практичні навички для ефективного застосування у професійній діяльності. Практикоорієнтованість досягається під час лабораторних та практичних занять, проходження навчальних та виробничих практик через застосування проблемно-дослідницького методу, інформ. технологій, творчого підходу, сам. роботи в межах яких проводиться аналіз конкретних ситуацій та вирішення виробничих завдань в галузі харчових технологій <https://surl.li/xbzkes>. Залучення практикуючих фахівців до освітнього процесу є важливим аспектом забезпечення практикоорієнтованості ОП: проведення гостьових лекцій <https://surl.li/nldhas>, <https://surl.li/qjygvh>, занять в умовах виробництва <https://surl.li/ltscsn>, <https://surl.li/zaoluy>, <https://surl.li/znxqvy>, зустрічей з роботодавцями <https://surl.li/stkhdk>. Для організації підготовки здобувачів за дуальною формою освіти в університеті діє відповідне Положення <https://surl.li/sfkihj>. За ОП не здійснюється підготовка здобувачів за дуальною формою у зв'язку з відсутністю заяв здобувачів.

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» забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення Цілей сталого розвитку ООН до 2030 року та відповідно Цілей сталого розвитку України, визначених Указом Президента України №722/2019, через зміст освітніх компонентів, практичну підготовку, науково-дослідну діяльність і виконання кваліфікаційної роботи. ОК 7, 16 –19, 20-25 формують компетентності щодо виробництва якісних і безпечних харчових продуктів та збереження сировини (ЦСР 2, 3); ОК 26, 29, 30, 32, 33, 35, 36 – щодо ресурсозбереження, енергоефективності, інновацій, контролю якості й екологічно відповідальних рішень (ЦСР 6, 7, 9, 12, 13); ОК 28, 31, 34 – щодо економічної ефективності, менеджменту та підприємництва (ЦСР 8, 9); ОК 1, 2, 6, 9, 10, 15 – щодо критичного мислення, правової культури, академічної доброчесності, комунікації та цифрової грамотності (ЦСР 4, 16, 17). ОК 3, 14 формують навички безпечної професійної діяльності та відповідального ставлення до здоров'я (ЦСР 3). ОК 37–39 забезпечують застосування знань у виробничих умовах, а ОК 27 і 40 – розвиток дослідницьких компетентностей для розв'язання актуальних проблем харчової галузі на засадах сталого розвитку <https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=2>

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

Правила прийому до ВНАУ на навчання та вимоги до вступників розміщені на сайті університету у вкладці «Приймальна комісія»:
<https://vsau.org/assets/images/general/PK/2025/Pravula-prujomy-do-VNAU-2025.pdf>

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

На навчання за ОП приймаються вступники на основі ПЗСО або ОКР молодшого спеціаліста, ОС молодшого

бакалавра та ОНР фахового молодшого бакалавра. Конкурсний відбір осіб на навчання проводиться за рейтингом, що формується за категоріями визначеними Правилами прийому. Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ПЗСО (додаток 6) та НРК5 (додаток 7) до Правил прийому зараховуються бал (бали): НМТ 2025 або 2024 року з чотирьох конкурсних предметів (перший, другий, третій, четвертий предмети) або НМТ 2023 або 2022 року з трьох конкурсних предметів (перший, другий, третій предмети). НМТ 2025 року: українська мова/іноземна мова – вага предмету 0,3; математика – 0,5; біологія/фізика/хімія – 0,4; історія України/географія/українська література – 0,2. У передбачених Правилами прийому до ВНАУ випадках результати співбесіди з предметів НМТ 2025 року зараховуються замість балів НМТ. Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ПЗСО та НРК5 за результатами НМТ 2025 року за такою формулою: Конкурсний бал (КБ) = $(K_1 \times P_1 + K_2 \times P_2 + K_3 \times P_3 + K_4 \times P_4) / (K_1 + K_2 + K_3 + (K_{4\text{макс}} + K_4)/2)$, P_1, P_2, P_3, P_4 – оцінок предметів для кожної спеціальності визначені в додатку 6,7 Правил прийому до ВНАУ. $K_{4\text{макс}}$ – максимальне значення предметного коефіцієнта з вибіркового предмета НМТ 2025 року для відповідної спеціальності.

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?

Визнання результатів навчання, отриманих на інших освітніх програмах та в інших ЗВО, регулюється згідно з: Положенням про порядок переведення здобувачів вищої освіти та поновлення відрахованих осіб у ВНАУ <https://surl.li/iicrjx> Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці <https://surl.li/oqmrzc> Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.li/bnmdko>

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

В університеті функціонує прозорий механізм визнання результатів навчання, здобутих під час академічної мобільності, що здійснюється відповідно до Положення про реалізацію права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/jqjwab> На ОП відбулось визнання результатів онлайн-навчання Ставнійчук А. на підставі заяви здобувача та сертифікату про навчання в університеті прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф за програмою міжнародної академічної мобільності Erasmus+. Здобувачі Чемес А., Бондар А. та Бабій В. завершили навчання в міжнародному онлайн семестрі (08.09.2025-14.03.2026) за цією ж програмою vsau.org/novini/novini-vnau/uchasnikami-programi-mizhnarodnoii-akademichnoii-mobilnosti-stali-bilshe-40-studentiv-vinniczkiego-nacjonalnogo-agrarnogo-universitetu із вивченням дисциплін «Personal Branding and Social Media Strategies for Business» та «Sustainable Food Processing: Trends and Innovations».

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?

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті регулюється Положенням про неформальну та інформальну освіту у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.li/ktayj>

Науково-педагогічні працівники, які забезпечують викладання дисциплін ОП інформують студентів про можливості перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній освіті, в розрізі освітньої компоненти, яку викладають.

Результати навчання здобувачів, отриманих у неформальній освіті, можуть бути визнані на підставі підтверджувальних документів щодо здобутих знань за програмами неформальної освіти (сертифікатів, кваліфікаційних свідоцтв, тощо), що є підставою для зарахування окремої теми лекційного чи практичного заняття, змістового модуля чи всього навчального матеріалу дисципліни, якщо програма неформальної освіти відповідає робочій програмі навчальної дисципліни.

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

Науково-педагогічні працівники популяризують серед здобувачів можливість освоєння сертифікованих курсів навчання на відповідних освітніх платформах, в межах неформальної освіти і саморозвитку <https://surl.li/nvyazg>. За ОП було реалізовано практику перезарахування (нарахування балів) за окремими темами ОК. За результатами звернення здобувачів вищої освіти Влада Монятовського, Тетяни Шарудило, Вікторії Бабій було прийнято рішення про визнання та зарахування результатів з курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», що дало змогу зарахувати бали з тематик дисципліни «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі» <https://surl.li/dzmcvd>.

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?

Організація освітнього процесу за ОП здійснюється відповідно до Конституції України, Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти та інших нормативно-правових документів, а також на основі внутрішніх положень ВНАУ (<https://vsau.org/publicna-informaciya>). Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ВНАУ <https://surl.lu/urydek> навчання реалізується через різні види: лекція, практичне / лабораторне заняття, індивідуальне заняття, консультація, практична підготовка та проведення контрольних заходів. Науково-педагогічні працівники мають право вільно обирати методи, технології й інструменти навчання для забезпечення досягнення програмних результатів навчання, передбачених ОП. Відповідно до специфіки освітнього компонента застосовуються (<https://surl.li/fispkk>, <https://surl.li/yhykgb>) пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, евристичні, дослідницькі та проблемно-орієнтовані методи або їх комбінації. Під час викладання широко використовуються мультимедійні засоби, інформаційні технології, методи дистанційного навчання в режимі реального часу за допомогою платформи Zoom (<https://surl.li/edwigw>), платформи дистанційної освіти у середовищі Moodle.

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?

Методи, засоби та технології навчання на ОП «Харчові технології» відповідають принципам студентоцентрованого підходу, оскільки спрямовані на активну участь здобувачів, розвиток автономності та можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії. Викладачі добирають методи з урахуванням освітніх потреб студентів і специфіки кожної ОК. Використовуються інтерактивні форми — проблемно-орієнтоване та проєктне навчання, кейси, дискусії, робота в малих групах, моделювання виробничих ситуацій. Технологічна підтримка через онлайн-платформи Moodle, Zoom, АСУ «Сократ», мультимедійні ресурси та мобільні застосунки, забезпечує здобувачам безперешкодний доступ до навчальних та навчально-методичних матеріалів, що робить навчання зручним і доступним. Освітня програма передбачає застосування педагогічних інновацій та гнучкість у внесенні змін на основі пропозицій здобувачів вищої освіти, а також різноманіття форматів подання навчального матеріалу. Результати анонімних опитувань свідчать про високий рівень задоволеності здобувачів використаними методами навчання й викладання. Студенти позитивно відзначають практичну спрямованість, доступ викладачів до комунікації, сучасні цифрові технології та вільний доступ до навчальних матеріалів <https://surl.li/gxdkud>

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

Дотримання академічної свободи всіх учасників освітнього процесу забезпечується відповідно до Статуту ВНАУ <https://surl.lu/uxfawx>. Принципи академічної свободи викладачів реалізуються у щоденній викладацькій діяльності та під час розроблення робочих програм навчальних дисциплін. Науково-педагогічні працівники мають можливість самостійно обирати методи, засоби та технології навчання, застосовувати творчі й інноваційні підходи до формування змісту ОК, використовувати сучасні цифрові інструменти та педагогічні технології, спрямовані на підвищення ефективності освітнього процесу. Академічна свобода НПП також проявляється у праві брати участь у тренінгах, наукових конференціях, міжнародних грантових програмах, підвищенні кваліфікації, стажуваннях, академічній мобільності та керувати студентськими науковими проєктами. Академічна свобода здобувачів освіти в межах ОП забезпечується можливістю обирати вибіркові освітні компоненти, бази практичної підготовки, програми академічної мобільності, а також заходи неформальної та інформальної освіти, включно з участю у наукових конференціях, конкурсах і міжнародних заходах. Здобувачі також мають право висловлювати пропозиції щодо використання методів, засобів і технологій навчання, що сприяє їх залученню до удосконалення освітнього процесу та реалізації студентоцентрованого підходу <https://surl.li/gxdkud>

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

Інформація щодо цілей, змісту, програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання окремих освітніх компонентів представлена у силабусах ОК <https://surl.li/nhfxlj> та в іншій навчально-методичній літературі, що розміщена у автоматизованій системі «Сократ». Учасники освітнього процесу мають постійний доступ до цих ресурсів через картки дисциплін і персональний кабінет здобувача: <https://surl.li/wzcbgo>, а також до репозиторію. На першому занятті викладачі обов'язково ознайомлюють здобувачів із порядком та критеріями оцінювання, цілями, змістом і очікуваними результатами навчання кожної освітньої компоненти та з посиланням на супровідні документи ОП. Інформація про вибіркові освітні компоненти розміщена на сайті ВНАУ у відкритому доступі, включно з переліком та силабусами: <https://surl.li/snwnxo>. З метою врахування індивідуальних потреб здобувачів гарант ОП та науково-педагогічні працівники здійснюють постійну комунікацію зі студентами, надаючи роз'яснення щодо змісту ОК, процедур оцінювання та особливостей навчального процесу протягом усього періоду здобуття освіти <https://surl.li/ggloqx>

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

У процесі реалізації ОП здобувачам створюються належні умови для наукової діяльності та проведення досліджень. Система оцінювання результатів навчання передбачає інтеграцію навчальної та дослідницької складових: відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів у ВНАУ <https://surl.li/xhuwtc> студенти можуть отримати додатково 10 балів за наукову, інноваційну, навчальну, виховну діяльність та студентську активність. Зокрема, оцінюються: публікації у студентських збірниках, статті у фахових виданнях, участь і виступи на міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях тощо. Викладачі та здобувачі мають доступ до Репозиторію ВНАУ, де зібрані наукові праці науково-педагогічних працівників, а також до міжнародних наукометричних баз <https://surl.li/siyjuv>. Це сприяє моніторингу сучасних наукових трендів і використанню актуальних досліджень у процесі вивчення дисциплін ОП. Для залучення студентів до наукової діяльності у ВНАУ функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих учених <https://vsau.org/nauka/naukove-tovaristvo>. Додатково дослідницький потенціал здобувачів підтримується діяльністю наукового гуртка «Харчові технології» <https://vsau.org/fakulteti/fakultet-technologie-virobnicztva/kafedra-xarchovix-technologie-ta-mikrobiologii/naukova-robota> <https://surl.li/jnuxsa>, в межах якого здобувачі проводять наукові дослідження; участю у конкурсах студентських наукових робіт <https://surl.li/myinbx>. Результати наукових досліджень студентів публікуються у журналі студентських наукових праць «Сільськогосподарські науки» <https://surl.cc/gydaqo> та підтверджуються їхньою успішною участю у всеукраїнських і міжнародних конкурсах та конференціях <https://surl.li/szkali>, <https://surl.lt/crcqsi>

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

Викладачі, залучені до реалізації ОП «Харчові технології», здійснюють системне та регулярне оновлення змісту ОК як складову безперервного вдосконалення ОП. Зокрема, Коляновська Л. за результатами підвищення кваліфікації на базі ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» оновила зміст ОК25. Імплементувала результати наукових досліджень, опублікованих у 4 статтях наук. фах. вид. України в ОК22. Новгородська Н. матеріали з колективної монографії «Інноваційні технологічні підходи до функціональних м'ясних продуктів» впроваджує в ОК24, результати стажування на ТОВ «Фруктона-ВН» в ОК21. Матеріали статті, індексованої у базі Scopus, реалізовано в зміст навчальної дисципліни ОК20 Соломон А. в тематику «Обґрунтування і розробка харчових продуктів з комбінованим складом сировини», матеріали статей та результати стажування на ПП Еко-молпродукт", в Інституті продовольчих ресурсів НААНУ, імплементовано в ОК23, ОК8. Токарчук Д. при оновленні змісту ОК36 використано результати НДР: «Біоенергетичний рециклінг відходів у системі раціонального використання природних ресурсів та сталого розвитку сільського господарства» та «Новітня концепція розвитку АПК України на засадах "зеленої" економіки». Наукові напрацювання, представлені у 20 статтях у журналах, що індексуються у Web of Science та Scopus, з закордонних монографій і публікацій у фахових виданнях України, стали підґрунтям для оновлення тем лекцій, практичних кейсів і аналітичних завдань дисципліни. Германюк Н. результати виконання ініціативних НДР: «Розробка науково-методичних засад оцінки ефективного управління і розвитку підприємств АПК...» та «Розробка концепції управління маркетинговою діяльністю аграрних підприємств», зміст 5 статей у Web of Science / Scopus, колективних закордонних монографій, 2 публікацій у зарубіжних виданнях інтегрує у сучасні управлінські кейси, теми практичних занять і самостійну роботу здобувачів з ОК31. У змісті ОК2 реалізовано результати багаторічних наукових досліджень Макарова З., присвячених тенденціям розвитку наукового пізнання та методологічним інноваціям у сучасній науці й освіті, які висвітлені у 2 навчальних посібниках, фахових статтях (у т.ч. 4 у Web of Science / Scopus) та 7 зарубіжних колективних монографіях. Контент ОК5, ОК12 та ОК16 оновлюється на основі наукових досліджень Морозової Л. з проблем розвитку харчової промисловості в Україні, результати яких опубліковані у монографії, фахових статтях, зокрема 15 у Web of Science / Scopus, та інтегровані у лекційні матеріали, лабораторні роботи й прикладні завдання. Охота Ю. при оновленні змісту ОК34 використовує результати виконання двох державних НДР: «Розробка механізмів підвищення конкурентоспроможності підприємств АПК...» та «Розробка програми розвитку малих і середніх аграрних підприємств на засадах ESG-орієнтирів...», а також результати 5 статей у Web of Science / Scopus, 2 закордонних і 1 української колективних монографій та публікацій у фахових виданнях.

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

Для забезпечення ефективної координації міжнародної та євроінтеграційної діяльності, а також розвитку співпраці з іноземними закладами вищої освіти й міжнародними організаціями в університеті функціонує відділ євроінтеграції та міжнародної діяльності <https://surl.li/zbhksn> Співробітництво реалізується на основі укладених угод, договорів і меморандумів про освітнє, наукове та міжнародне партнерство <https://surl.li/egygoo> та передбачає можливість проходження міжнародного підвищення кваліфікації НПП, якими скористались викладачі: Морозова Л. — Куявський університет у Влоцлавеку, 2024 р.; Коляновська Л. — Вища школа менеджменту інформаційних систем, м. Рига, 2024 р., Горобець І. — Білостоцький університет, Польща, 2025 р.; Германюк Н. — Балтійський науково-дослідний інституту проблем трансформації економічного простору, 2024 р.). Новгородська Н. була керівником проекту в межах конкурсу спільних українсько-литовських науково-дослідних проектів для реалізації у 2024–2025 рр.. Результатом стало укладання угоди про наукову та науково-технологічну співпрацю з Latvia University of Life Sciences and Technologies <https://surl.li/gkiawj>. Здобувачі вищої освіти залучаються до міжнародної співпраці через програми академічної мобільності Erasmus+ <https://surl.li/lcqndi> (Ставнічук А., Сироїд А., Бондар А., Чемес А.). Зростання кількості публікацій науково-педагогічних працівників у міжнародних наукометричних базах даних сприяє поширенню наукових результатів і посиленню інтеграції ВНАУ до міжнародної наукової спільноти.

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?

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти проводиться у відповідності до вимог Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.li/ivjzxc>, Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.li/pdvwsd>. Ці положення визначають основні принципи організації та системного підходу до проведення поточного, підсумкового та семестрового контролю знань здобувачів освіти. Поточний контроль здійснюється протягом семестру у різних формах, зокрема опитувань, захисту практичних та лабораторних завдань, експрес-тестувань, перевірки індивідуальних робіт, контролю засвоєння матеріалу для самостійного опрацювання та інших методів, передбачених робочою програмою дисципліни. Його проведення дає змогу оцінити рівень засвоєння тем курсу, за необхідності скоригувати викладачем методикою навчання та надати додаткові консультації студентам. Підсумковий контроль охоплює семестровий контроль і атестацію здобувачів. Семестровий контроль може проводитися у форматі заліку або екзамену, що визначається робочою програмою дисципліни та проводиться у строки, встановлені графіком навчального процесу. Система контролю знань у межах освітніх компонент спрямована на перевірку досягнення студентами програмних результатів навчання, а її складові визначаються під час формування навчального плану для кожної освітньої компоненти. Оцінювання здобувачів проводиться за накопичувальною шкалою в межах 100-бальної системи з трансформацією їх у національну шкалу та шкалу ЄКТС. Здобувач вищої освіти в межах кожної дисципліни може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів поточних завдань, що були протягом семестру, додатково 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – на екзамені (заліку). Захист звітів з практики дозволяє оцінити здатність застосовувати набуті знання в реальних професійних ситуаціях з урахуванням актуальних вимог ринку праці та галузевих тенденцій, а також виявити рівень готовності до самостійного вдосконалення професійних компетентностей. Державна атестація здобувачів проводиться у формі кваліфікаційної роботи, що показує загальний рівень формування усіх програмних результатів навчання, передбачених в ОП.

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

Система виставлення балів і критеріїв оцінювання розроблена НПП відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/ivjzxc>. Оцінювання досягнень здійснюється за 100- бальною шкалою ECTS, нац. шкалою і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. Гарант та науково-педагогічні працівники, які забезпечують викладання дисципліни, відповідають за ознайомлення студентів із системою нарахування балів. Важливо, щоб кількісні та якісні критерії оцінювання були максимально конкретними та зрозумілими для кожного. Викладач обґрунтовує результати навчальної роботи здобувача, роз'яснює причини помилок та пропонує дієві способи їх виправлення для подальшого зростання рівня знань. Такий підхід робить процес оцінювання прозорим і передбачуваним, усуває підґрунтя для непорозумін між викладачем і студентом, а також допомагає майбутньому фахівцю розвивати навички об'єктивного аналізу власних досягнень. Самостійно ознайомитись з критеріями оцінювання, засобами діагностики РН, системою розподілу балів за окремі види робіт, здобувачі мають змогу у силабусах та робочих програмах навч. дисциплін. Дієвість системи контролю регулярно перевіряється через анкетування здобувачів, що дозволяє визначити рівень їхньої довіри до об'єктивності викладачів <https://vsau.org/assets/images/general/akredutac-xarch-tex/6.pdf>. Досвід реалізації освітньої програми демонструє відсутність проблемних ситуацій, пов'язаних із недостатньою поінформованістю студентів.

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

НПП забезпечують повне інформування здобувачів щодо змісту навчальних дисциплін, ключових видів робіт та критеріїв оцінювання. Здобувачі заздалегідь отримують відомості про терміни та форми підсумкового контролю, а також перелік інформаційних ресурсів із необхідними матеріалами. Зокрема, актуальні силабуси та робочі програми освітніх компонентів доступні в електронній системі «Сократ» через «Персональний кабінет здобувача». Організація атестації базується на чіткому дотриманні часових меж: навчальний відділ оприлюднює розклад екзаменаційної сесії щонайменше за місяць до її початку, а графік захисту звітів із практики стає відомим учасникам освітнього процесу не пізніше ніж за 10 днів до роботи комісії. Окрім того, діє ефективна система консультаційної підтримки (Положення щодо освітньої, організаційної, інформаційно-просвітницької, консультаційної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhen-pro-ridtrimku.pdf>) – у разі виникнення додаткових запитань здобувачі мають можливість звернутися до гаранта програми, керівництва факультету, куратора або безпосередньо на кафедрі.

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

Атестація здобувачів ОП «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого

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

Процедура проведення контрольних заходів у ВНАУ регулюється:

Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PPOZZ.pdf> Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POOP.pdf> Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PBCZYA.pdf>

Положенням про порядок створення та організацію роботи державної екзаменаційної комісії

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-dek.pdf>

які розміщені у вільному доступі на сайті в розділі «Публічна інформація»

<https://vsau.org/publiczna-informacziya>

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 проведення контр. заходів забезпечується дотриманням вимог Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/axvgsb>. У межах ОП створено рівні умови для всіх здоб-в шляхом завчасного оприлюднення строків контр. заходів та заст-ня єдиних критеріїв оцін-ня. Високий ступінь прозорості досягається завдяки використанню дист. платформи Moodle, де екзамени та заліки проводяться у тестовій формі, що мінімізує вплив суб'єктивного чинника. Оцінювання здійс-ся лектором та викладачем практ./лабор. занять, а для заб-ня неупередженості під час повторного перескладання передбачено створення комісії. Етич. аспект взаємодії між НПП та здоб-ми регл-ся Положенням про етичні норми поведінки учасників освітнього процесу <https://surl.li/vmjixi> та Антикорупційною програмою університету <https://surl.li/qwhydy> Ці документи встановлюють правила взаємовідносин в унів-ті та мор. принципи, що сприяє наданню якісн. освіт. послуг. Також функціонує система реагування на конфл. ситуації: здоб-чі мають можливість звернутися до уповноваженої особи з питань запобігання корупції <https://surl.li/dahhef>, гаранта, органів студ. самовр-ня або скор-ся анонімною «Скринькою довіри» <https://vsau.org/kontakti> Комплексний підхід до орг-ції контр. заходів дозволив уникнути прецедентів щодо конфлікту інтересів протягом усього періоду реалізації ОП. Проведене анкет-ня підтверджує відсутність конфл. ситуацій щодо об'єктивності і неупередженості екзаменаторів <https://surl.li/gjjeeo>

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів визначений Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/hhmlxn> в якому зазначено, що здобувач має право на повторне проходження контрольних заходів до початку наступного семестру. Перескладання заліків та іспитів дозволяється не більше двох разів, згідно з графіком, розробленим деканатом. Перескладання за другою відомістю приймають лектор та завідувач кафедри, повторне перескладання іспитів та заліків приймається комісією, створеною наказом ректора. До складу комісії можуть бути введені проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи або директор Навчально-наукового центру. Друге перескладання заліків/іспитів відбувається впродовж 1 тижня після завершення сесії для денної форми та 2 тижнів для заочної форми навчання. Третє – через 2 тижні після закриття другої відомості для денної форми та 1 місяця для заочної форми навчання. У випадку, якщо здобувач у визначені терміни не ліквідував заборгованості, деканат подає документи в про його відрухування з числа здобувачів вищої освіти

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів у ВНАУ здійснюється відповідно до Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ВНАУ <https://surl.li/hhmlxn> Здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольного заходу, якщо він не згоден з виставленою оцінкою або вважає, що під час проведення заходу було порушено встановлену процедуру. Для розгляду скарги у дводенний термін після отримання апеляційної заяви наказом ректора або розпорядженням проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи створюється Апеляційна комісія, яка зобов'язана розглянути заяву (скаргу) протягом 3-х робочих днів з моменту її подання. Випадків оскарження процедури і результатів проведення контрольних заходів на ОП «Харчові технології» не було.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності містять наступні документи у ВНАУ: Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/ADVP.pdf> Наказ про забезпечення вимог академічної доброчесності здобувачами вищої освіти

<https://vsau.org/assets/images/general/files/nakaz-akademichna-dobrochesnist-.pdf> Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ВНАУ
<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/PBCZYA.pdf>

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

Система забезпечення академічної доброчесності на ОП базується на поєднанні інструментів прозорості, технічного контролю та індивідуальної відповідальності учасників освітнього процесу. Ключовим елементом оприлюднення результатів інтелектуальної діяльності є розміщення навчально-методичних і наукових праць НПП, а також кваліфікаційних робіт здобувачів у Репозиторії ВНАУ <https://socrates.vsau.org/repository/?lang=uk&id=>. Відповідно Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення академічного плагіату у ВНАУ <https://surl.li/hjnhje> усі рукописи кваліфікаційних та наукових робіт проходять обов'язкову перевірку на текстові запозичення. Цей процес координується фахівцем відділу моніторингу якості освітнього процесу та контролю акад. доброчесності з використанням спеціалізованих технічних систем «Anti-Plagiarism» та «StrikePlagiarism». Додатково здобувачам рекомендується використання відкритих ресурсів для самоконтролю на етапі підготовки робіт. З метою усвідомлення особистої відповідальності та запобігання можливим порушенням, усі учасники освітнього процесу підписують декларації про дотримання норм та принципів академічної доброчесності, що узгоджується із Положенням <https://surl.li/hjnhje>.

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

Адміністрація ВНАУ формує політику щодо академічної доброчесності шляхом проведення низки інформаційних заходів. Відповідно до Наказу ректора про забезпечення вимог академічної доброчесності здобувачами вищої освіти університету <https://surl.li/zcenss> здобувачі вищої освіти ознайомлюються з Положенням про академічну доброчесність, запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <https://surl.li/ledatr> Роз'яснення сутності та принципів академічної доброчесності для здобувачів відбувається під час проведення занять в межах дисципліни «Загальні правові засади та академічна доброчесність». З питань дотримання академічної доброчесності проводяться кураторські години для першокурсників, організовуються зустрічі <https://surl.li/mcnodu>, <https://surl.li/cc/oboewh>, здійснюється консультування здобувачів щодо вимог з написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, а також правил опису джерел та посилань на них та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування. Серед здобувачів та НПП проведено опитування щодо рівня обізнаності з дотримання академічної доброчесності, результати якого оприлюднюються на сайті кафедри: <https://surl.li/shjfmv>, <https://surl.li/asdruh>

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

Основним документом з вирішення питань порушення академічної доброчесності є Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/ADVP.pdf> За порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до відповідальності: повторне проходження оцінювання (іспит, залік тощо); повторне проходження відповідної освітньої компоненти ОП; відрахування з університету; позбавлення академічної стипендії та пільг з оплати навчання, наданих університетом (рішення Вченої ради університету). Здобувачі мають право на апеляцію: у триденний термін з моменту виявлення плагіату, подати письмову апеляційну заяву на ім'я проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи. За дії (бездіяльність), що визнані Законом України «Про освіту» порушенням академічної доброчесності, особа може бути притягнута до інших видів відповідальності. Випадків порушення академічної доброчесності здобувачами даної ОП не зафіксовано.

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

Викладання освітніх компонентів ОП здійснюють науково-педагогічні працівники, кваліфікація яких відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (постанова КМУ від 30.12.2015 №1187 зі змінами). Формування кадрового складу відбувається з урахуванням відповідності наукового ступеня, спеціальності, професійного досвіду та результатів наукової діяльності змісту навчальних дисциплін, що забезпечує належну реалізацію освітньої програми.

На програмі 100% лекційних занять проводять викладачі з науковими ступенями та/або вченими званнями: 4 НПП мають науковий ступінь доктора наук, 18 – кандидата наук, 3 – доктора філософії. Усі НПП пройшли підвищення кваліфікації у вітчизняних ЗВО, науково-дослідних установах, підприємствах харчової галузі, 8 пройшли закордонне стажування (Горобець І., Морозова Л., Марценюк О., Коляновська Л., Хомічак Л., Зозуляк І., Болтовська Л., Охота Ю.). 3 НПП здійснювали наукову та науково-технічну експертизу МОН за напрямками «Харчові технології

та промислова біотехнологія» (Соломон А., Полевода Ю., Новгородська Н.). Серед викладачів, залучених до реалізації ОП, є член редколегії (Полевода Ю.А.) фахового видання ВНАУ «Вібрації в техніці та технологіях» (категорія Б). Викладачі є активними виконавцями та науковими керівниками науково-дослідних тематик, які пов'язані із розвитком спеціальності: «Обґрунтування і розробка харчових продуктів з комбінованим складом сировини», «Розробка технології комбінованих продуктів на молочній основі» (ПП «Еко-молпродукт»), «Дослідження якості м'ясної сировини та розробка технології функціональних м'ясних продуктів» (ПП «ЯНТАС»). Науково-педагогічні працівники, що викладають обов'язкові ОК, мають не менше п'яти наукових публікацій, релевантних змісту дисциплін, публікації у закордонних виданнях, розроблені навчально-методичні комплекси дисциплін (розміщені у картках дисциплін в системі «Сократ»), підручники, посібники, монографії та виконали щонайменше чотири досягнення у професійній діяльності за останні п'ять років. Моніторинг якості роботи викладача здійснюється за результатами наукової активності, відкритих занять, обсягу та якості навчально-методичного забезпечення дисциплін, позааудиторної активності та результатів анкетування здобувачів вищої освіти <https://vsau.org/assets/images/content/studenty/Oputyvsnnya.pdf>

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

Конкурсний відбір викладачів проводиться на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав членів та неупередженого ставлення до кандидатів, що відповідає Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників Вінницького національного університету та укладання з ними трудових договорів (контрактів) <https://surl.li/slesbe> На посаду науково-педагогічних працівників можуть претендувати особи, які мають науковий ступінь або вчене звання, а також особи, які мають ступінь магістра. При цьому обов'язково враховуються особисті досягнення викладача у професійній діяльності: публікації у Scopus, Web of Science, видання підручників, посібників, методичних матеріалів, наявність підвищення кваліфікації, виконання вимог Ліцензійних умов. Розгляд документів претендентів на вакантні посади здійснюється конкурсною комісією університету <https://surl.li/twgccy>

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

Представники роботодавців активно залучаються до організації та реалізації освітнього процесу шляхом участі в роботі ради стейкхолдерів факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві. Роботодавці залучені до організації та реалізації освітнього процесу через членство в раді стейкхолдерів. Однією з ключових форм впливу фахівців-практиків на підготовку здобувачів є їх залучення до обговорення та періодичного оновлення освітньої програми під час проведення відкритих зустрічей та засідань кафедри <https://surl.lu/zpiuqj>, рецензування ОП <https://surl.lu/wrswpa>, опитування щодо якості програми <https://surl.cc/mtfptf> входять до складу робочої групи ОП (Розторгуєва С.М., Земелев С.А.). Роботодавці, відповідно до укладених договорів забезпечують можливість проведення досліджень та апробації наукових результатів НПП, підвищення кваліфікації, проходження виробничої практики здобувачів. Позитивною практикою при реалізації ОП, яка сприяє підвищенню практичної спрямованості підготовки здобувачів та впливає на їх активність у навчальному процесі, є залучення роботодавців до участі у конференціях <https://surl.li/roqowd> <https://surl.lt/lkkij> проведення гостьових лекцій <https://www.facebook.com/share/p/1DpyH5H581/> виїзних практичних занять <https://www.facebook.com/share/p/1AN8kWbmk8/>, <https://www.facebook.com/share/p/17Y4NquDDR/>; ознайомчих екскурсій <https://socrates.vsau.org/departs/index.php?id=247&page=7>

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

Розвиток проф. компетентностей НПП організовується з урахуванням їхніх потреб та інтересів і регулюється Колективним договором <https://surl.li/gxnmah> та відповідними положеннями <https://surl.li/qsllkw> Підв. квал. відбувається раз у 5 років, носить накопичувальний характер, (6 кредитів). НПП проходять підв. квал. у: ННВК Всеукраїнський науково-навчальний консорціум, Інститут продовольчих ресурсів НААН України (А. Соломон, Л. Коляновська), ЗВО України (Білоцерківський НАУ: Н. Новгородська) та на галуз. підпр-х ТОВ Фруктона-ВН (Н. Новгородська), ПП Еко-молпродукт (В. Гуць), ТОВ Винний дім Гігієншвілі (Л. Коляновська), заруб. ун-х: Куявський університет (Л. Морозова), Вищій школі менеджменту інформ. систем (Л. Коляновська) та ін. За координації відділу євроінтеграції та міжн. діяльності, НПП залучаються до участі у програмах акад. мобільності від Erasmus+ <https://surl.lt/ncdaom> Розвивати свої проф. досягнення та знайомитись із наук. надбаннями міжн. рівня надає можливість безкоштовного доступу до баз даних <https://surl.li/vccyuz> можливість публікацій у фаховому виданні ВНАУ (категорія Б) «Вібрації в техніці та технологіях» <http://vibrojournal.vsau.org/#about>. З метою покращення навичок користування базами даних для викладачів проводяться вебінари від Clarivate Elsevier <https://surl.li/xtjktc>, <https://surl.li/ejphd>. Системний моніторинг проф. рівня НПП здійснюється через взаємовідвідування занять, проведення відкритих лекцій, анонімне опитування здобувачів <https://surl.li/traplr>

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

З метою підвищення ефективності роботи НПП у ВНАУ діє система заходів стимулювання розвитку викладацької майстерності, яка передбачає матеріальні та моральні заохочення, і регламентується Положенням про преміювання та матеріальне стимулювання працівників ВНАУ <https://surl.li/djanzq>. Відшкодування коштів за публікації статей у журналах, які індексуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science (Д.Токарчук), за публікацію патентів

(Ю.Полевода), за успішне керівництво підготовкою аспірантів, які захистили дисертацію (Ю.Полевода). Працівникам університету у порядку, передбаченому законодавством, та в межах фонду заробітної плати, затвердженого в кошторисі доходів і видатків університету, встановлюються доплати за читання дисциплін іноземною мовою – в розмірі до 10% п.о. (Д.Токарчук), збільшений обсяг робіт до 50 % п.о. (Н. Новгородська), сумлінне відношення до виконання своїх посадових обов'язків, високі досягнення в науковій, навчальній і виховній роботі тощо (Л. Коляновська, А. Соломон, О. Солона, І Твердохліб, О. Джеджула, Ю. Охота та інш.). Поряд із матеріальними заохоченнями активно застосовуються нематеріальні форми стимулювання. Серед них – відзначення почесними грамотами до професійних та ювілейних дат, подяки від президента та ректора університету, поїздки за кордон.

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

Матеріально-технічне, методичне та інформаційне забезпечення ВНАУ створює належні умови для якісної організації освітнього процесу та підготовки здобувачів вищої освіти. Здобувачі мають постійний доступ до навчально-методичних матеріалів, розміщених на офіційному вебсайті університету та у внутрішній електронній системі АСУ «Сократ» через «Персональний кабінет здобувача». Для проведення тестування, поточного, проміжного та рубіжного контролю знань використовується система дистанційного навчання Moodle. Університет забезпечує вільний доступ до міжнародних наукометричних баз даних, зокрема Scopus і Web of Science, а також до навчально-методичної та наукової літератури, представленої у фондах бібліотеки й репозиторію ВНАУ. У навчальному процесі здобувачі можуть використовувати наукові здобутки науково-педагогічних працівників, експоновані в демонстраційній залі. Навчальні аудиторії обладнані мультимедійними засобами, а лабораторії – необхідним устаткуванням і витратними матеріалами. Для набуття практичних навичок університет також використовує навчальну ферму, пасіку та віварій. У навчальних корпусах і гуртожитках функціонує Інтернет та є зони Wi-Fi, соціальна інфраструктура охоплює гуртожитки, їдальні, актову залу та спортивні об'єкти. Бібліотека і читальні зали оснащені комп'ютерною технікою з доступом до мережі Інтернет. Фінансування та ресурсна база формуються за рахунок державного бюджету в межах держ. замовл.

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

В університеті забезпечено системний доступ учасників освітнього процесу до сучасної інфраструктури та інформаційних ресурсів, що є необхідною умовою для якісної реалізації ОП та наукової діяльності. Матеріально-технічна база включає аудиторний фонд, бібліотеку з читальними залами, спортивну інфраструктуру (стадіон, спортивні та тренажерні зали), а також культурно-освітні локації: актову залу, студентські простори та Центр культурно-естетичного виховання <https://surl.lt/lthaog>. Побутові потреби задовольняються через функціонування їдальні, буфетів та гуртожитків, до яких здобувачі мають цілодобовий доступ на весь період навчання. Цифровий супровід навчання здійснюється через власну електронну систему управління «Сократ». Вона забезпечує дистанційний доступ до персоналізованих кабінетів НПП та здобувачів, де акумульовано повний комплекс навчально-методичного забезпечення: робочі програми, методичні вказівки, конспекти лекцій та наукові публікації. Для підтримки дослідницької діяльності забезпечено безоплатний доступ до мережі Інтернет (Wi-Fi) у навчальних корпусах і гуртожитках, а також організовано доступ до міжнародних наукометричних баз даних. Здобувачі мають можливість реалізовувати науковий потенціал через діяльність Наукового товариства студентів і молодих вчених, що сприяє всебічному розвитку в межах ОП.

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

Університет забезпечує безпечне освітнє середовище для здобувачів вищої освіти шляхом створення належних умов навчання і праці відповідно до чинних вимог. Безпека освітнього процесу підтримується через дотримання санітарно-гігієнічних норм, технічних регламентів, правил пожежної безпеки, регулярне проведення інструктажів відповідно до Положення <https://surl.li/bamtfo>, а також заходів із надання першої медичної допомоги, формування здорового способу життя <https://surl.lt/yiizjt> та інформування учасників освітнього процесу про дотримання заходів безпеки в умовах воєнного стану <https://surl.lu/gsdmfg>. Територія університету та навчальні корпуси оснащені засобами відеоспостереження; у будівлях і гуртожитках розміщено плани евакуації та стенди з правил пожежної безпеки. Забезпечено безпечні й комфортні умови проживання здобувачів, діє пропускна система доступу. В умовах воєнного стану у ВНАУ функціонують укриття, перевірені спеціальною комісією та придатні для використання під час оголошення сигналу «Повітряна тривога». Для підтримки психічного здоров'я, сприятливого емоційного клімату й атмосфери співпраці проводяться тематичні заходи <https://surl.lu/qhdlxu>, <https://surl.li/ayjbeg>. Зазначені заходи створюють належні умови для безпечної реалізації освітнього процесу.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну,

консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

У ВНАУ система освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти визначається відповідними внутрішніми нормативними документами <https://vsau.org/publicna-informacziya> у тому числі <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhen-pro-pidtrimku.pdf>. Підтримку здобувачів вищої освіти в університеті забезпечує широка мережа структурних підрозділів: приймальна комісія, деканати та кафедри, бібліотека, навчально-науковий центр, центр культурно-естетичного виховання, відділ євроінтеграції та міжнародної діяльності, органи студентського самоврядування тощо. Такий супровід реалізується через проведення особистих консультацій, анкетувань, тематичних зустрічей та через механізми анонімного звернення — як через електронну «скриньку довіри» (<https://vsau.org/kontakti>), так і через фізичні скриньки, розміщені у корпусах університету. Завдяки цим каналам зв'язку адміністрація й викладачі оперативно визначають запити студентів, відстежують їх емоційний стан і виявляють проблеми, що потребують негайної уваги чи спеціальної допомоги. Одним із ключових принципів діяльності університету є забезпечення здобувачам рівного доступу до безкоштовного навчання на конкурсній основі. У закладі діє розширена система підтримки для студентів пільгових категорій: дітей-сиріт, осіб, позбавлених батьківського піклування, студентів з інвалідністю, а також дітей учасників бойових дій та АТО. Під час формування контингенту студентів університет дотримується норм відкритості та прозорості, застосовує справедливі методи оцінювання й формує навчальне середовище, орієнтоване на потреби кожного студента та виклики сучасного ринку праці. Для захисту прав та представлення інтересів здобувачів освіти в університеті діє орган студентського самоврядування, який виступає важливим посередником між адміністрацією й студентською спільнотою. Актуальна інформація про навчальний процес, можливості позаакадемічної діяльності, нормативні документи та структуру університету доступна здобувачам на офіційному вебсайті (<https://vsau.org/>) і на внутрішньому освітньому порталі (<http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>). У ВНАУ проводяться регулярні опитування та анкетування, що дозволяє оцінювати рівень задоволеності студентів умовами навчання й отримуваною підтримкою, а також виявляти напрями, що потребують подальшого вдосконалення <https://surl.li/mqizvl>

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)

ВНАУ гарантує здоб-чам із особл. освітн. потребами рівний доступ до всіх освітніх послуг, забезпечуючи навчання без будь-яких проявів дискримінації – незалежно від віку, статі, соціального чи матер. становища, стану здоров'я або інших факторів. Організація освітн. процесу ґрунтується на принципах індивідуалізації та врахуванні особистісних особливостей кожного здоб-ча, зокрема тих, хто потребує додаткової підтримки, що сприяє максимально ефект. та комфорт. навчанню. Університет створює належні умови підтримки таких здоб-чів у навчальному процесі, забезпечуючи їхнє право на освіту, сприяючи роз-тку особистості, покращенню стану здоров'я, підвищенню якості життя та активної участі у житті громади, що регламентується Положенням про організацію інклюзивного навчання ВНАУ <https://surl.li/jgazzy> З метою формування інкл. освіт. середовища, усунення соц. та псих. бар'єрів і впровадження принципів партнерської педагогіки університет активно залучає психологічну службу <https://vsau.org/assets/images/content/vihovna%20robota/Psuxologichna-slugba-VNAU.pdf> У ВНАУ створено базові елементи архітектурної доступності та інклюзивної інфраструктури: облаштовані пандуси, працюють ліфти, встановлено інформаційні таблички шрифтом Брайля. Відповідні умови для складання вступних іспитів, творчих конкурсів та співбесід особами з особл. осв. потребами передбачені Правилами прийому до ВНАУ <https://surl.li/wqowzz> Наразі випадків вступу на ОП осіб із підтвердженими особл. осв. потребами не зареєстровано.

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

У ВНАУ розроблено та впроваджено комплексну нормативну базу для запобігання корупційним проявам, дискримінації та конфліктним ситуаціям: Антикорупційна програма ВНАУ [https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupczijna-programa-vnau-2017\(1\).pdf](https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/antikorupczijna-programa-vnau-2017(1).pdf), Порядок реагування на випадки булінгу та застосування заходів виховного впливу у ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/Poriadok-reahuvannia-na-vypadky-bulinhu.pdf> Положення про етичні норми поведінки учасників освітнього процесу <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhennya-pro-etychni-normy.pdf> Пам'ятка щодо запобігання та протидії корупції <https://vsau.org/assets/images/general/files/PAMATKA--1.pdf> Порядок розгляду скарг студентів, аспірантів та докторантів <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-skarhu.pdf> Пам'ятка «Правовий статус викривача корупції» <https://vsau.org/assets/images/general/files/PAMATKA--2.pdf> Положення про гендерну рівність ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/general/doc-2023-2024/Polozhennia-pro-hendernu-rivnist-VNAU.pdf> Контроль за дотриманням антикорупційних норм здійснює Уповноважена особа згідно з відповідним Положенням про уповноважену особу з питань запобігання виявлення та протидії корупції у ВНАУ <https://surl.li/jsjskf> Доступність процедур врегулювання конфліктів забезпечується через можливість звернення до органів студентського самоврядування, адміністрації, гаранта, НПП. Превентивна робота включає кураторські години та регулярні опитування здобувачів щодо якості навчання, доброчесності й об'єктивності оцінювання <https://surl.li/cqback> Крім того, функціонує електронна «Скринька довіри» <https://cutt.ly/o4605nA> та фізичні скриньки у корпусах. За період реалізації ОП «Харчові технології» конфліктних ситуацій, пов'язаних із дискримінацією, корупцією чи сексуальними домаганнями, не зафіксовано.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розроблення, затвердження, моніторинг, перегляд ОП у ВНАУ регулюється Положенням про розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм у Вінницькому національному аграрному університеті <https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/POZ.pdf>

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

Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в університеті передбачає перегляд ОП у разі потреби не рідше одного разу на рік <https://surl.lu/qnaltw> Перегляд та внесення змін до ОП здійснюється робочою групою під керівництвом гаранта з залученням внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів, за потреби, пов'язаними із зміною нормативних документів; пропозиціями стейкхолдерів, НПП, здобувачів вищої освіти та інших зацікавлених осіб. Підсумки моніторингу та пропозиції щодо оновлення ОП розглядаються на розширеному засіданні кафедри, раді стейкхолдерів і вчентій раді факультету, після чого освітня програма подається на затвердження Вченої ради університету. За результатами останнього перегляду ОП були внесені деякі зміни: введено «Прикладна механіка» (О. Солоня) та введено в перелік обов'язкових дисциплін більш прикладну ОК «Технологічне обладнання та автоматизація виробництв процесів харчових технологій» (Я. Белінський, посилення інженерно-технологічної складової підготовки), введено «Фізична і колоїдна хімія» (Л. Морозова, тематика дисциплін «Органічна та аналітична хімія» та «Харчова хімія», забезпечує в повній мірі формування відповідних знань, умінь і компетентностей.), введено «Гігієна і санітарія харчових підприємств» (А. Соломон, окремі теми цієї дисципліни інтегровані в дисципліни «Технічна мікробіологія» та «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю»), введено «Фізичне виховання» (загальноуніверситетське рішення).

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 активно залучаються до процесу оновлення ОП шляхом участі в її обговоренні та подання пропозицій щодо вдосконалення змісту і організації навчального процесу. Представники здобувачів входять до складу робочої групи ОП та беруть участь у розширених засіданнях кафедри, під час яких мають можливість представити узагальнені пропозиції, висловити власну позицію щодо запланованих змін і впливати на ухвалення рішень. Основним інструментом залучення всіх здобувачів до періодичного перегляду освітньої програми є регулярне анкетування із використанням електронного сервісу для анонімного онлайн-опитування <https://surl.li/zdvxgm>. Окрім цього, здобувачі мають можливість подавати пропозиції через органи студентського самоврядування. Пропозиції здобувачів, що відображають їхні освітні потреби та професійні інтереси, розглядаються та обговорюються разом з іншими групами стейкхолдерів і враховуються під час оновлення ОП. Зокрема, з метою потреби у формуванні цілісного уявлення про сировинну базу харчової промисловості, зокрема тваринного походження, за пропозицією здобувачки Чемес А. (ОП 2024) введено до переліку вибіркового компоненту дисципліну «Основи тваринництва».

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

Залучення органів студентського самоврядування до процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти регламентується Положенням про студентське самоврядування у Вінницькому національному аграрному університеті https://vsau.org/assets/images/general/files/Polozhennia_pro_studentske_samovriaduvannia_VNAU.pdf та реалізується через участь представників здобувачів у засіданнях кафедр, учених рад факультетів, а також у зустрічах з роботодавцями з питань моніторингу й оцінювання якості освітніх програм. Здобувачі вищої освіти розглядаються як рівноправні партнери у процесах забезпечення якості освітніх програм і беруть участь в управлінні університетом через представництво керівників студентського самоврядування у засіданні вченої ради факультету та університету. Вони ініціюють і подають пропозиції щодо організації та вдосконалення освітнього процесу. Ініціативи здобувачів підтримуються керівництвом університету <https://surl.lt/dexpmq>, що забезпечує реалізацію їхнього права на участь в управлінні закладом вищої освіти.

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

Залучення фахівців-практиків і роботодавців до процесів перегляду та оновлення ОП здійснюється відповідно до Положення про розроблення, затвердження та оновлення освітніх програм у ВНАУ <https://surl.li/ppjkjh>, Положення про стейкхолдерів освітніх програм <https://surl.li/ivlclj>

У межах укладених угод про співпрацю з підприємствами представники роботодавців систематично залучаються до освітнього процесу <https://surl.li/uegjrm>, зокрема до обговорення ОП <https://surl.li/hufoou>, проведення гостьових

лекцій <https://surl.cc/ifgiqu> , професійних зустрічей <https://surl.li/tollif> , організації екскурсій на виробничі потужності підприємств <https://surl.li/wnqlaj>, забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти <https://surl.li/gcfnfb>, а також участі у науково-практичних конференціях <https://surl.cc/utrqlhc> та інших заходах, спрямованих на підвищення якості підготовки фахівців. З метою здійснення постійної дорадчо-консультативної діяльності, спрямованої на підвищення якості підготовки майбутніх фахівців, на факультеті функціонує рада стейкхолдерів <https://surl.li/uwdhaj>: директор ТОВ «Агробул» Голембівський С.О., технолог ТОВ «Фруктон – ВН» Білохатнюк Т.В., головний технолог ПП «Еко-молпродукт» Розторгуєва С.М., директор ТОВ «Винний Дім Гігінешвілі» Камінський Д.С., заступник голови правління з технічних питань ПрАТ «ВОЖК» Белінський Я.П. та ін.

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

У ВНАУ здійснюється формування бази даних випускників за спеціальностями з метою моніторингу їхнього кар'єрного розвитку та відстеження траєкторій працевлаштування. На основі онлайн опитування <https://surl.li/sjpurf> в університеті акумулюється контактна інформація випускника, рік закінчення закладу, місця роботи та посади, яку він (вона) займає <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QRoaSVmROnliiHQgl3emjVDwPs-kVh6TGtqWaRfk54s/edit?gid=0#gid=0>. З метою ознайомлення здобувачів освіти з можливими базами проходження виробничої практики та перспективами подальшого працевлаштування було організовано низку заходів, зокрема зустрічі з роботодавцями, під час яких обговорювалися питання виробничої практики та елементів дуальної освіти, а також екскурсії на підприємства з харчових виробництв <https://surl.li/nthhsk> <https://surl.li/hlctst>

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

Реалізація освітньої програми супроводжується системним моніторингом усіх складових освітньої діяльності за програмою «Харчові технології». На етапі розподілу навчального навантаження ураховуються професійні досягнення НПП та відповідність освітнім компонентам. Упродовж освітнього процесу здійснюється контроль навчально-методичного й інформаційного забезпечення підготовки бакалаврів, перевірка відповідності ОП стандарту вищої освіти, перегляд робочих програм дисциплін, взаємовідвідування занять, а також анкетування науково-педагогічних працівників і здобувачів вищої освіти. За результатами моніторингу суттєвих недоліків не виявлено. Надані рекомендації мали дорадчий характер і стосувалися розширення інтеграції результатів власних наукових досліджень у зміст освітніх компонентів, удосконалення навчально-методичного забезпечення (актуалізація переліків літературних джерел, включення власних публікацій і посилань на онлайн-ресурси, формування переліків тем для самостійної роботи здобувачів). Аналіз змін освітньої програми засвідчив, що її оновлення здійснювалося на основі обговорення пропозицій усіх груп стейкхолдерів та ухвалення колегіальних рішень. Регулярне проведення моніторингових заходів серед усіх зацікавлених сторін забезпечує можливість своєчасного виявлення й усунення потенційних недоліків. Результати онлайн-анкетування щодо реалізації освітньої програми засвідчили наявність позитивної динаміки її розвитку <https://surl.li/xyjfut>

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

За результатами акредитації інших освітніх програм НАЗЯВО в університеті проведено системну та комплексну роботу з упорядкування і структурування інформації на офіційному вебсайті ВНАУ, розширено та оновлено перелік положень і регламентувальних документів, а також удосконалено систему вибору ОК та підхід до формування вибіркової складової освітніх програм шляхом забезпечення широкого вибору освітніх компонентів з інших освітніх програм <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>, активізовано роботу з визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті <https://surl.li/gbpbcd>, посилено діяльність у напрямі підвищення академічної мобільності здобувачів вищої освіти <https://surl.li/awkrck>, розширено залучення до аудиторних занять фахівців-практиків, галузевих експертів і представників роботодавців <https://surl.lu/lfmsgo>

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

Учасники академічної спільноти активно залучаються до процесів реалізації, моніторингу та забезпечення якості вищої освіти. Зокрема, вони беруть участь в управлінні ВНАУ, обговорюють і подають пропозиції щодо вдосконалення внутрішніх нормативних документів у сфері якості освіти, забезпечують викладання освітніх компонентів освітніх програм на належному методичному рівні, здійснюють рецензування навчально-методичного забезпечення освітніх програм. Крім того, науково-педагогічні працівники постійно підвищують власний професійний рівень шляхом наукової та публікаційної діяльності, підвищення кваліфікації та проходження стажувань, у тому числі за кордоном, а також мають академічну свободу у виборі методів і засобів навчання, що сприяють забезпеченню високої якості освітнього процесу. Важливою складовою є їхня взаємодія з роботодавцями, випускниками та іншими стейкхолдерами. Інструментами підвищення якості освіти є дотримання принципів педагогічної етики й академічної доброчесності, участь у внутрішніх заходах контролю та моніторингу якості освітньої діяльності, а також проведення відкритих занять і взаємовідвідування навчальних занять

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

освіти

Забезпечення належного рівня якості в. о. в університеті ґрунтується на сукупності чинників, що формують культуру якості освіти. До них належить наявність розвиненої норм. бази університету <https://surl.li/dpvhmw>, функціонування ефект. внутр. системи управління ЗВО «Сократ» <https://surl.li/ykfhwq>, діяльність рад стейкхолдерів <https://surl.li/lgiylk>, а також сучасна мат.-техн. база. Усі ключові управлінські рішення ухвалюються Вченою радою ВНАУ <https://surl.li/mbxeeo> на засадах колегіальності та узгодження дій структ. підрозділів і служб ВНАУ, здобувачів освіти, НПП, випускників і роботодавців. Формування корпоративної культури з орієнтацією на студентоцентрикований підхід передбачає високий рівень проф. компетентності НПП, що забезпечується через конкурсний відбір, систематичне опитування здобувачів <https://surl.li/ltuuxb>, проведення відкритих занять та активну наукову діяльність. Важливою складовою є відкритість взаємодії між НПП, здобувачами та адміністрацією університету, що реалізується через запровадження механізмів впливу здобувачів на процеси забезпечення якості освіти, зокрема їх представництво в органах управління та участь в оновленні змісту ОП. Системний зворотний зв'язок для всіх учасників освіт. процесу забезпечується шляхом регулярних опитувань, а також проведенням культурно-виховних заходів <https://surl.li/mmkvrg>. Заохочення до підвищення якості навчання, активізації науково-дослідної діяльності, розвитку проф. потенціалу та творчих здібностей реалізується через запровадження Відзнаки президента університету.

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?

Перелік основних документів, якими університет регулює права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу оприлюднено на сайті університету у вкладці «Публічна інформація» <https://vsau.org/publicna-informacziya> Серед них Статут ВНАУ <https://vsau.org/assets/images/general/files/STATUT-VNAU.pdf> Колективний договір <https://vsau.org/assets/images/general/doc-2023-2024/Kolektivnuy-dohovir.pdf> зі змінами <https://vsau.org/assets/images/general/files/Zminy-do-kolektivnoho-dohovoru.pdf> <https://vsau.org/assets/images/general/files/zminy-do-kolektivnoho-dohovoru-vid-10-10-2024.pdf> інші установчі документи університету, фінансові та звітні документи, положення, що регулюють навчальний процес.

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

<https://surl.li/tlxlfv>

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://surl.li/tlxlfv>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони освітньої програми

- Розвинена система інформаційної підтримки освітнього процесу завдяки функціонуванню автоматизованої електронної системи управління ЗВО «Сократ», яка забезпечує вільний доступ здобувачів і науково-педагогічних працівників до навчально-методичних і наукових ресурсів, прозоре та об'єктивне оцінювання результатів навчання шляхом електронного тестування, а також автоматизований супровід освітньої документації.
- Сучасна матеріально-технічна база, що охоплює мультимедійно обладнані навчальні аудиторії, навчальну ферму, а також спеціалізоване лабораторне обладнання для проведення лабораторно-практичних занять і наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- Високий науковий потенціал науково-педагогічних працівників, які здійснюють активну публікаційну діяльність у фахових наукових виданнях України та міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science Core Collection.
- Розвинуті можливості залучення здобувачів до науково-дослідної діяльності з представленням результатів на студентських конференціях, наукових семінарах, всеукраїнських і міжнародних конкурсах, стартап-проектах та їх подальшою публікацією у збірнику студентських наукових праць ВНАУ «Сільськогосподарські науки».
- Забезпечений вільний доступ здобувачів до міжнародних наукометричних баз (Scopus, Web of Science та ін.) <https://vsau.org/nauka/mizhnarodni-bazi-danix>, що створює належні умови для здійснення освітньої та наукової діяльності.
- Налагоджена системна співпраця із зовнішніми стейкхолдерами, зокрема роботодавцями у частині оновлення

- змісту освітньої програми, організації практичної підготовки, проведення гостьових занять, екскурсій та стажувань.
 - Запроваджений механізм визнання результатів неформального навчання, що розширює можливості формування індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів.
 - Дієві механізми забезпечення академічної доброчесності, з використанням сучасних антиплагіатних систем «Anti-Plagiarism», «StrikePlagiarism» для перевірки кваліфікаційних робіт і наукових публікацій.
 - Можливість участі у програмах академічної мобільності, зокрема в межах міжнародних програм Erasmus+
 - залучення філій кафедр, розміщених на виробничих підприємствах, до освітнього процесу, що суттєво посилює практикоорієнтований характер підготовки здобувачів.
 - Функціонування ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум», як потужної бази для проведення наукових досліджень та стажування.
- Слабкі сторони освітньої програми
- Недостатній рівень використання потенціалу дуальної освіти, що наразі обмежує системне поєднання теоретичної підготовки здобувачів із практичним навчанням безпосередньо на підприємствах.
 - Обмежений рівень міжнародної інтеграції, зокрема недостатній досвід системної співпраці з академічною спільнотою зарубіжних закладів вищої освіти у сфері харчових технологій.

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

- Розширення програм міжнародної академічної мобільності здобувачів, зокрема через укладання нових угод з європейськими університетами у сфері харчових технологій та участь у програмах Erasmus+.
- Популяризація та підтримка участі здобувачів у заходах неформальної освіти.
- Підвищення рівня володіння іноземною мовою науково-педагогічними працівниками з подальшим запровадженням викладання окремих освітніх компонентів англійською мовою.
- Посилення залучення стейкхолдерів з числа роботодавців до розробки та впровадження елементів дуальної освіти.
- Подальше удосконалення матеріально-технічної бази, зокрема оновлення лабораторного обладнання, впровадження сучасних засобів автоматизації, контрольно-вимірювальної техніки, енергоощадних технологій.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ:

Дата:

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	
Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості	навчальна дисципліна	<i>OK 33 Robototekhnichni kompleksy u kharchovii promyslovosti.pdf</i>	yvxPRmhLBxjP75JBfhs/xy6VP1eV9tqHkJJlfo0DYss=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт, моделі маніпуляторів промислових роботів - 3шт.
Проектування підприємств харчової галузі	навчальна дисципліна	<i>OK 34 Proiektuannia pidpriemstv kharchovoi haluzi.pdf</i>	VXtuqX/VL5oCXa/cLWZiU7tZcNylbv+LUoijonmRrow=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. FreeCAD - вільна параметрична система автоматизованого проектування (CAD).
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>OK 21 Inzhenerna ta kompiuterna hrafiika.pdf</i>	18apxUXp1OObOFWlAD/jlQql9XeBoodrOxVlJCAW1fA=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Комп'ютерний клас. FreeCAD - вільна параметрична система автоматизованого проектування (CAD).
Технологія консервування плодів та овочів	навчальна дисципліна	<i>OK 22 Tekhnolohiia konservuvannia plodiv ta ovochiv.pdf</i>	Oat5J5RVtrqB9JLE3o8cTrAisiwTll7fykSwepxV7M=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Обладнання: лабораторний рН-метр – 4 шт., термометри харчові – 3 шт., лабораторні ваги РСЕ-ВТ 200 – 3 шт., нітратомір РХ-150.1М – 1 шт., цифровий рефрактометр виміру цукру JBM-20 Sugar Meter FNIRSI – 1 шт., автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт., аквадистилятор – 1 шт., термобаня – 2 шт., сушильна шафа – 1 шт., спектрофотометр V-1200 – 1 шт., м'ясорубка PHILIPS HR2711/20 – 1 шт., соковижималка лабораторна – 1 шт., закаточна машина для банок (ручна) – 2 шт., плити індукційні – 2 шт., блендер Mirta – 1 шт., кухонний комбайн – 1 шт., прилад Чижової – 1 шт., мікроскопи – 10 шт., ножі, дошки, мірний посуд, сито.
Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	навчальна дисципліна	<i>OK 37 Enerhoefektyvnist ta alternatyvni dzherela enerhii.pdf</i>	+xFTXyHP7ppWeWOnxpbEmDS2GYRYgD4rubW+jB6tNCM=	Мультимедійне обладнання: ПЕОМ – 1 шт., проектор – 1 шт., екран – 1 шт. Наочний демонстраційний матеріал: 1. макет комплексного заводу з виробництва біоетанолу на базі підприємства цукрової галузі (1 шт.); 2. макет індивідуальної біогазової установки малої потужності (1 шт.); 3. макет фітобіореактору з вирощування мікрободоростей (1 шт.)

				шт.); 4. макет біоенергетичного кластеру Вінницького національного аграрного університету (1 шт.); 5. макет сонячної та вітрової установки (1 шт.).
Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	навчальна дисципліна	<i>OK 24 Tekhnolohiia miasa, miasoproduktiv ta ryby.pdf</i>	UdRxM79pW1usok+jX+9UnNU6Tff1WeyWASsv6Zls1tk=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт., Обладнання: лабораторний рН-метр – 4 шт., ОВІ-метр – 1 шт., термометри харчові – 3 шт., лабораторні ваги РСЕ-ВТ 200 – 3 шт., термостат сухоповітряний ТС-20 MICROmed – 1 шт., центрифуга лабораторна СМ-3М.01 MICROmed – 1 шт., нітратомір РХ-150.1М – 1 шт., цифровий рефрактометр Milwaukee MA886 – 1 шт., рефрактометр BRIX – 1 шт., автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт., аквадистилятор – 1 шт., термобаня – 2 шт., сушильна шафа – 1 шт., ваги спектрофотометр V-1200 – 1 шт., віскозиметр ВЗ-246 – 1 шт., м'ясорубка PHILIPS HR2711/20 – 1 шт., плити індукційні – 2 шт., шинковарка Biowin – 1 шт., блендер Mirra – 1 шт., електродуховки МІІМ МПЕ-06Т – 2 шт., ковбасний шприц – 1 шт., кухонний комбайн – 1 шт., кутер лабораторний – 1 шт., коптильна камера – 1 шт., прилад Чижової – 1 шт., набір для визначення вологозв'язуючої здатності м'яса (Прес-метод (метод Грау та Хамма / метод компресії) – 2 шт. Розробні ножі, топіріці, дошки
Технологія молока і молочних продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK 25 Tekhnolohiia moloka i molochnykh produktiv.pdf</i>	GVT75ZEOIUh4RGivORod3yew9oQNk5SxxDfNOZbTqA8=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук), Лабораторний рН-метр 1 шт. ОВІ-метр -1 шт. Кондуктометр / термометр - AZ-86505 -1 шт Лабораторні ваги РСЕ-ВТ 200 3 шт Термостат сухоповітряний ТС-20 MICROmed 1 шт. Центрифуга лабораторна СМ-3М.01 MICROmed -1 шт Нітратомір РХ-150.1М -1 шт Пірометр-термометр для харчових продуктів AZ-8838. – 1шт. Цифровий рефрактометр Milwaukee MA886.- 1шт Рефрактометр BRIX – 1 шт Екомілк -1 шт. Автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт; аквадистилятор – 1шт; термобаня – 2 шт; сушильна шафа – 1шт; ваги - 3 шт; спектрофотометр V-1200 – 1шт;

				<p>віскозиметр ВЗ-246 – 1шт; сепаратором молочний – 2шт; апаратом для морозива PROFİ COOK PC-ІМС 1091 – 1шт; йогуртниця – 1шт; м'ясорубка PHILIPS HR2711/20 – 1шт; мультипекар REDMOND RBM-М6011 – 1шт; плити індукційні – 2шт; шинковарка Biowin – 1шт; блендер Mirta – 1шт; електродуховки МПІМ МПЕ-06Т – 2 шт; ковбасний шприц – 1шт; кухонний комбайн – 1шт; сироварня домашня – 1шт; набір «Сиророб».</p>
Технологія бродильних виробництв	навчальна дисципліна	OK 26 Tekhnolohiia brodylnykh vyrobnytstv.pdf	zm9efhaV390jE7Tlm EspCGov+g3wwNLu FBS34rvXduE=	<p>Мультимедійне обладнання телевізор – 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Обладнання: лабораторний рН-метр – 4 шт., ОВП-метр – 1 шт., Термометри харчові – 3 шт., лабораторні ваги PCE-BT 200 – 3 шт., термостат сухоповітряний TC-20 MICROmed – 1 шт., центрифуга лабораторна CM-3M.01 MICROmed – 1 шт., цифровий рефрактометр Milwaukee MA886 – 1 шт., рефрактометр – 1 шт., аквадистиллятор – 1 шт., термобаня – 2 шт., сушильна шафа – 1 шт., ваги спектрофотометр V-1200 – 1 шт., плити індукційні – 2 шт., блендер Mirta – 1 шт., електродуховки МПІМ МПЕ-06Т – 2 шт., кухонний комбайн – 1 шт., кутер лабораторний – 1 шт.</p>
Економіка підприємств харчової промисловості	навчальна дисципліна	OK 28 Ekonomika pidpriemstv kharchovoi promyslovosti.pdf	sJF3F5xeDLI31Bko7 g8vrCet2FRRY4EH4 LfGWxEbnWo=	<p>Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.</p>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK 29 Protsesy i aparaty kharchovykh vyrobnytstv.pdf	FDwoGgjuIpC1t4P4 uMnGtKk4JConEtsr diRZj9gSew=	<p>Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. 1. Електропилка ФЕП для повздовжнього розпилювання туш великої рогатої худоби і свиней 1 шт. 2. Пили для різання та обробки м'яса 1 шт. 3. Вовчок К6-ФВП 1 шт. 4. Кутер Л5-ФКМ 1 шт. 5. Машина шпикорізальна ФШГ 1 шт. 6. Фаршмішалка 1 шт. 7. Шприц безперервної дії 1 шт. 8. Роторна котлетоформувальна машина 1 шт. 9. Барабанна машина для формування котлет 1 шт. 10. Машина для фасування молока та молокопродуктів 1 шт. 11. Пластинчастий пастеризатор 1 шт. 12. Трубчастий пастеризатор 1 шт. 13. Електронасоси відцентрові типу для молока 1 шт. 14. Фільтр для молока 1 шт. 15. Сепаратор молокоочисник 1</p>

				шт. 16. Сепаратор нормалізатор 1 шт. 17. Сепаратор вершковідділювач 1 шт. 18. Гомогенізатор 1 шт. 19. Сироробна ванна 1 шт. 20. Масловиготовлювач 1 шт.
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	<i>OK 30 Naukovo-doslidna robota studentiv.pdf</i>	KuRvAkpdnP4k9o/Bk yq244P47wSA8eLNo dXmqggZK46w=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Товарознавство та пакування харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK 31 Tovaroznavstvo ta pakuvannia kharchovykh produktiv.pdf</i>	yVaizhMygSmKpLwk lssrqp/Q9zCzRF27su DeBLRfLoo=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт.
Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва	навчальна дисципліна	<i>OK 32 Menedzhment kharchovykh i pererobnykh pidpriemstv z osnovamy pidpriemnytstva.pdf</i>	6eg6HfVdErooALoo oLM5ULuZ01xv2qLe pfEHICJOego=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт.
Основи патріотичного виховання	навчальна дисципліна	<i>OK Osnovy patriotychnoho vykhovannia.pdf</i>	t/Zkf7EVyIjncLQjJJa BORsaS2Zc1yLQoCO Djb2sdmY=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Теоретичний курс базової загальновійськової підготовки	навчальна дисципліна	<i>OK Teoretychnyi kurs bazovoi zahalnoviiskovoi pidhotovky.pdf</i>	j9E7DroVQULGhav9 c95fNzXy7z5aMLRjo 9/DYzRnN6k=	Навчальний клас М-13: навчальні боеприпаси; зразки міношукачів та навчальних мін; стенди за тематикою; класна дошка; проектор з екраном. Навчальний клас М-15: навчальна зброя; навчальні боеприпаси; мультимедійний лазерний тир; стенди за тематикою; класна дошка; проектор з екраном; місце для відпрацювання нормативів збирання і розбирання зброї та спорядження магазинів. Навчальний клас М-16: медичні засоби для навчання; плакати за тематикою; стенди за тематикою; класна дошка; проектор з екраном. Навчальний клас М-21: макет місцевості; навчальні карти; вимірювальні прилади; стенди за тематикою; класна дошка; проектор з екраном. Навчальний клас М-22: стенди за тематикою; плакати за тематикою; зразки радіостанцій та засобів зв'язку; класна дошка; проектор з екраном. Навчальний клас М-23: плакати за тематикою; стенди за тематикою; класна дошка; проектор з екраном. Навчальний клас М-25: медичні засоби для навчання; плакати за тематикою; стенди за тематикою; зразки приладів РХБЗ; загальновійськовий захисний комплект (ЗЗК); протигази; класна дошка; проектор з екраном.
Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK 2 Filozofia.pdf</i>	osfr3oPeNbAtVKJGx 5aBJNTe8a3T+eztbs 1eDjpx64=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Охорона праці та безпека	навчальна дисципліна	<i>OK 3 Okhorona pratsi ta bezpeka</i>	QsJeWrCofwVYOhY mMPCIVtUBkp2gxp	Мультимедійне обладнання телевізор - 1 шт, екран – 1 шт,

життєдіяльності		zhyttiedialnosti.pdf	VS2r5cV+4rePE=	<p>ноутбук – 1 шт.</p> <p>Презентації з лекційного курсу Стенди та плакати</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Куточок охорони праці 2. Куточок охорони цивільного захисту 3. Пожежна безпека 4. Електробезпека 5. Перша допомога потерпілим 6. Інформаційно-довідковий куточок, щодо дій у надзвичайних ситуаціях 7. Дії при природних надзвичайних ситуаціях 8. Дії при техногенних надзвичайних ситуаціях 9. Індивідуальний захист 10. Класифікація можливих надзвичайних ситуацій 11. Захист населення при надзвичайних ситуаціях 12. Засоби розвідки сил цивільного захисту <p>Прилади:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учбова модель для СЛР дорослий «Профі» з контролем – 1 шт. 2. Шумомір GM1358 - 1 шт. 3. Анемометр GM8901+ - 1 шт. 4. Анемометр чашковий МС-3 - 1 шт. 5. Люксметр Ю 116М - 1 шт. 6. Пейхрометр аспіраційний - 1 шт. 7. Прилад хімічної розвідки ВПХР - 1 шт. 8. Прилад радіаційної розвідки ДП-5В - 1 шт. 9. Дозиметр-радіометр МКС-05 - 1 шт. 10. Гігрограф метеорологічний М-21А - 1 шт. 11. Дозиметр ІД-1 - 1 шт. <p>Протигази (5 шт.), респіратори (3 шт.), захисний костюм Л1 - 1 шт.</p>
Вища математика	навчальна дисципліна	OK 4 Vyshcha matematyka.pdf	048aarKbSCNB3086y2BRVRq1j7wuj9UooWafN4Ot3Mo=	<p>Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.</p>
Загальна та неорганічна хімія	навчальна дисципліна	OK 5 Zahalna ta neorhanichna khimiiia.pdf	5RJvjAtN28E6uV7lfiENgUkGAZMpCDa58CwQc9k+aAw=	<p>Мультимедійне обладнання: проектор Acer HA230bi 2018р. - 1 шт., екран TT-7519RS, 2019 р. – 1 шт., ноутбук Redmi, 2020 р.– 1 шт.</p> <p>Прилади:</p> <p>pH-метр PHS-3C - 1 шт., ваги аналітичні JD-110-4 (0,0000 г) - 1 шт., ваги електронні лабораторні ПРОК SF-400 С (500 г) - 1 шт., іономір універсальний ЭВ-74 - 1 шт., шафа сушильна СНОЛ 67/350-11 TermoLab - 1 шт., спектрофотометр ULAB 101 - 1 шт., фотоелектроколориметр КФК-2 - 1 шт., магнітна мішалка з підігрівом ММ-5 - 1 шт.</p> <p>Демонстраційні досліди: набір хімічних реактивів - 1 шт. (луги NaOH, KOH; кислоти HCl, H₂SO₄, CH₃COOH, розчини солей BaCl₂, AlCl₃, Cr₂(SO₄)₃, CoCl₂, FeCl₂, FeCl₃, CuSO₄, AgNO₃, Pb(NO₃)₂; зразки металів: Zn (гранули), Fe (порошок), Mg (ошурки), Al (фольга)); штативи - 2 шт., бюретки для титрування - 5 шт., пробірки -</p>

				10 шт., пробіркотримачі - 2 шт., колби конічні на 50,00, 100,00, 250,00 мл- 5 шт., колби мірні на 50,00, 100,00, 200,00, 500,00 мл - по 5 шт.
Інформаційні технології	навчальна дисципліна	OK 6 Informatsiini tekhnolohii.pdf	NAKQOADka9Sf8qdKrkZc8nDnNhY9vXGbhsg8wwfWSk=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Комп'ютерний клас, програмне забезпечення - ms office
Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	навчальна дисципліна	OK 7 Tekhnolohiia vyrobnytstva ta pererobky produktsii roslynnytstva.pdf	4ULCjbjzsNrJKtdq/8uhfRFUyymDmUwlvtesowFu9xk=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Обладнання: ваги з точністю до 0,01 – 1 шт., вологомір електронний – 1 шт., набір лабораторних сит – 3 шт., лупа – 6 шт, лінійка – 6 шт., пінцет – 6 шт., лоток для відбирання середніх проб – 6 шт., папір фільтрувальний – 1 шт., чашка Петрі – 6 шт., шпатель – 6 шт., сушильна шафа – 1 шт.
Загальні правові засади та академічна доброчесність	навчальна дисципліна	OK 10 Zahalni pravovi zasady ta akademichna dobrochesnist.pdf	+onmorV46blnGttYP CotSSDHND2Db/fEAJisC/Nu6DU=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Фізика	навчальна дисципліна	OK 11 Fizyka.pdf	mge+Mm1gvaFMqP6k5ruWWVcoXuxPRbzZow7naVN5oIY=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт, Обладнання: Набір "Оптична лава" - 1 шт. Тестер напруги "Мультиметр Профи" - 1 шт. Піро-Темп hFE - 1 шт. Метеостанція (барометр+термометр+гігрометр) - 1 шт. Магазин опорів -1 шт. Поляризаційний калейдоскоп - 1 шт. Люксметр - 1 шт. Світлодіод лазерний мал. - 1 шт. НЛДН зелений - 1 шт. Дифракційна ґратка - 1 шт. Світлодіодний прожектор - 1 шт. Світлофільтри - 5 шт. Гігрометр ВІТ-1 шт. Манометр - 2 шт. Планшет серологічний 1 Амперметри - 10 шт. Вольтметри – 10 шт. Гальванометри - 5 шт. Конденсатори - 10 шт. Джерела живлення - 5 шт. Торсійні терези – 1 шт. Двигун Стірлінга – 1 шт.
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	OK 13 Inzhenerna ta kompiuterna hrafika.pdf	UZ6zEoQBckW0taqZHCcfqc9/UHtXLY1ThADx1WQNRQ=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Комп'ютерний клас. FreeCAD - вільна параметрична система автоматизованого проектування (CAD).
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	OK 14 Fizychnye vykhovannia.pdf	FYQFAoFYkKc5g01iDjRsdodgkhAHgwI4gGVJov1oHQ=	Спортивна зала, стадіон, спортивні майданчики, тренажерний зал, спортивне обладнання.
Іноземна мова	навчальна	OK 15 Inozemna	oFvy1OwWacX2n4oE	Мультимедійне обладнання:

	дисципліна	<i>mova.pdf</i>	LtOvPXJdFYt8Fatbg qnR3qzXxmU=	проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Українська мова та етнокультурологія	навчальна дисципліна	<i>OK 1 Ukrainska mova ta etnokulturolohiia.pdf</i>	6TEkQ3xZ9qAeRY/qj 5kiEwsp1FY66w4T3B Pp9oostlw=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Історія України	навчальна дисципліна	<i>OK 9 Istoriiia Ukrainy.pdf</i>	yYdP1gW234kvoI3ex pZ3qhjTVXkS1xNLD 77vBsQielM=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт., екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>OK 16 Kharchova khimiiia.pdf</i>	OHF/woY5ZmIlZov6 tMT6zclz7ovakiPIv/ BJHomH9r4=	Мультимедійне обладнання: проектор Acer HA230bi 2018p. - 1 шт., екран TT-7519RS, 2019 р. – 1 шт., ноутбук Redmi, 2020 р.– 1 шт. Прилади: рН-метр PHS-3C - 1 шт., ваги аналітичні JD-110-4 (0,0000 г) - 1 шт., ваги електронні лабораторні ПРОК SF-400 C (500 г) - 1 шт., іоніметр універсальний ЭВ-74 - 1 шт., шафа сушильна CHOL 67/350-1i TermoLab - 1 шт., спектрофотометр ULAB 101 - 1 шт., фотоелектроколориметр КФК-2 - 1 шт., магнітна мішалка з підігрівом ММ-5 - 1 шт. Набір хімічних реактивів - 1 шт. (луги NaOH, KOH; кислоти HCl, H ₂ SO ₄ , CH ₃ COOH, розчини солей BaCl ₂ , AlCl ₃ , Cr ₂ (SO ₄) ₃ , CoCl ₂ , FeCl ₂ , FeCl ₃ , CuSO ₄ , AgNO ₃ , Pb(NO ₃) ₂ ; зразки металів: Zn (гранули), Fe (порошок), Mg (ошурки), Al (фольга)); штативи - 2 шт., бюретки для титрування - 5 шт., пробірки - 10 шт., пробіркотримачі - 2 шт., колби конічні на 50,00, 100,00, 250,00 мл - 5 шт., колби мірні на 50,00, 100,00, 200,00, 500,00 мл - по 5 шт.
Гігієна і санітарія харчових підприємств	навчальна дисципліна	<i>OK 19 Hihiiena i sanitariia kharchovykh pidpriemstv.pdf</i>	4Tc9f96ek/2xqnmxfL oUwIunpeNuEcJ5x7 gG/7dNaxA=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт., аквадистилятор – 1 шт., термостат – 1 шт., ультратермостат – 1 шт., центрифуга лабораторна – 1 шт., термобаня – 2 шт., сушильна шафа – 1шт., ваги аналітичні – 3 шт., мікроскопи XS-2610, МИКМЕД – 1 шт; мікроскоп Біолам – 10 шт., лабораторний посуд (піпетки, чашки Петрі, пробірки, спиртівки, предметні скельця, бактерицидні петлі, набір фарб, набір поживних середовищ).
Навчальна практика (Вступ до харчових технологій)	практика	<i>OK38 Navchalna praktyka (Vstup do kharchovykh tekhnolohii).pdf</i>	/L2JVdk7dPFp9h36 +L5oCB6lZjBBn8YO vJj5DgxjESw=	Читальні зали. Безкоштовний доступ до сайту наукових фахових видань ВНАУ, АСУ «Сократ ВНАУ». Структурні підрозділи Вінницького національного аграрного університету, а також підприємства харчової промисловості, установи та організації, Навчально-дослідне господарство «Агрономічне» ВНАУ.

Навчальна практика (Загальна технологія харчових виробництв)	практика	<i>OK39 Navchalna praktyka (Zahalna tekhnolohiia kharchovykh vyrobnytstv).pdf</i>	NR9U9rGyVssQZpRnqDyITRACnoiCp1WtxJogqJ7CKIc=	Читальні зали. Безкоштовний доступ до сайту наукових фахових видань ВНАУ, АСУ «Сократ ВНАУ». Структурні підрозділи Вінницького національного аграрного університету, а також підприємства харчової промисловості, установи та організації, Навчально-дослідне господарство «Агрономічне» ВНАУ.
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>OK41 Kvalifikatsiina robota.pdf</i>	Pjr1ILig7mntPlmXEt8VezyfX5lJSxe5H3xOJOxmYys=	Читальні зали, комп'ютерні класи, матеріально-технічна база кафедри машин та обладнання сільськогосподарського виробництва. Безкоштовний доступ до мережі інтернет, Безкоштовний доступ до сайту наукових фахових видань ВНАУ, наукометричних баз Scopus/ Web of Science. Інформаційне забезпечення: АСУ «Сократ ВНАУ».
Органічна та аналітична хімія	навчальна дисципліна	<i>OK 12 Orhanichna ta analitychna khimiia.pdf</i>	TghYb6O3z3Scgn+SHRtt+DjyJg8fxfV6z+rxIAiToDA=	Мультимедійне обладнання: проектор Acer HA230bi 2018р. - 1 шт., екран TT-7519RS, 2019 р. - 1 шт., ноутбук Redmi, 2020 р. - 1 шт. Прилади: рН-метр PHS-3C - 1 шт., ваги аналітичні JD-110-4 (0,0000 г) - 1 шт., ваги електронні лабораторні ППОК SF-400 C (500 г) - 1 шт., іоніметр універсальний ЭВ-74 - 1 шт., шафа сушильна СНОЛ 67/350-1I TermoLab - 1 шт., спектрофотометр ULAB 101 - 1 шт., фотоелектроколориметр КФК-2 - 1 шт., магнітна мішалка з підігрівом ММ-5 - 1 шт. Демонстраційні досліді: набір хімічних реактивів - 1 шт. (луги NaOH, KOH; кислоти HCl, H2SO4, CH3COOH, розчини солей BaCl2, AlCl3, Cr2(SO4)3, CoCl2, FeCl2, FeCl3, CuSO4, AgNO3, Pb(NO3)2; зразки металів: Zn (гранули), Fe (порошок), Mg (ошурки), Al (фольга)); штативи - 2 шт., бюретки для титрування - 5 шт., пробірки - 10 шт., пробіркодержачі - 2 шт., колби конічні на 50,00, 100,00, 250,00 мл - 5 шт., колби мірні на 50,00, 100,00, 200,00, 500,00 мл - по 5 шт.
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	<i>OK 8 Tekhnichna mikrobiolohiia.pdf</i>	MhGoTuHjWHMaD3QTWbMpzQI7wcERQuVwNj2WQnP4A+E=	Мультимедійне обладнання: проектор - 1 шт., екран - 1 шт., ноутбук - 1 шт. автоклав (стерилізатор паровий) - 1 шт., аквадистильатор - 1 шт., термостат - 1 шт., ультратермостат - 1 шт., центрифуга лабораторна - 1 шт., термобаня - 2 шт., сушильна шафа - 1 шт., ваги аналітичні - 3 шт., мікроскопи XS-2610 -10, МІКМЕД - 1 шт;

				мікроскоп Біолам – 10 шт., лабораторний посуд (піпетки, чашки Петрі, пробірки, спиртівки, предметні скельця, бактерицидні петлі, набір фарб, набір поживних середовищ).
Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	навчальна дисципліна	<i>OK 17 Tekhnolohiia khliba, makaronnykh, kondyterskykh vyrobiv ta kharchokontsentrati v.pdf</i>	yILN8mYAbZ9uFAso PSLg6wyNwDdFfA9r rjlxPv1Ig8Q=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт. Лабораторне обладнання формувальний стіл – 2 шт., шафа для бродіння пекарська шафа планетарний міксер 3 в 1 – 1 шт., електродуховка мпм мпе-обт – 2 шт., сушильна шафа – 1 шт., плити індукційні – 2 шт., блендер mirta – 1 шт., м'ясорубка philips hr2711/20 – 1 шт., кутер лабораторний – 1 шт., ваги – 1 шт., термометри харчові – 3 шт., водяна баня для шоколаду, мультиварка – 1 шт. холодильник, автоклав – 1 шт., аквадистильатор – 1 шт., термобаня – 2 шт., прилад Чижової – 1 шт. лабораторний рН-метр – 1 шт. ОВП-метр – 1 шт., муфельна піч – 1 шт. цифровий рефрактометр Miiwaikkee MA886 – 1 шт., рефрактометр BRIX – 1 шт., допоміжне обладнання та інвентар: мірний посуд: колби, бюретки, піпетки, циліндри, мензурки. робочий посуд і форми (металеві, силіконові, пластикові). скальпелі, ножі, шпатель, ложки, лопатки, сито різної дисперсності. посуд із нержавіючої сталі, термостійкі склянки, вагові чашки. Контейнери для зразків і проб. Захисні елементи – терморуквички, фартухи, халати.
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	навчальна дисципліна	<i>OK 36 Standartyzatsiya, metrolohiya sertyfikatsiya ta upravlinnya yakisty.pdf</i>	jhtA509nPOahnX14F H2XrQQo/q7kWSM 5Ds4DVJQ82AU=	Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор – 1 шт., проєкційний екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт.)
Аграрна політика та земельні відносини	навчальна дисципліна	<i>OK 35 Ahrarna polityka ta zemelni vidnosyny.pdf</i>	M6XoHYQITgNohK7 zS+Yj1L+vDSgvQ3Jx 4Y22mI+NQ7Y=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт.
Технологія зберігання і переробки зерна	навчальна дисципліна	<i>OK 27 Tekhnolohiia zberihannia i pererobky zerna.pdf</i>	40m/M8dJfcB8w9b9 7gBytVGbdVOCakPvj VY9nwB7qAE=	Мультимедійне обладнання телевізор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Презентації з лекційного курсу, стенди та плакати Прилади: Рефрактометр лабораторний або презентаційний (РПЛ-3), Спектрофотометр, прибор Чижової для висушування, сушильна шафа, водяна баня міксер-подрібнювач,

				поляриметр СУ-5
Технологія жирів та жирозамінників	навчальна дисципліна	<i>OK 23 Tekhnolohiia zhyriv ta zhyrozaminnykiv.pdf</i>	pGD2JbzoMYAgh4XODXt4bJJmw/ownlB8KoQdZ6L8Ln0=	Мультимедійне обладнання: проектор – 1 шт., екран – 1 шт., ноутбук – 1 шт. Лабораторне обладнання: 1. Лабораторний рН-метр – 1 шт. 2. ОВП-метр – 1 шт. 3. Термометр AZ-86505 – 1 шт. 4. Лабораторні ваги PCE-BT 200 – 3 шт. 5. Рефрактометри (Milwaukee MA886, BRIX) – 2 шт. 6. Спектрофотометр V-1200 – 1 шт. 7. Термостат сухоповітряний TC-20 MICROmed – 1шт. 8. Термобаня - 2 шт. 9. Сушильна шафа – 1 шт. 10. Аквадистилятор – 1 шт. 11. Автоклав (стерилізатор паровий) – 1 шт. 12. Центрифуга лабораторна CM-3M.01 MICROmed - 1 шт. 13. Блендер Mirta – 1 шт. 14. Кутер – 1 шт. 15. Індукційні плити – 2 шт.
Технологія цукрового виробництва	навчальна дисципліна	<i>OK 18 Tekhnolohiia tsukrovoho vyrobnytstva.pdf</i>	Rk925mkQafauvS3A9eHtfUbFmpInbHza bT9TjgBlllQ=	Мультимедійне обладнання телевізор - 1 шт, екран – 1 шт, ноутбук – 1 шт. Тематичні стенди, плакати Прилади: Рефрактометр лабораторний та презентаційний (ППЛ-3) – 2 шт., Спектрофотометр, прибор Чижової – 1шт., сушильна шафа – 1шт., водяна баня – 1шт. міксер-подрібнювач – 1шт., поляриметр СУ-5 – 1шт.
Прикладна механіка	навчальна дисципліна	<i>OK 20 Prykladna mekhanika.pdf</i>	gGU/Zpq4GV6/feeuF/OdyFXPl8XYaNIr5BjgSRftFZs=	Мультимедійне обладнання: проектор 1 шт, екран – 1 шт, ПЕОМ – 1 шт, Матеріально-технічне забезпечення: Прямозубе циліндричне зубчасте колесо з евольвентним профілем зубів - 1 шт., Зубомірний мікрометр або штангенциркуль - 1 шт, Макети планетарних механізмів – 2 шт
Виробнича практика	практика	<i>OK40 Vyrobnycha praktyka.pdf</i>	3RE6g2EpMIYrGU4o23Ir/JINCuqx/zlBt7BapDKH3VA=	Матеріально-технічна база установ та організацій, з якими університет уклав угоди, або його структурних підрозділів, що забезпечують проведення практичної підготовки.
Наскрізна програма практик	практика	<i>Naskrizna prohrama praktyk.pdf</i>	6IwwH8rQDsJWXbZQ3qKr95NOxShf7Z8HMYgDxGSPp6s=	

* 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

ID 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)
54707	Новгородська Надія Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький філіал УСГА, рік закінчення: 1995, спеціальність: зоотехнія, Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 063869, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 034234, виданий 01.03.2013</p>	26	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	<p>Підвищення кваліфікації: Білоцерківський національний аграрний університет Тема: Методологія викладання дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів». Свідоцтво № СПК 00493712/003591 від 01.11. 2020 р. Монографії 1. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Разанова О.П. Інноваційні технологічні підходи до функціональних м'ясних продуктів: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2025. 193 с. 2. Берник І.М., Новгородська Н.В., Соломон А.М., Овсієнко С.М., Бондар М.М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300 с.</p> <p>Наукові праці: 1. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. <i>Phytotherapy Journal</i>. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141 2. Новгородська Н.В., Берник І.М., Овсієнко С.М. Січені м'ясні напівфабрикати з насінням кіноа та гарбузовою клітковиною. <i>Продовольчі ресурси</i>. 2024. Т. 12. № 22. С. 132–142. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2024-22-14 3. Берник І.М., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Технологія варено-копчених ковбасних виробів за</p>

							<p>використання побічних продуктів переробки олійного виробництва. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2024. Т. 26. № 101. С. 26–34. DOI https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10105</p> <p>4. Savinok O., Novgorodska N., Ovsienko S. Development of technology of cooked sausages with a changed fatty acid composition for military personnel in the armed forces of Ukraine. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 6. № 12 (126). P. 24–32. DOI: 10.15587/1729-4061.2023.292777 (Scopus)</p> <p>5. Новгородська Н.В, Берник І.М., Разанова О.П., Савінок О.М. Січені напівфабрикати з рослинною сировиною. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2023. Т. 25. № 100. С. 14–19. DOI: https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10003</p>
541400	Левандовський Леонід Вікторович	професор, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1974, спеціальність: Технологія бродильних виробництв, Диплом доктора наук ДН 002306, виданий 27.12.1995, Атестат професора 02ПР 000105, виданий 28.04.2004	22	Технологія бродильних виробництв	<p>Підвищення кваліфікації: Підприємство ТОВ «Винний дім Гігієншвілі». Тема: Сучасні методи забезпечення якості бродильних виробів. Довідка №10 від 15.10.2025 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Kuzmin D., Suiarko V., Levandovskiy L., Kuzmin O. (2025). Antioxidant capacity of matcha in syrnyku Technology: improving the quality of fermented Milk dishes. In: Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical</p>

						<p>Conference «Achievements of Science and Applied Research» (July 21- 23, 2025. Dublin, Ireland). 2025. Pp. 36-46.</p> <p>2. Kuzmin A., Mozghovyi V., Kokiziuk P., Levandovskyi L., Kuzmin O. (2025). Inclusive space in the restaurant industry: Flow characteristics and functional zones According to HACCP. In: VI International Scientific and Theoretical Conference «Modern vision of implementing innovations in scientific studies»: Section16. Food production and technology. (July 21, 2025. Marseille, French Republic). 2025. Pp. 55-61.</p> <p>3. Коляновська Л.М., Левандовський Л. В., Яськов В. А., Сліденко Г. Ю. Ідентифікація та виявлення фальсифікації столових вин. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2025. Випуск 4. Частина 2. С. 75–85. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.8.</p> <p>4. Левандовський Л.В., Шендрік Т.Г., Куп А.М., Стукальська Н.М. Особливості застосування активного вугілля у лікєро-горілчаному виробництві. Наукові праці НУХТ. 2021. Том 27. № 1. С. 188-198.</p> <p>5. Левандовський Л., Вітряк О., Грабовська О. Екологізація спільного виробництва спирту і хлібопекарських дріжджів із м'яси. Товари і ринки. 2020. № 4. С. 74-82.</p>	
412309	Болтовська Людмила Леонідівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом магістра, Тернопільський національний економічний університет, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом доктора філософії ДР 003495, виданий 14.02.2022	3	Економіка підприємств харчової промисловості	<p>Підвищення кваліфікації: 1. ПСП «Україна». Тема: «Застосування методів прогнозування національної економіки для забезпечення ефективного використання ресурсів аграрних підприємств». Свідоцтво № 2-24 від 31.05.2024 р.</p> <p>2. Вінницький навчально-науковий інститут економіки Західноукраїнського</p>

національного університету
Тема: «Формування інноваційних ринків в умовах глобалізації економічних відносин.»
Довідка № 414 від 16.06.2025.

3. Європейська асоціація інноваційної освіти (м. Луцьк, Україна) у співпраці з Вищою соціально-економічною школою (м. Пшеворськ, Польща). Тема: «Використання сучасних цифрових технологій у освітньому процесі».
Сертифікат ІАР – WSSG 038/025-2. З 12.04.2025-1 по 31.05.2025 рр.
Наукові праці:
1. Болтовська Л.Л. Детермінанти впливу екологічної складової у розвитку підприємств м'ясопродуктового підкомплексу в умовах євроінтеграційних процесів. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2024. Т.1. № 2 (82). С. 23-33. DOI: 10.25313/2520-2294-2024-2-9690
2. Сахно А.А., Болтовська Л.Л. Ефективність використання технологій у контексті дотримання показників економічної безпеки підприємств. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2023. № 2 (64). С. 104-119. DOI: 10.37128/2411-4413-2023-2-7
3. Болтовська Л.Л. Особливості функціонування та актуальні напрямки розвитку м'ясопродуктового підкомплексу в Україні. Економіка та суспільство. 2024. № 59. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3480> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-113>
4. Boltovska L. Integration links and methods of their improvement for the

						effective functioning of the meat and food subcomplex. Tree Seas Economic Journal. 2023. Vol. 4. № 2. P. 6-20. DOI: https://doi.org/10.30525/2661-5150/2023-2-25 . Болтовська Л.Л. Імплементация зарубіжного досвіду розвитку м'ясопродуктового підкомплексу в національному аграрному середовищі. Наукові інновації та передові технології. 2025. № 5 (45).	
155322	Зозуляк Ігор Анатолійович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 029848, виданий 30.06.2015	25	Процеси і апарати харчових виробництв	Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне науково-педагогічне стажування на тему «Тренди в сучасній аграрній освіті в Україні та країнах Європейського Союзу». Куявський університет, Влоцлавек (Республіка Польща). Сертифікат № ASI-04 1 502-KSW від 15.10.2023 року 2. Стажування на підприємстві ТОВ «МАКРО 2019» за темою: «Автоматизація устаткування для теплової обробки лінії виробництва м'ясаних консервів» Довідка № 03-11-02 від 03.11.2025 р. Наукові праці: 1. Zozulyak I. Simulation of the process of vibrating sunflower drying. Техніка, енергетика та транспорт АПК. 2023. № 3 (122). С. 14–21. DOI: 10.37128/2520-6168-2023-3-2 2. Штуць А.А., Зозуляк І.А., Балабан Д. Аналіз та дослідження методів і засобів діагностики ізоляції електрообладнання. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2024. Т. 2. № 3 (337). С. 126–136 DOI: 10.31891/2307-5732-2024-337-3-18 3. Зозуляк І.А., Кондратюк Д.Г., Коробко Д.О. Обґрунтування вибору принципової схеми сублимаційного СВЧ-сушіння харчових продуктів. Вібрації в

						техніці та технологіях. 2024. № 4 (115). С. 60–70. DOI: 10.37128/2306-8744-2024-4-8 4. Кондратюк Д.Г., Луц П.М., Зозуляк І.А. Дослідження процесів активного вентилявання та сушіння сільськогосподарських культур для подальшого зберігання. Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. 2025. Вип. 4 (153). С. 370-377. DOI 10.32782/1995-0519.2025.4.44 5. Zozulyak I. Substitution of technological parameters of infrared vibration drying Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 4 (119). С. 36–41. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-4-4	
22188	Токарчук Діна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2025, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 012741, виданий 28.03.2013, Атестація доцента 12/ДЦ 044487, виданий 15.12.2015	12	Енергоефективність та альтернативні джерела енергії	Підвищення кваліфікації: «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Ялтушківська дослідно-селекційна станція Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН України. Тема: «Менеджмент ефективності вирощування енергетичних культур та їх переробки на біопаливо в контексті забезпечення енергетичної автономії аграрних підприємств». Сертифікат №1-1/2021 від 29.01.2021 р. 30.11.2020-29.01.2021 рр. Наукові праці: 1. Honcharuk I., Tokarchuk D., Gontaruk Y., Kolomiets T. Production and Use of Biogas and Biomethane from Waste for Climate Neutrality and Development of Green Economy. Journal of Ecological Engineering. 2024. Vol. 25. Issue 2. P. 20-32. DOI: https://doi.org/10.12911/22998993/175876 (Scopus). 2. Honcharuk I., Yemchuk T., Tokarchuk

D., Bondarenko V. The Role of Bioenergy Utilization of Wastewater in Achieving Sustainable Development Goals for Ukraine. European Journal of Sustainable Development. 2023. Vol. 12. № 2. P. 231-244 DOI: <https://doi.org/10.14207/ejsd.2023.v12n2p231> (Web of Science (Emerging Sources Citation Index)).

3. Honcharuk I., Tokarchuk D., Gontaruk Y., Hreshchuk H. Bioenergy recycling of household solid waste as a direction for ensuring sustainable development of rural areas. Polityka Energetyczna. 2023. Vol. 26. Issue 1. P. 23–42. DOI: <https://doi.org/10.33223/epj/161467> (Scopus).

4. Pryshliak N., Sakhno A., Tokarchuk D., Shevchuk H. Peculiarities of assessing the possibilities of increasing the yield of biofuels from agricultural crops on the example of Ukraine. Polityka Energetyczna. 2022. Vol. 25. Issue 1. P. 155–174. DOI: [10.33223/epj/147155](https://doi.org/10.33223/epj/147155) (Scopus).

5. Tokarchuk D., Pryshliak N., Berezyuk S., Shynkovych A. Food security and biofuel production: solving the dilemma on the example of Ukraine. Polityka Energetyczna. 2022. Vol. 25. Issue 2. P. 179–196. DOI: [10.33223/epj/150496](https://doi.org/10.33223/epj/150496) (Scopus).

6. Токарчук Д.М. Концептуальні положення стратегії енергоефективного та екологічнобезпечного розвитку громад. Науковий погляд: економіка та управління. 2022. № 4 (80). С. 69-77. DOI: <https://doi.org/10.32782/2521-666X/2022-80-10>. (фахова, категорія «Б»).

7. Токарчук Д.М. Модель ефективного біоенергетичного менеджменту побутових відходів індивідуальних користувачів для ефективного поводження з ТПВ.

						<p>Економіка та суспільство. 2023. № 57. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3123/3046 DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-16 (фахова, категорія «Б»).</p> <p>8. Токарчук Д.М. Огляд біоенергетичного потенціалу енергетичних культур для виробництва різних видів біопалив. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2024. Т. 336. № 6. С. 559-566. DOI: https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-83 (фахова, категорія «Б»).</p>	
470888	Гуць Віктор Степанович	професор, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1969, спеціальність: Машини та апарати харчових підприємств, Диплом доктора наук ДД 001009, виданий 12.01.2000, Диплом кандидата наук ТН 025342, виданий 25.10.1978, Атестат доцента ДЦ 096002, виданий 07.01.1987, Атестат професора ПР 002170, виданий 17.04.2003</p>	48	Науково-дослідна робота студентів	<p>Підвищення кваліфікації: Підприємство ПП «Еко-Молпродук. Тема: Сучасні методи забезпечення якості молочної продукції. Довідка №109 від 15.03.2024 р. Наукові праці: 1. Гуць В.С., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Дослідження дії ультразвуку та пектину в технології яблучного пюре. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 4 (119). С. 111-118. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-4-14. 2. Полевода Ю. А. Гуць В.С. Симонік Б.В. Деформування в'язкопружних систем в харчових технологіях. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 3 (118). С. 113-119. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-3-13. 3. Гуць В. С., Новгородська Н. В., Овсієнко С. М. Вплив додавання гарбуза на харчову та органолептичну цінність яблучного пюре. Продовольчі ресурси. 2025. № 13 (25). С. 60–67. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-06. 4. Гуць В.С., Полевода Ю.А., Ткачук І. В., Коваль О.А. Моделювання процесу соління м'яса в</p>

							<p>горизонтальних барабанах. Вібрації в техніці та технологіях. 2024. № 1 (112). С. 72–80. DOI: 10.37128/2306-8744-2024-1-8T. URL: http://vibrojournal.vsau.org/storage/articles/May2024/hWu2Fx6yuGlo5UGIzcK.pdf</p> <p>5. Гуць В. С., Волинець Є.О. Переробка відходів м'ясного виробництва на корм для тварин. Вібрації в техніці та технологіях. 2024. № 2 (113). С. 83-87. DOI: 10.37128/2306-8744-2024-2-9. URL: http://vibrojournal.vsau.org/storage/articles/September2024/EHFcU139l9lEq4tDk5id.pdf</p>
96913	Германюк Наталя Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050201 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 005844, виданий 17.05.2012</p>	21	Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Науково-педагогічне стажування на базі ТОВ «АГРАНА ФРУТ Україна» у період з 30 травня по 17 червня 2022 року без відриву від основного місця роботи. Тема: Вивчення особливостей управління підприємством в сучасних умовах з метою підвищення професійного рівня та якості викладання навчальних дисциплін. Довідка від 17.06.2022 р.</p> <p>2. Науково-педагогічне стажування на базі ТОВ «Азорель» у період з 17 жовтня по 04 листопада 2022 року. Тема: Вивчення особливостей управління підприємством в сучасних умовах з метою підвищення професійного рівня та якості викладання навчальних дисциплін. Довідка від 4.11.2022 р.</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Koval, N., Kubai, O., Germaniuk, N. (2025). Administration and marketing of anti-crisis management at the dairy plant as a strategic object during the wartime. Baltic Journal of Economic Studies. 2025. Vol. 11, Issue 2. P. 328-337. DOI: https://doi.org/10.3052</p>

						<p>5/2256-0742/2025-11-2-328-337 (Web of Science)</p> <p>2. Германюк Н.В. «Агрона фрут»: інноваційний досвід розвитку АПК в Україні. Економіка та суспільство. 2024. № 62. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-126 URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4038</p> <p>3. Германюк Н.В. Зелений менеджмент для підприємств харчової індустрії. Наукові інновації та передові технології. 2025. № 8 (48). DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-8(48)-310-322</p> <p>4. Германюк Н.В. Аналіз організації діяльності ТОВ «Азорель» та поради щодо їх покращення. Економіка та суспільство. 2024. № 60. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-60-92 URL: tps://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3640</p> <p>5. Германюк Н.В., Дробчак О.Р. Управління відходами сільськогосподарського виробництва. Наукові інновації та передові технології. 2024. № 5 (33). DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-5(33)-302-313 URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/11305</p>	
54707	Новгородська Надія Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький філіал УСГА, рік закінчення: 1995, спеціальність: зоотехнія, Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік	26	Технологія консервування плодів та овочів	Підвищення кваліфікації: ТОВ «Фруктона –ВН» м. Вінниця Тема: Сучасні технології переробки, заморожування та зберігання ягід, фруктів і овочів Довідка № 18/12 від 22.12.2024 р. Наукові праці: 1. Гуць В.С., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Дослідження дії ультразвуку та пектину в технології яблучного пюре. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 4 (119). С. 111-118. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-4-14 2. Гуць В. С.,

				<p>закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 063869, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 034234, виданий 01.03.2013</p>		<p>Новгородська Н. В., Овсієнко С. М. Вплив додавання гарбуза на харчову та органолептичну цінність яблучного пюре. Продовольчі ресурси. 2025. № 13 (25). С. 60–67. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-06</p> <p>3. Новгородська Н.В., Коляновська Л.М., Овсієнко С.М. Обґрунтування застосування амарантового борошна у складі фруктово-овочевих паст. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія "Харчові технології". 2025. Т. 27. № 104. С. 22-26. DOI: 10.32718/nvlvet-f10404</p> <p>4. Новгородська Н.В., Берник І.М., Овсієнко С.М. Сокові напої на основі овочевої сировини. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2024. Т. 26. № 101. С. 70-76. DOI: https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10111</p> <p>5. Новгородська Н.В., Берник І.М. Напій на основі молочної сироватки з овочевими наповнювачами. Здоров'я людини і нації. 2024. № 4. С. 18-27. doi: https://doi.org/10.31548/humanhealth.4.2024.</p>	
3037	Солона Олена Василівна	Декан, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький національний технічний університет, рік закінчення: 2021, спеціальність: Технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти, Диплом доктора філософії ДК 036713,</p>	37	Робототехнічні мехатронні комплекси у харчовій промисловості	<p>Підвищення кваліфікації: Довідка про проходження стажування НУБіП СС00493706/019538-23 від 23.06.2023 р. Тема: «Застосування сучасних мехатронних систем та роботизованих комплексів у АПК України» Наукові праці: 1. Солон О.В. Застосування цифрових технологій в аграрному виробництві. Техніка,</p>

виданий
21.11.2007,
Диплом
кандидата наук
ДК 036713,
виданий
12.10.2006,
Атестат
доцента 12/ДЦ
021839,
виданий
23.12.2008

енергетика, транспорт
АПК. 2022. № 3 (118).
С. 19-
25. <https://doi.org/10.37128/2520-6168-2022-3-3>
<http://tetapk.vsau.org/uk/particles/zastosuvannya-cifrovih-tehnologij-v-agrarnomu-virobnictvi>
2. Возняк О.М.,
Солона О.В., Замрій М.А., Тихонова С.В.
ШИМ-керування електроприводом у мехатронних модулях за принципом просторово-векторної модуляції. Вібрації в техніці та технологіях. 2023. № 2 (109). С. 53–61. DOI: 10.37128/2306-8744-2023-2-7 URL: <http://vibrojournal.vsa.u.org/en/particles/pwm-control-of-the-electric-drive-in-mechatronic-modules-according-to-the-principle-of-space-vector-modulation>
3. Honcharuk I., Kupchuk I., Solona O., Tokarchuk O., Telekalo N. Experimental research of oscillation parameters of vibrating-rotor crusher. Przegląd Elektrotechniczny. 2021. Vol. 97, №3. P. 97–100. <https://doi.org/10.1519/48.2021.03.19> (Scopus/ Web of Science).
4. Солона О.В., Твердохліб І.В., Котов Б.І., Панцир Ю.І. Використання робочого органу універсального вібротлима для сушіння зернового матеріалу. Вібрації в техніці та технологіях. 2023. № 2 (109). С. 122-134. DOI: 10.37128/2306-8744-2023-2-14 <http://vibrojournal.vsa.u.org/storage/articles/November2023/ABINUYj2wkRryep9XN4h.pdf>
5. Калетнік Г.М., Солона О.В., Яропуд В.М. Рекомендації щодо конструювання адаптивного вібраційного млина у приготування концентрованих кормів. Вібрації в техніці та технологіях. 2023. № 1 (108). С. 5-15. <https://doi.org/10.37128/2306-8744-2023-1-1>

						<p>http://vibrojournal.vsa.u.org.uk/particles/rekomendaciyi-shodokonstruyuvannya-adaptivnogo-vibracijnogo-mlina-utehnologiyi-prigotuvannya-koncentrovanih-kormiv 6. Солона О.В., Скоромна О.І., Огороднічук Г.М. Застосування цифрових технологій у галузі тваринництва. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2023. № 4 (123). С. 43-50. DOI: 10.37128/2520-6168-2023-4-5 http://tetapk.vsau.org/en/particles/application-of-digital-technologies-in-the-field-of-animal-husbandry</p>	
144814	Полева Юрій Алікович	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом бакалавра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0919 Механізація та електрифікація сільського господарства, Диплом спеціаліста, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 019117, виданий 17.01.2014, Аттестат доцента АД 000328, виданий 12.12.2017</p>	12	Проектування підприємств харчової галузі	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Стажування в ТОВ «Агрона Фрут Україна». Тема: Передові технології переробних і харчових виробництв. Сертифікат про проходження стажування № 3 від 3 червня 2022 р. 2. Курс «Інклюзивне освітнє середовище та доступність у освітньому процесі» Вінницький інститут ЗВО «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», сертифікат SPVNUA-3-1053 від 09.02.2022 р. 3. Підвищення кваліфікації по програмі «Розвиток інноваційних професійних компетентностей у педагогічній діяльності. НУБІП. м. Київ. 2023 р. Сертифікат № СС00493706/004198-23. Співвиконавець науково-дослідної роботи з тематики: «Розробка комплексу техніко-технологічного забезпечення енергетичного ресурсоощадного виробництва продукції тваринництва у рамках ЄЗК» (0123U101794), 04.2023-12.2024 рр. Наукові праці: 1. Ємчик В. В., Полева Ю. А., Рєва В. Ю. Обґрунтування</p>

конструктивної схеми установки для обробки зернистого матеріалу інфрачервоним випромінюванням. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2022. № 3 (118). С. 43–52. DOI: 10.37128/2520-6168-2022-3-6. URL: <http://tetapk.vsau.org/storage/articles/December2022/nh62USqoCPTIvOXqmsb.pdf>

2. Стадник І. Я., Піддубний В. А., Михайлик В. С., Захарук І. І., Полевода Ю. А. Підвищення ефективності та надійності робочих органів подрібнювальної техніки в переробній промисловості. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 2 (117). С. 90–98. <https://doi.org/10.37128/2306-8744-2025-2-11>.

3. .Kaletnik H., Yaropud V., Polievoda Y., Solona O., Babyn I., Tverdokhlib I. Study of the process of active-ventilation drying of legume grasses' fractional processing products. Przegląd Elektrotechniczny. 2024. Vol. 100, (2). P. 156–163. <https://doi.org/10.15199/48.2024.02.32> (Scopus / Web of Science).

4. Kaletnik H., Solona O., Kotov B., Stepanenko S., Shvydia V., Kalinichenko R., Tverdokhlib I., Polievoda Y. The usage of the elemental base of the vibratory mill with the spatial circulation movement of material to create drying rig. Przegląd Elektrotechniczny. 2024. Vol. 100, (3). P. 232–237. <https://doi.org/10.15199/48.2024.03.41> (Scopus / Web of Science).

5. Полевода Ю. А., Кравець С. М. Сучасні інноваційні технології очищення в харчовій галузі. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2023. № 1 (120). С. 94–101. DOI: 10.37128/2520-6168-2023-1-11. URL: <http://tetapk.vsau.org/storage/articles/May20>

							23/Nyk8howYeS9jEFC WBRSe.pdf
193654	Соломон Алла Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 026536, виданий 26.02.2015, Атестат доцента АД 002494, виданий 20.06.2019</p>	12	Технологія молока і молочних продуктів	<p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність 05.18.04. - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтами Звання: доцент кафедри харчових технологій та мікробіології</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Підприємство ПП «Еко-Молпродукт. Тема: «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини». Довідка №79 від 04.12.2023р. ПП «Еко-молпродукт». 2. Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашуваних мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Довідка про проходження стажування № 85/1 від 17.06.2022 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Соломон А. М., Даниленко С. Г., Бондар М. М. Сучасні тенденції виробництва сиру твердого із низькою температурою другого нагрівання. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 18. С. 142-155. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-14 2. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Chuiko, L., Solomon, A., Sushko, L., Tesliuk, Y., Kriuchko, L., Dunaienko, A., Andruk, S., Tytarenko, N. Improving the reactor for thickening organic plant-based polycomponent semi-finished products with high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6</p>

(11 (126)), 103–111. DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.294119>
3. Соломон А.М.
Напрями створення комбінованих продуктів у сироробстві.
Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 6. С. 214– 221.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.24>
4. Коваль Є.В., Соломон А.М.
Особливості використання ферментів у харчових технологіях для підвищення ефективності виробництва. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2024. Т. 339. № 4. С. 477–481
DOI:
<https://doi.org/10.31891/2307-5732-339>
5. Соломон А.М.
Кисломолочні продукти у сучасному харчуванні.
Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 4. С.251-259.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.25>
6. Мінорова А. В., Рудакова Т. В., Седень І. А., Моїсеєва Л.О., Наріжний С. А., Бобокало С. В., Соломон А. М. Вплив антиоксиданту таксифоліну на показники якості та безпечності молочних десертів протягом зберігання.
Продовольчі ресурси. 2025. Вип. 13(25). № 24 С. 83–90.
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-09>
URL:[09+2025.06_24+Продовольчі+ресурси+ВЕСЬ+НОМЕР-83-90%20\(8\).pdf](https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-09)
7. Соломон А. М., Козлов О.В.
Антиоксидантні властивості молока та молочних продуктів.
Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. №. 2. С. 436-442.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.44>
URL:<https://www.researchgate.net/publication>

						<p>/397377081_ANTIOKS IDANTNIJ_POTENCIA L_MOLOCNIH_PROD UKTIV_TA_MOLOKA</p> <p>8. Соломон А.М., Коваль Є.В. Обґрунтування технології виробництва кисломолочного десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. №. 2. С. 428-435. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.43 URL: https://www.researchgate.net/publication/393463369_OBGRUNTOV ANNA_TEHNOLOGII_VIROBNICTVA</p> <p>9. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. Fitoterapiia Journal. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141 URL: https://www.phytotherapy.vernadskyjournals.in.ua/journal/2025/2/15.pdf Q3. (Scopus).</p>	
421561	Коляновська Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 023110, виданий 26.06.2014</p>	19	Товарознавство та пакування харчових продуктів	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Закордонне стажування за Програмою «Інноваційні технології в технічній освіті» в рамках програми підвищення кваліфікації у Вищій школі менеджменту інформаційних систем (ISMA) (ISMA University of Applied Sciences) м. Рига, Латвійська Республіка. Сертифікат № TSI-300906-ISMA від 10.11.2024 року. З 30 вересня по 10 листопада 2024 році</p> <p>2. Навчально-науковий виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: «Формування інноваційного змісту підготовки фахівців з урахуванням досягнень науки, техніки і технології та впровадження</p>

результатів науково-дослідної роботи у виробництво». Сертифікат №1/2025. З 24 березня по 11 квітня 2025 року. Наукові праці:

1. Kolianovska L. Material scientific aspects of cardboard containers. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Is. 25. Part 1. P. 54-67. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-25-01-012. DOI:<https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-25-01-012>
2. Коляновська Л.М. Інноваційний підхід до виробництва житньо-пшеничного хліба із застосуванням CO₂-екстрактів пряно-ароматичних компонентів кропу та кунжуту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2025. Випуск 1. С. 371–392. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.38>.
3. Zagorulko A., Shydakova-Kamenuka O, Kasabova K, Zahorulko A., Budnyk N., Kholobtseva I., Kolianovska L, Shklyaiiev O. Substantiating the technology of creamwhipped candy masses with the addition of berry and fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3. №11 (123). P. 50–59. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287>. (Scopus) Q3
4. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskiy, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskiy, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., & Kolianovska, L. (2024). Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11) (132), 63–72. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571>. (Scopus) Q3
5. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L.,

						<p>Ovsienko S. Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. <i>Fitoterapiia. Chasopys – Phytotherapy</i>. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141. (Scopus)</p> <p>6. Олійнічук С.Т., Коляновська Л.М. Сучасні технології та виклики крафтового пивоваріння: аналіз тенденцій в Україні та світі. <i>Вібрації в техніці та технологіях</i>. 2025. Т. 1. №116. С. 120–130. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-1-16.</p> <p>7. Коляновська Л.М., Левандовський Л. В., Яськов В. А., Сліденко Г. Ю. Ідентифікація та виявлення фальсифікації столових вин. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки</i>, 2025. Випуск 4. Частина 2. С. 75–85. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.8</p>	
396464	Джеджула Олена Михайлівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький політехнічний інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: Енергопостачання промислових підприємств, міст і сільського господарства, Диплом доктора наук ДД 006657, виданий 21.05.2008, Диплом кандидата наук КН 015234, виданий 24.06.1997, Атестат доцента ДЦ 000900, виданий 26.10.2000, Атестат професора 12ІР 006306, виданий 20.01.2011</p>	39	Інженерна та комп'ютерна графіка	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> ТОВ «Агротех-Калина». Тема: «Ознайомлення с інформаційними технологіями конструювання сільськогосподарської техніки». Довідка про проходження стажування з 22 червня по 13 липня 2022 року від 15 липня 2022 року. Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Тема: «Інноваційні та інформаційні технології при викладанні графічних дисциплін». Сертифікат НВ № 02125094 про проходження стажування з 13 березня по 07 квітня 2023 року. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Тема: «Розвиток інноваційних професійних компетентностей у педагогічній діяльності з дисциплін

«Інженерна графіка»,
«Фізика і астрономія».
Сертифікат № СС
00493706/004114-23
від 17 березня 2023
року
Наукові праці
1. Джеджула О.М.,
Павленко Н.А.
Дидактичні умови
реалізації
інформаційних
технологій у графічну
діяльність майбутніх
фахівців інженерних
спеціальностей.
Академічні візії. 2025.
Вип. 41. URL:
[https://academy-
vision.org/index.php/a
v/article/view/1834/171](https://academy-vision.org/index.php/article/view/1834/171)
о DOI:
[https://doi.org/10.5281/
zenodo.15273389](https://doi.org/10.5281/zenodo.15273389)
2. Солоня О.В.,
Джеджула О.М.
Методика вивчення
теми "Схеми" на
прикладі
роботизованого
технологічного
процесу виготовлення
ковбасних виробів.
Вібрації в техніці та
технологіях. 2025. №
2 (117). С.141 – 151.
DOI: 10.37128/2306-
8744-2025-2-17
3. Джеджула О.М.
Організація наукової
діяльності студентів у
процесі графічної
підготовки.
Суспільство та
національні інтереси.
2024. № 5(5). С.178 –
179. DOI:
10.52058/3041-1572-
2024-5(5)-178-191.
4. Джеджула О.М.
Формування графічної
компетентності
майбутніх фахівців
аграрного профілю у
кризових умовах.
Наукові записки
Вінницького
державного
педагогічного
університету імені
Михайла
Коцюбинського.
Серія: педагогіка і
психологія. 2024. Вип.
78. С. 7-11 DOI:
10.31652/2415-7872-
2024-78-7-11.
5. Джеджула О.М,
Василенко В.Г.
Методика викладання
теми «Локальна та
інтегральна теореми
Лапласа» на основі
інтеграції вищої
математики та
графічних дисциплін.
Наукові записки
Вінницького
державного
педагогічного
університету імені

						<p>Михайла Коцюбинського. Серія: педагогіка і психологія. 2024. Вип. 78. С. 7-11 DOI: 10.31652/2415-7872-2024-78-7-11.</p> <p>6. Джеджула О.М., Вовк П.В. Особливості впровадження ділових ігор у графічну підготовку студентів-першокурсників аграрних університетів. Академічні візії. 2025. Вип. 46. URL: https://https://academy-vision.org/index.php/article/view/2116 DOI:https://doi.org/10.5281/zenodo.17012274.</p>	
3228	Левчук Костянтин Іванович	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Історія, Диплом доктора наук ДД 009038, виданий 26.01.2011, Диплом кандидата наук КН 002208, виданий 21.04.1993, Аттестат доцента ДЦ 001472, виданий 28.02.2001, Аттестат професора 12ІР 008203, виданий 30.11.2012</p>	37	Основи патріотичного виховання	<p>Підвищення кваліфікації: Державний архів Вінницької області. Тема: Підвищення рівня організації та проведення наукових досліджень при пошуках історичних першоджерел становлення та розвитку громадських організацій України. Підвищення кваліфікації: Довідка № 01-38-75/2 від 02.05.2025 р. Наукові праці:</p> <p>1. Левчук К.І. Трансформація доктрини Третього Риму в ідеологію «русского мира». Вісник науки та освіти. 2023. № 6. С. 710-721. https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-6(12)-710-720</p> <p>2. Левчук К.І. Дитячі громадські об'єднання в Україні (друга половина 80-х – 90-і роки ХХ ст.). Вісник науки та освіти. 2025. № 1 (31). С. 2202-2215. https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-1(31)-2202-2215</p> <p>3. Левчук К.І. Історичний аспект правового унормування діяльності громадських організацій України (90-і роки ХХ ст.) Вісник науки та освіти 2025. № 3 (33). С. 1920-1935. https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-3(33)-1920-1935</p> <p>4. Левчук К.І. Становлення та діяльність жіночих</p>

						<p>громадських організацій в Україні (середина 80-х – 90-і роки ХХ ст.). Вісник науки та освіти. 2024. № 12 (30). С. 1566-1578. https://doi.org/10.52058/2786-6165-2024-12(30)-1566-1578</p> <p>5. Levchuk K., Levchuk O., Husak L., Havryluk N., Lozovskyi O. Regional features of Ukrainian higher education in wartime conditions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2024. Vol. 1. P. 185-191. (Scopus Q3). https://doi.org/10.33271/nvngu/2024-1/185</p>	
243140	Новицька Людмила Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Одеський державний університет, рік закінчення: 1992, спеціальність: Математика, Диплом кандидата наук ДК 048929, виданий 08.10.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 026969, виданий 20.01.2011	28	Вища математика	<p>Підвищення кваліфікації: Комунальний заклад вищої освіти «Вінницька академія безперервної освіти». (м. Вінниця). Тема: «Теорія та методика викладання математичних дисциплін у закладах вищої освіти». Посвідчення про стажування № 238 ПВК від 23.01.2026 р. Наукові праці: 1. Новицька Л.І., Дубчак В.М., Манжос Е.О. Математична модель великого водосховища, встановлення та знаходження його основних енергетичних характеристик. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2024. № 1(124). С. 129-139. 2. Новицька Л.І. Організація самостійної роботи з вищої математики в аграрних ВНЗ в сучасних умовах. Наукові інновації та передові технології. 2025. № 5 (45). С. 1323-1336. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-5(45)-1323-1336 3. Новицька Л.І. Проблема формування інноваційної компетентності майбутніх фахівців-аграріїв у процесі математичної підготовки в кризових умовах. Молодь і ринок. 2024. № 9 (229). С. 133-143. 4. Новицька Л.І. Змішане навчання у</p>

						<p>вищих навчальних закладах в умовах воєнного стану. Академічні візії. 2025. Вип. 40. URL: https://academy-vision.org/index.php/article/view/1712/1604 DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.14998327 5. Новицька Л.І. Цифровізація вищої освіти в Україні в кризових умовах. Наукові інновації та передові технології. 2025. № 3 (43). С. 1318-1332. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-3(43)-1318-1332</p>	
391930	Морозова Любов Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 048941, виданий 23.10.2018</p>	13	Загальна та неорганічна хімія	<p>Підвищення кваліфікації: ПрАТ «Вінницька харчосмакова фабрика» Довідка № 114 від 29 червня 2022 року, тема: «Удосконалення знань і практичних навичок у викладанні дисциплін: «Хімія», «Органічна хімія», «Органічна та аналітична хімія», «Фізична і колоїдна хімія», «Харчова хімія»» 31.05-30.06.2022 р.</p> <p>Київський університет у Влоцлавеку (Республіка Польща) Сертифікат № ASI-041406-RSW від 14 квітня 2024 року, тема: «Інформаційні технології як інструмент оптимізації викладацької діяльності у сфері аграрних наук та продовольства»</p> <p>Наукові праці: 1. Staroselska N., Korchak M., Ovsiannikova T., Falalieieva T., Ternovyi O., Krainov V., Mohutova V., Morozova L., Chudak R., Mylostyvyi R. Improving the technology of oxidative stabilization of rapeseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 1. № 6 (127). P. 6–12. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-</p>

4061.2024.298432
(Scopus)
2. Korchak M., Shostia A., Usenko S., Floka L., Hnitiy N., Morozova L., Glavatchuk V., Marushko L., Nekrasov S., Mylostyvyi R.
Determination of rational parameters of chemical transesterification technology of sunflower oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 5. № 6 (131). P. 26–33. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313095>
(Scopus)
3. Морозова Л.П.
Аналіз показників екологічного стану басейну річки Південний Буг у м. Вінниця.
Збалансоване природокористування . 2023. № 3. С. 93–100. DOI: <https://doi.org/10.33730/2310-4678.3.2023.287822>
4. Морозова Л.П.
Контроль концентрації макроелемента фосфору в субстраті при вирощуванні томатів в умовах захищеного ґрунту.
Збалансоване природокористування . 2023. № 2. С. 115–122. DOI: [10.33730/2310-4678.2.2023.282753](https://doi.org/10.33730/2310-4678.2.2023.282753)
5. Ющенко Т.І., Морозова Л.П.
Кількісне визначення іонів калію методом полум'яної фотометрії в лікарському препараті «Панангін». Вісник Вінницького національного медичного університету. 2023. № 2. Т. 27. С. 279–283. DOI: [10.31393/reports-vnmedical-2023-27\(2\)-17](https://doi.org/10.31393/reports-vnmedical-2023-27(2)-17)
6. Морозова Л.П. Роль іонів магнію для росту і розвитку томатів при вирощуванні в умовах захищеного ґрунту.
Збалансоване природокористування . 2022. № 4. С. 112–118. DOI: [10.33730/2310-4678.4.2022.275039](https://doi.org/10.33730/2310-4678.4.2022.275039)
7. Морозова Л.П.
Динаміка показників хімічного та біохімічного споживання кисню в р. Південний Буг за 2016–2020 рр.

						Збалансоване природокористування . 2022. №1. С.90-99. DOI: 10.33730/2310-4678.1.2022.255216. http://repository.vsau.org/getfile.php/28938.pdf	
363993	Красиленко Володимир Григорович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький політехнічний інститут, рік закінчення: 1975, спеціальність: Радіотехніка, Диплом кандидата наук ТН 121566, виданий 12.07.1989, Атестат доцента 12ДЦ 016634, виданий 19.04.2007, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 004154, виданий 13.04.2005	17	Інформаційні технології	Підвищення кваліфікації: ТОВ «АЙБЕКС АЙТІ». Мета підвищення кваліфікації удосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення й розширення професійних знань та компетентностей, набуття науково-практичного досвіду з дисциплін: «Технології захисту інформації» та «Технологія розробки ІУС». Свідоцтво про підвищення кваліфікації від 18 квітня 2025 р. Наукові праці: 1. Krasilenko V.G., Dubchak V.M., Diachynska O.M. The theoretical basis overview for substantiating and choosing the ways and principles of building multi-valued logic computing systems. Наука і техніка сьогодні. 2024. № 9 (37). С. 531-545. URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/issue/view/278 . http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/15102/15172 2. Saiko V., Krasilenko V., Kiporenko S., Chikov I., Nikitovych D. Modeling of a cryptographic protocol for matching a shared secret key-permutation of significant dimension with its isomorphic representations. CEUR Workshop Proceedings, 2023. Vol. 3646. P. 196-205. (Scopus). URL: https://ceur-ws.org/Vol-3646/Paper_19.pdf 3. Kychak V.M., Krasilenko V.G., Nikitovich D.V. Modeling and design of code-controlled multifunctional continuous-logic devices, as a basic cells of advanced mimo-structures and high-performance sensor systems. Наука і техніка сьогодні. 2025. № 5 (46). С. 1244-1259.

URL:
<http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/24493/24469>.

4. Красиленко В.Г., Нікітович Д.В. Моделювання покращених сліпих електронних цифрових підписів 2D типу для систем захисту інформації. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2022. №1 (305). С. 72-77.

5. Krasilenko V.G., Pidlubnyi V.F., Nikitovich D.V. Research and simulation of the method of generation of the flow of matrix keys of permutations and their characteristics for encryption-masking of video frames. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2023. №3 (321). С. 339-347. DOI: 10.31891/2307-5732-2023-321-3-339-347 URL: [http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/technew/2023/VKNU-TS-2023-N3\(321\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/technew/2023/VKNU-TS-2023-N3(321).pdf)

6. Krasilenko V.G., Nikitovich D.V., Tytarchuk Y.O. Multi-party protocol for agreement of shared secret permutations-keys of significant dimension with their isomorphic representations. Наука і техніка сьогодні. 2024. № 6 (34). С. 689-703. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/12701/12763>

7. Красиленко В.Г., Нікітович Д.В. Імітаційне моделювання методів для генерування потоку великорозмірних перестановок при їх ізоморфних представленнях матрицями. Наука і техніка сьогодні. 2025. № 13 (41). С.1089-1109. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/18208/18262>.

8. Kychak, V., Krasilenko, V., Nikitovych, D. Simulation of a cooperative cryptographic protocol for creating a joint

							secret key- permutation of a significant dimension. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2025. №1 (347). С. 280-290. URL: https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-347-37 . https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1325
217251	Мазур Віктор Анатолійович	Ректор, професор, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Українська ордена Трудового Червоного Прапора сільськогосподарська академія, рік закінчення: 1988, спеціальність: 1502 Агрономія, Диплом кандидата наук КН 005775, виданий 29.06.1994, Атестат доцента ДЦ 000050, виданий 30.05.2000, Атестат професора АП 001293, виданий 16.12.2019	32	Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва	Підвищення кваліфікації: Полтавський державний аграрний університет. Тема: «Агробіологічна оцінка вирощування сільськогосподарських культур». Сертифікат СТ 00493014/000320-25 з 10 листопада 2025 р. по 19 грудня 2025 р Наукові праці: 1. Mazur V., Pansyryeva H., Honchar M. Research assessment of the quality a legumes by economic and value indicators. Сільське господарство та лісівництво. 2023. № 1 (28). С. 5-16. DOI: 10.37128/2707-5826-2023-1-1 2. Мазур В.А., Мазур К.В., Панцирева Г.В. Виробництво і експорт зернових та зернобобових культур в умовах військового стану. Сільське господарство та лісівництво. 2022. № 3 (26). С. 66–76. DOI: 10.37128/2707-5826-2022-3-5 3. Мазур В.А., Дідур І.М., Панцирева Г.В., Мордванюк М.О. Енергетична ефективність технологічних прийомів вирощування нуту в умовах зміни клімату. Сільське господарство та лісівництво. 2022. № 2 (25). С. 5-13. DOI: 10.37128/2707-5826-2022-2-1 4. Мазур В.А., Ткачук О.П., Вергеліс В.І. Ранньостиглі сорти сої в умовах інтенсивного землеробства та зміни клімату. Сільське господарство та лісівництво. 2022. № 3 (26). С. 5–18. DOI: 10.37128/2707-5826-2022-3 5. Mazur V., Aliksieieva O., Mazur K., Aliksieiev O.

							Ecological and Economic Aspects of the Formation of Highly Productive Soybean Crops. Journal of Ecological Engineering. 2023. Vol. 24 (12). P. 124-129. DOI: https://doi.org/10.12911/22998993/173008
331400	Макаров Зоріслав Юрійович	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2000, спеціальність: 070402 Біологія, Диплом кандидата наук ДК 061833, виданий 06.10.2010	20	Філософія	<p>Підвищення кваліфікації: Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, тема: Методичні особливості організації викладання дисципліни «Філософія». Сертифікат про стажування НВ № 02125094/025-25, 07.04. 2025 – 25.04. 2025 р.</p> <p>Посібник Макаров З.Ю. Філософія Ч. 2. Основні філософські проблеми: навч. посіб. Вінниця: ФОП Добрянська О.Г., 2025. 204 с.</p> <p>Наукові праці: 1. Сустретов А.С., Макаров З.Ю. Культурно-історичний підхід в гносеології. Вісник гуманітарних наук. 2025. Вип. 14. URL: https://h-visnyk.com.ua/index.php/home/article/view/349 DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.18104091 2. Макаров З.Ю. До проблеми категорійного визначення людини у філософії та науці. Вісник гуманітарних наук. 2025. Вип. 10. URL: https://h-visnyk.com.ua/index.php/home/article/view/179. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.17002037 3. Makarov Z., Yaroviy A., Ponomarenko T., Hladchenko S., Surina H., Levchuk K. The “philosophy of education” evolution in the context of posthistory and the rise of a brand-new philosophical paradigm. Revista Romaneasca pentru Educatie Multidimensionala. 2025. Vol. 17, Issue 2. P. 859–873. DOI:</p>

						<p>https://doi.org/10.18662/rrem/17.2/1008 (Web of Science)</p> <p>4. Макаров З., Білоус О. Особистісний розвиток за доби Інтернету: освітні виклики і перспективи. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2024. Т. 2. Вип. 75. С. 258–267. DOI: https://doi.org/10.24919/2308-4863/75-2-41</p> <p>5. Makarov Z., Radzuniak T. On the Problem of Origin of Science: The Antiquity Context. <i>Filosofija. Sociologija</i> 2023. Т. 34. № 3, р. 300–309. DOI: https://doi.org/10.6001/fil-soc.2023.34.3.10 (Web of Science, Scopus)</p> <p>6. Макаров З.Ю. Трансформації категорії природи на шляху гуманістичного переусвідомлення екологічної кризи. <i>Людинознавчі студії: збірник наукових праць Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія «Філософія»</i>. 2023. Вип. 46. С. 111–135. DOI: https://doi.org/10.24919/2522-4700.46.7</p>	
172888	Марценюк Олена Василівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет обліку, фінансів та аудиту	<p>Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 081 Право, Диплом кандидата наук ДК 007197, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента 12/ДЦ 041145,</p>	18	Загальні правові засади та академічна доброчесність	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Науково-дослідний інститут Люблінського науково-технологічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» (м. Люблін, Польща). Міжнародне підвищення кваліфікації за напрямом: «Неформальна освіта та академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та Україні». Сертифікат (ESN^o 22748 від 13.02.2025 р.)</p> <p>2. Національна асоціація адвокатів України. Рада адвокатів Одеської області. Адвокат</p>

виданий
26.02.2015

Петруненко Я.В. (м.
Одеса). Тема:
«Трансформація
загальних засад права
та інституту
добročесності в
умовах воєнного стану
та повоєнного
відновлення». Свідоцтво
про стажування
(підвищення
кваліфікації) №25-
28/11 від 28.11.2025р.
Наукові праці:
1. Марценюк О.В.,
Безе Т.В.
Конституційний
статус особи в умовах
воєнного стану. Наука
і техніка сьогодні,
Серія «Право». 2025.
№11 (52), С.189-198.
DOI: 10.52058/2786-
6025-2025-11(52)-189-
198
2. Марценюк О.В.,
Соколова А.В.
Необхідність та
правове регулювання
академічної
добročесності в
Україні. Наукові
інновації та передові
технології, Серія
«Право». 2025. №12
(52), С.2778-2792.
DOI: 10.52058/2786-
5274-2025-12(52)-
2778-2791
3. Марценюк О.В.,
Безе Т.В. Особливості
правового
регулювання трудових
відносини в період
воєнного стану.
Наукові інновації та
передові технології,
Серія «Право». 2026.
№ 1 (53), С. 2394-
2408 . DOI:
0.52058/2786-5274-
2026-1(53)-2394-2408
4. Марценюк О.В.,
Руда О.Л., Безе Т.В.
Особливості
нормативно-
правового
регулювання
фінансової безпеки
України в умовах
воєнного стану.
Актуальні питання у
сучасній науці. Серія
«Право». 2026. №1
(43), С. 988-1002.
DOI: 10.52058/2786-
6300-2026-1(43)-988-
1001
5. Руда О.Л.,
Марценюк О. В.
Діяльність банків в
системі протидії
легалізації доходів
одержаних злочинним
шляхом. Економіка та
суспільство. 2024. №
59. DOI:
10.32782/2524-
0072/2024-59-129.
URL:

							https://economyand society.in.ua/index.php /journal/article/view/3 493
525994	Слободяник Анатолій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: 01.04.00 Фізика, Диплом кандидата наук ДК 003473, виданий 09.06.1999, Атестат доцента 12/ДЦ 018302, виданий 24.11.2007	25	Фізика	Підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації: КЗВО «Вінницька академія безперервної освіти. Тема: «Методика викладання природничо- математичних дисциплін у закладі вищої освіти». Посвідчення про проходження стажування з 01 грудня 2025 по 19 грудня 2025 року. Наказ №128-к від 27 листопада 2025. Наукові праці 1. Yaroshenko L., Slobodianyk A. Elastic suspensions of vibrating machines with adjustable electromechanical drive. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 3 (118). С. 45- 54. 2. Швец Л.В., Липницький Р.М., Слободяник А.Д. Дослідження параметрів приводу вітрової станції для зрошення сільськогосподарських насаджень. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 4 (119). С. 91- 96. 3. Kolisnyk M., Slobodyanyk A. Digital twins in energy: information technologies in management systems and their impact on resource saving. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2025. № 3 (130). Р. 162–170. DOI: 10.37128/2520- 6168-2025-3-16 4. Сільвейстр А.М., Моклюк М.О., Слободяник А.Д. Моделювання інформального освітнього середовища для формування мотивації до самоосвіти у майбутніх учителів фізики. Математика, інформатика, фізика: наука та освіта. 2025. № 2(2), 349-360. https://doi.org/10.3165 2/3041-1955-2025-02- 02-18 5. Слободяник А.Д., Моклюк М.О., Сільвейстр А.М. Можливості сучасних

							<p>математичних редакторів під час вивчення теорії коливань у закладах вищої освіти. Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2022. Випуск 85, С. 179-186. doi https://doi.org/10.31392/NPU-ps.series5.2022.85.38</p>
396464	Джеджула Олена Михайлівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет економіки, інформаційних технологій та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький політехнічний інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: Енергопостачання промислових підприємств, міст і сільського господарства, Диплом доктора наук ДД 006657, виданий 21.05.2008, Диплом кандидата наук КН 015234, виданий 24.06.1997, Атестат доцента ДЦ 000900, виданий 26.10.2000, Атестат професора 12ПР 006306, виданий 20.01.2011</p>	39	Інженерна та комп'ютерна графіка	<p>Підвищення кваліфікації: 1. ТОВ «Агротех-Калина». Тема: «Ознайомлення с інформаційними технологіями конструювання сільськогосподарської техніки». Довідка про проходження стажування з 22 червня по 13 липня 2022 року від 15 липня 2022 року. 2. Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Тема: «Інноваційні та інформаційні технології при викладанні графічних дисциплін». Сертифікат НВ № 02125094 про проходження стажування з 13 березня по 07 квітня 2023 року. 3. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Тема: «Розвиток інноваційних професійних компетентностей у педагогічній діяльності з дисциплін «Інженерна графіка», «Фізика і астрономія». Сертифікат № СС 00493706/004114-23 від 17 березня 2023 року Наукові праці 1. Джеджула О.М., Павленко Н.А. Дидактичні умови реалізації інформаційних технологій у графічну діяльність майбутніх фахівців інженерних спеціальностей. Академічні візії. 2025. Вип. 41. URL: https://academy-vision.org/index.php/article/view/1834/171</p>

о DOI:
<https://doi.org/10.5281/zenodo.15273389>
2. Солона О.В.,
Джеджула О.М.
Методика вивчення
теми "Схеми" на
прикладі
роботизованого
технологічного
процесу виготовлення
ковбасних виробів.
Вібрації в техніці та
технологіях. 2025. №
2 (117). С.141 – 151.
DOI: 10.37128/2306-
8744-2025-2-17
3. Джеджула О.М.
Організація наукової
діяльності студентів у
процесі графічної
підготовки.
Суспільство та
національні інтереси.
2024. № 5(5). С.178 –
179. DOI:
10.52058/3041-1572-
2024-5(5)-178-191.
4. Джеджула О.М.
Формування графічної
компетентності
майбутніх фахівців
аграрного профілю у
кризових умовах.
Наукові записки
Вінницького
державного
педагогічного
університету імені
Михайла
Коцюбинського.
Серія: педагогіка і
психологія. 2024. Вип.
78. С. 7-11 DOI:
10.31652/2415-7872-
2024-78-7-11.
5. Джеджула О.М,
Василенко В.Г.
Методика викладання
теми «Локальна та
інтегральна теореми
Лапласа» на основі
інтеграції вищої
математики та
графічних дисциплін.
Наукові записки
Вінницького
державного
педагогічного
університету імені
Михайла
Коцюбинського.
Серія: педагогіка і
психологія. 2024. Вип.
78. С. 7-11 DOI:
10.31652/2415-7872-
2024-78-7-11.
6. Джеджула О.М.,
Вовк П.В. Особливості
впровадження
ділових ігор у
графічну підготовку
студентів-
першокурсників
аграрних
університетів.
Академічні візії. 2025.
Вип. 46. URL: [https://
https://academy-
vision.org/index.php/a
v/article/view/2116](https://https://academy-vision.org/index.php/article/view/2116)

						DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.17012274 .	
174911	Волошина Оксана Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2019, спеціальність: Англійська мова, німецька мова, Диплом кандидата наук КН 006599, виданий 16.12.1994, Атестат доцента ДЦ 002916, виданий 22.11.2001	32	Іноземна мова	<p>Підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації у Вінницькому державному педагогічному університеті ім. Михайла Коцюбинського. Тема: Педагогічні умови формування комунікативної компетентності студентів на заняттях з іноземної мови. Посвідчення про стажування № 02125094-056-23 від 01.12.2023.</p> <p>Посібники, підручники, монографії:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Voloshyna O.V. Formation of information and communicative competence of future agrarian specialists in higher education institutions. Theoretical and practical aspects of the development of modern scientific research: Scientific monograph. Part 2. Riga, Latvia: Baltija Publishing. 2022. P. 234-260. 2. Voloshyna O. Methods of formation of information and communicative competence of students of higher education institutions based on the use of educational resources in crisis situations. In: Modern educational technologies in the training of specialists in the agricultural sector during the crisis: Scientific monograph. Riga, Latvia: "Baltija Publishing", 2023. P. 77-101 <p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapranov O., Voloshyna O. Learning english under the sounds of air raid sirens: analysing undergraduate efl students' sustainable learning practices. Sustainable Multilingualism. 2023. Vol. 23. P. 1–24. (Scopus Q3). 2. Волошина О.В. Формування інформаційно-комунікативної компетентності студентів у процесі вивчення іноземної мови в аграрному

						<p>закладі вищої освіти. Молодь і ринок. 2023. № 6-7 (214-215). С. 138-151.</p> <p>3. Волошина О.В. Професійно-орієнтована підготовка студентів в аграрних закладах вищої освіти у процесі вивченні іноземної мови. Наука і техніка сьогодні. 2024. № 2 (30). С. 507-531.</p> <p>4. Волошина О. Застосування самостійної роботи у процесі формування інформаційно-комунікативної компетентності студентів при вивченні іноземної мови в аграрних закладах вищої освіти. Молодь і ринок. 2024. № 1 (221). С. 78-91.</p> <p>5. Kapranov O., Voloshyna O.V. The acquisition of discourse markers by ESP undergraduates: uncovering sustainable practices in descriptive essay writing. Sustainable Multilingualism. 2025. № 27. P. 156-184. DOI: https://doi.org/10.2478/sm-2025-0015 (Scopus Q2).</p> <p>6. Волошина О.В. Багатомовність як основний фактор підготовки студентів аграрних закладів вищої освіти в лінгвосоціокультурному просторі. Молодь і ринок. 2025. № 1 (233). С. 75-88. DOI: https://doi.org/10.24919/2308-4634.2025.322519</p>	
421557	Пеліховський Ігор Васильович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Московське вище командне училище дорожніх і інженерних військ, рік закінчення: 1992, спеціальність: Командна тактична дорожніх військ	о	Теоретичний курс базової загальновійськової підготовки	<p>Служба у збройних силах (1992 – 2019 рр.). Підполковник у відставці. Учасник бойових дій в ході проведення АТО на території Донецької та Луганської областей. Ветеран військової служби.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Житомирський військовий інститут імені С. П. Корольова, підвищення кваліфікації викладачів базової загальновійськової підготовки, Свідоцтво СПК № 08183359/3736-25 від 27.06.2025 р.</p>

547593	Салабай Антоніна Романівна	Асистент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом молодшого спеціаліста, Вінницький обласний комунальний гуманітарно- педагогічний коледж, рік закінчення: 2014, спеціальність: Фізичне виховання, Диплом бакалавра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинськог о, рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.010201 фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинськог о, рік закінчення: 2017, спеціальність: 014 Середня освіта	0	Фізичне виховання	Підвищення кваліфікації: Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського. Тема : «Сучасні технології фізичного виховання у ЗВО.» Сертифікат НВ №02125094/001- 26 від 09.01.2026. 1. Салабай А.Р. Сучасні підходи до фізичного виховання студентської молоді в умовах технологічних та соціальних викликів. Наука і техніка сьогодні. 2026. № 2 (56). 2. Салабай А.Р., Кметюк Д.І., Сальнікова С.В., Головкіна В.В. Аналіз воєнних факторів, що мають вплив на фізичний стан людини. Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт). 2026. № 2. (прескрипт). 3. Фізичне виховання як інструмент соціальної адаптації студентів під час воєнного стану. Наукові інновації та передові технології. 2025. 2(53). С. (прескрипт) 4. Фізичне виховання. Методичні вказівки для практичних занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх галузей знань. Вінниця: ВНАУ, 2025. 42 с. 5. Фізичне виховання. Методичні вказівки для практичних занять здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх галузей знань. Вінниця: ВНАУ, 2025. 42 с.
193654	Соломон Алла Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогоспод арський інститут, рік закінчення: 2000,	12	Гігієна і санітарія харчових підприємств	Підвищення кваліфікації: Навчальний-науково- виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково

спеціальність:
1302
Зооінженерія,
Диплом
спеціаліста,
Факультет
підготовки
економічних
кадрів
Вінницького
державного
технічного
університету,
рік закінчення:
2001,
спеціальність:
Менеджмент
організацій,
Диплом
магістра,
Вінницький
державний
аграрний
університет,
рік закінчення:
2005,
спеціальність:
1302
Зооінженерія,
Диплом
кандидата наук
ДК 026536,
виданий
26.02.2015,
Атестат
доцента АД
002494,
виданий
20.06.2019

– методологічні
аспекти селекції
заквашуваних
мікроорганізмів
різних груп з метою
конструювання
ефективних
бактеріальних
препаратів для
ферментованих
молочних продуктів.
Довідка про
проходження
стажування № 85/1
від 17.06.2022 р.

Наукові праці:
1. Вербицький С.Б.,
Науменко О.В.,
Соломон А.М., Пацера
Н.М., Чиж В.М.
Раціональні підходи
до визначення та
прогнозування
термінів безпечного
зберігання
хлібобулочних
виробів. Продовольчі
ресурси. 2025. Вип.
13(25). № 25 С. 83–90.
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-20>.
2. Коваль Є.В.,
Соломон А.М.
Особливості
використання
ферментів у харчових
технологіях для
підвищення
ефективності
виробництва. Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія:
технічні науки. 2024.
Т. 339. № 4. С. 477–
481
DOI:
<https://doi.org/10.31891/2307-5732-339>
3. Соломон А.М.
Кисломолочні
продукти у сучасному
харчуванні.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Технічні
науки. 2024. № 4.
С.251-259.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.25>
4. Мінорова А. В.,
Рудакова Т. В., Седень
І. А., Моїсеєва Л.О.,
Наріжний С. А.,
Бобокало С. В,
Соломон А. М. Вплив
антиоксиданту
таксифоліну на
показники якості та
безпечності молочних
десертів протягом
зберігання.
Продовольчі ресурси.
2025. Вип. 13(25). №
24 С. 83–90.
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025-24-09>.
5. Соломон А.М.,

						<p>Козлов О. В. Антиоксидантний потенціал молочних продуктів та молока. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. № 2.(4) С.170-177. DOI:10.32782/tnv-tech.2025.4.2.19. https://journals.ksauni.vks.ua/index.php/tech/article/view/1045/959</p> <p>6. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Chuiko, L., Solomon, A., Sushko, L., Tesliuk, Y., Kriuchko, L., Dunaienko, A., Andrukh, S., Tytarenko, N. Improving the reactor for thickening organic plant-based polycomponent semi-finished products with high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 6 (11 (126)), 103–111. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.294119</p> <p>7. Соломон А.М. Напрями створення комбінованих продуктів у сироробстві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 6. С. 214– 221. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.24</p> <p>8. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. Fitoterapia Journal. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141. URL: https://www.phytotherapy.vernadskyjournals.in.ua/journal/2025/2/15.pdf Q3. (Scopus).</p>	
238040	Твердохліб Ігор Вікторович	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 039766, виданий	19	Охорона праці та безпека життєдіяльності	Підвищення кваліфікації: 1. Державне підприємство «Головний навчально-методичний центр Держпраці» Посвідчення № 70-23-14 видане 12.04.2023. Наукові праці: 1. Твердохліб І.В., Борисюк Д.В., Спірін А.В., Присяжнюк Д.В. Шум як ергономічний фактор виробничого процесу. Наукові

13.12.2016,
Атестат
доцента АД
000514,
виданий
01.02.2018

праці Вінницького національного технічного університету. 2023. № 4. URL.DOI 10.31649/2307-5376.

2. Твердохліб І.В., Спирін А.В., Цуркан О.В., Борисюк Д.В. Вплив вібрації на ергономічні показники виробничого процесу. Вібрації в техніці та технологіях. 2023. № 1, (108). С. 45-56 DOI: 10.37128/2306-8744-2022-1-5

3. Твердохліб І.В., Спирін А.В., Цуркан О.В., Борисюк Д.В. Ергономічні аспекти охорони праці в сільському господарстві. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2022. №1 (116). С. 41-50

4. Voznyak O., Polievoda Y., Solona O., Yaropud V., Tverdokhlib I., Karpiichuk M., Kovalova K., Solomon A. Improvement of the electric drive of the feeder using vector PWM control. Przegląd Elektrotechniczny. 2024. № 9. P. 68–74. (Scopus, Web of Science). DOI: 10.15199/48.2024.09.11.

5. Tverdokhlib I., Spirin A., Borysiuk D., Tsurkan O., Veselovska N., Edl M. Ways of Intensification of Grass Seed Production. Journal of Engineering Sciences. 2023. Vol. 10, Issue 1. P. F11-F19. DOI: doi: 10.21272/jes.2023.10(1).f3 (Web of Science/Scopus).

6. Tverdokhlib I., Spirin A., Tsurkan O., Prysiazhniuk Y., Borysiuk D., Polievoda Y. Research of the process of vibroozone drying of grain. Przegląd elektrotechniczny. 2022. Vol. 98. № 12. P. 329–333. DOI: 10.15199/48.2022.12.76 (Web of Science/Scopus).

7. Tverdokhlib I., Spirin A., Kupchuk I., Polievoda Y., Kovalova K., Dmytrenko V. Substantiation of modes of drying alfalfa pulp by active ventilation in a laboratory electric

							dryer. Przegląd Elektrotechniczny. 2022. Vol. 98, № 5. P. 11-15. DOI:10.15199/48.2022.05.02 (Web of Science/Scopus).
3228	Левчук Костянтин Іванович	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Історія, Диплом доктора наук ДД 009038, виданий 26.01.2011, Диплом кандидата наук КН 002208, виданий 21.04.1993, Атестат доцента ДЦ 001472, виданий 28.02.2001, Атестат професора 12ПР 008203, виданий 30.11.2012	37	Історія України	<p>Підвищення кваліфікації Державний архів Вінницької області. Тема: «Підвищення рівня організації та проведення наукових досліджень при пошуках історичних першоджерел становлення та розвитку громадських організацій України». Довідка № 01-38-75/2 від 02.05.2025 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Levchuk K., Levchuk O., Husak L., Havryluk N., Lozovskyi O. Regional features of Ukrainian higher education in wartime conditions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2024. Vol. 1. P. 185-191. (Scopus Q3). https://doi.org/10.33271/nvngu/2024-1/185 2. Левчук К.І. Історичний аспект правового унормування діяльності громадських організацій України (90-і роки ХХ ст.). Вісник науки та освіти. 2025. № 3 (33). С. 1920-1935. https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-3(33)-1920-1935 3. Левчук К.І. Розвиток фермерських господарств в Україні в 90-і роки ХХ ст. (історичний аспект). Агросвіт. 2023. №5-6. С. 3-9. https://doi.org/10.32702/2306-6792.2023.5-6.3 4. Левчук К.І. Трудові права робітників в умовах запровадження воєнного стану. Наукові перспективи. 2024. №2. С. 1158-1165. https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-2(44)-1158-1165 5. Levchuk O., Levchuk K., Husak L. Scientific and educational consortium as institutional projection of the innovative professional training. Naukovyi Visnyk</p>

							Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2022. Vol. 2. P. 148-153. (Scopus Q3). https://doi.org/10.33271/nvngu/2022-2/148
363665	Горобець Інна Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом магістра, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2013, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом доктора філософії ДР 003045, виданий 28.12.2021</p>	4	Українська мова та етнологічна	<p>Підвищення кваліфікації: Faculty of Education, University of Białystok, The use of digital technologies in higher education, certificate No 78 21/03/2025 / Факультет освіти, Білостоцький університет, Використання цифрових технологій у вищій освіті, сертифікат №78 від 21 березня 2025 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Zavalniuk I., Kholod I., Bohatko V., Pavlyuk O. Lexical-syntactical repetition in the system of stylistic figures: status, specification, functions. Ad Alta-Journal of Interdisciplinary Research. 2022. Vol. 12 (1). P. 268–274. (Web of Science Core Collection). 2. Горобець І. Врахування психологічних особливостей юнацького віку при виборі та застосуванні педагогічних інструментів під час викладання навчальної дисципліни «Українська мова та етнологічна». Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»). 2025. № 6. (36). С. 193-206. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-6(36)-193-206 3. Горобець А.В., Холод І.В. Сенсорика часу як елемент мовних кодів асоціативного поля «час» із погляду української етнологічної. Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та</p>

						<p>археологія»). 2024. № 10 (28). С. 247-265. URL: https://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/26020 4. Катеринич П.В., Холод І.В., Грищенко О.В. Українськомовні телеканали на тлі сучасних мовленнєвих трансформацій: аналіз проблеми в контексті фразеологічних модифікацій. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. 2023. Том 34 (73). № 2. Ч. 1. С. 14-17. 5. Рабецька Н.Л., Горобець І.В. Цифрові технології у викладанні культури мови: нові горизонти лінгводидактики. Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»). 2025. № 7 (37). С. 2221-2230. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-7(37)-2221-2230 URL: https://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/27357 6. Холод І. Можливості ChatGPT у дидактичній діяльності викладача-філолога. Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»). 2025. № 4. (34). С. 218-227. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-4(34)-818-827 URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/23357</p>	
391930	Морозова Любов Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика	13	Харчова хімія	Підвищення кваліфікації ПрАТ «Вінницька харчосмакова фабрика» Довідка № 114 від 29 червня 2022 року, тема: «Удосконалення знань і практичних навичок у викладанні дисциплін: «Хімія», «Органічна хімія», «Органічна та аналітична хімія»,

середньої освіти. Хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 048941, виданий 23.10.2018

«Фізична і колоїдна хімія», «Харчова хімія»» 31.05-30.06.2022 р.

Куявський університет у Влоцлавеку (Республіка Польща) Сертифікат № ASI-041406-RSW від 14 квітня 2024 року, тема: «Інформаційні технології як інструмент оптимізації викладацької діяльності у сфері аграрних наук та продовольства»

Наукові праці:

1. Морозова Л.П. Хімічні властивості та фізіологічна дія кофеїну та вивчення стимулювального впливу кави на організм людини. *Продовольчі ресурси*. 2024. № 23. Т. 12. С. 119-130. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-14>
2. Морозова Л.П. Вивчення способів одержання та властивостей карагінану (харчової добавки E 407). *Продовольчі ресурси*. 2024. № 22. Т. 12. С. 119-131. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2024-22-13>
3. Морозова Л.П. Харчова добавка натрій бензоат (E211): безпека застосування в харчовій промисловості та вплив на організм людини. *Огляд літератури*. *Продовольчі ресурси*. 2023. № 21. Т. 11. С. 103-111. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-10>
4. Морозова Л.П. Вивчення хімічного складу та біологічної активності моркви посівної (*Daucus carota L. var. sativus*). *Огляд літератури*. *Продовольчі ресурси*. 2023. № 20. Т. 11. С. 72-87. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2023-20-08>
5. Морозова Л.П. Харчова добавка глутамат натрію (E621): перспективи застосування в харчовій

						<p>промисловості та вплив на організм людини. Продовольчі ресурси. 2023. № 20. Т. 11. С. 61–71. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2023-20-07</p> <p>6. Морозова Л.П. Використання бузини чорної (<i>Sambucus nigra</i>) в харчовій галузі та лікувально-профілактичних цілях. Продовольчі ресурси. 2022. № 18. Т. 10. С. 80–89. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-08</p> <p>7. Морозова Л.П. Синтетичний харчовий барвник тартразин (Е102): безпека застосування та вплив на організм людини. Продовольчі ресурси. 2022. № 19. Т. 10. С. 99–106. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-11.</p>	
551725	Хомічак Любомир Михайлович	Професор, Сумісництво	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1977, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 003125, виданий 08.10.2003, Атестат професора 02ПР 003371, виданий 21.04.2005</p>	36	Технологія зберігання і переробки зерна	<p>Підвищення кваліфікації: Міжнародний історико-біографічний інститут (Дубай – Нью-Йорк – Рим – Бургас – Єрусалим – Пекін). Міжнародний сертифікат №8564 від 20 серпня 2022. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та професійних досягнень для формування успішної особистості та перетворення світу», підтверджує отримання кваліфікації: «Міжнародний лектор / старший дослідник». Наукові праці: 1. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В., Висоцька С. І., Ткаченко С. В. Дослідження кінетики сушіння підготовленого борошна пшеничного. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9, № 16. С. 212–220. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-20.</p> <p>2. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В., Зайчук Л. П., Ярмолюк М. А. Дослідження водопоглинальної здатності крохмалю набухаючого. Продовольчі ресурси.</p>

							<p>К.: ІПР НААНУ, 2021. Т. 9, № 16. С. 205–211. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-19.</p> <p>3. Гріненко І. Г., Хомічак Л. М., Данілова К. О., Бондаренко Г. М. Екологічний вплив інуліноносних та лікарських культур. Продовольчі ресурси. 2025. Т. 13, № 25. С. 170–175. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-19.</p> <p>4. Грушецький Р., Гріненко І., Хомічак Л. Перспективна рослинна сировина для нових ферментованих напоїв. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Т. 6, № 1. С. 50–65. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/278471.</p> <p>5. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Anisimova O. M. et al. Influence of dispersion of a new type whole crystals seed on crystallization process and sugar quality. Journal of Crystal Growth. 2024. Vol. 648. 127909. P. 1–14. SCOPUS, Q2. URL: https://doi.org/10.1016/j.jcrysgro.2024.127909.</p> <p>6. Анісімова О. М., Ткаченко С. В., Шейко Т. В., Хомічак Л. М., Коротинський О. В. Дослідження дисперсного складу кристалоутворювачів для уварювання утфелів. Продовольчі ресурси. К.: ІПР НААНУ, 2023. Т. 11, № 21. С. 32–43. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-03.</p>
421561	Коляновська Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 023110, виданий	19	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Підвищення кваліфікації: 1. Закордонне стажування за Програмою «Інноваційні технології в технічній освіті» в рамках програми підвищення кваліфікації у Вищій школі менеджменту інформаційних систем (ISMA) (ISMA University of Applied Sciences) м. Рига, Латвійська Республіка. Сертифікат № TSI-

26.06.2014

300906-ISMA від 10.11.2024 року. З 30 вересня по 10 листопада 2024 році 2. Навчально-науковий виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: «Формування інноваційного змісту підготовки фахівців з урахуванням досягнень науки, техніки і технології та впровадження результатів науково-дослідної роботи у виробництво». Сертифікат №1/2025. З 24 березня по 11 квітня 2025 року. Наукові праці: 1. Samokhvalova O., Cherevko O., Dmytrevskiy D., Budnyk N., Fomina I., Gurskiy P., Sova N., Koshulko V., Tesliuk Y., & Kolianovska L. Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 6 (11 (132), 63–72. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571> (Scopus) Q3. 2. Колянська Л.М. Інноваційний підхід до виробництва житньо-пшеничного хліба із застосуванням CO₂-екстрактів пряно-ароматичних компонентів кропу та кунжуту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2025. Випуск 1. С. 371–392. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.38>. 3. Kolianovska L. Soybean processing technology in the production of health products. Modern engineering and innovative technologies. 2024. Is.33. Part 1. P. 32–47. DOI: 10.30890/2567-5273.2024-33-00-003. <http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit33-00-003> 4. Колянська Л.М., Нистеренко І.О. Використання технології переробки

						сої у виробництві продуктів оздоровчого призначення. Вібрації в техніці та технологіях. 2024. Т. 2 №113. С. 78–90. DOI: 10.37128/2306-8744-2024-2-11. Chrome-extension://efaidnbmn nnibpcapjpcgglefindmka j/http://vibrojournal.vsu.org/storage/articles/September2024/fO47Jj JQyFhQiRuLV2tx.pdf. 5. Zagorulko A., Shydakova-Kameniuka O, Kasabova K, Zahorulko A., Budnyk N., Kholobtseva I., Kolianovska L, Shkhaiev O. Substantiating the technology of creamwhipped candy masses with the addition of berry and fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3. №11 (123). P. 50–59. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287. https://journals.urau.a/eejet/article/view/279287 (Scopus) Q3	
193654	Соломон Алла Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 026536, виданий	12	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Підвищення кваліфікації: 1. Підприємство ПП «Еко-Молпродукт». Тема: «Технологія продуктів з комбінованим складом сировини». Довідка №79 від 04.12.2023р. ПП «Еко-молпродукт». 2. Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашуваних мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Довідка про проходження стажування № 85/1 від 17.06.2022 р. Наукові праці: 1. Соломон А. М., Козлов О.В., Кривохижа Є.М. Безпека харчових продуктів: стандарти та методи контролю

26.02.2015,
Атестат
доцента АД
002494,
виданий
20.06.2019

якості. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 4. С.291-298. DOI: <https://10.32782/tnv-tech.2024.4.25>

2. Соломон А. М., Даниленко С. Г., Бондар М. М. Сучасні тенденції виробництва сиру твердого із низькою температурою другого нагрівання. Продовольчі ресурси. 2022. Т. 10. № 18. С. 142-155. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-14>

3. Соломон А.М. Кисломолочні продукти у сучасному харчуванні. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 4. С.251-259. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.25>

4. Коваль Є.В., Соломон А.М. Особливості використання ферментів у харчових технологіях для підвищення ефективності виробництва. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2024. Т. 339. № 4. С. 477–481. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-339>

5. Вербицький С.Б., Науменко О.В., Соломон А.М., Пацера Н.М., Чиж В.М. Раціональні підходи до визначання та прогнозування термінів безпечного зберігання хлібобулочних виробів. Продовольчі ресурси. 2025. Вип. 13(25). № 25 С. 83–90. <https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-20>.

6. Соломон А. М., Козлов О.В. Антиоксидантні властивості молока та молочних продуктів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. №. 2. С. 436-442. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.44>

7. Соломон А.М., Коваль Є.В. Обґрунтування технології виробництва

						<p>кисломолочного десерту. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. №. 2. С. 428-435. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.438. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. Fitoterapiia Journal. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141 (Scopus).</p>
421561	Коляновська Людмила Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050301 Товарознавство і комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 023110, виданий 26.06.2014</p>	19	<p>Технологія жирів та жирозамінників в</p> <p>1. Закордонне стажування за Програмою «Інноваційні технології в технічній освіті» в рамках програми підвищення кваліфікації у Вищій школі менеджменту інформаційних систем (ISMA) (ISMA University of Applied Sciences) м. Рига, Латвійська Республіка. Сертифікат № TSI-300906-ISMA від 10.11.2024 року. З 30 вересня по 10 листопада 2024 році</p> <p>2. Навчально-науковий виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: «Формування інноваційного змісту підготовки фахівців з урахуванням досягнень науки, техніки і технології та впровадження результатів науково-дослідної роботи у виробництво». Сертифікат №1/2025. З 24 березня по 11 квітня 2025 року.</p> <p>Наукові праці:</p> <p>1. Коляновська Л.М., Нистеренко І.О. Доцільність використання соєвої сировини. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2024. Т. 26. № 101. С. 61-70. DOI: 10.32718/nvlvet-f10110.</p>

							<p>https://nvlvet.com.ua/index.php/food</p> <p>2. Коляновська Л.М. Використання системи MathCad в знаходженні нормальних рівнянь в описі процесів екстрагування харчової сировини. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24. № 98. С. 35-39. DOI: 10.32718/nvlvet-f9807. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4593/4703</p> <p>3. Kolianovska L. Technological schemes of oilseeds processing. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Is. 25. Part 1. P. 92-108. DOI: https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-25-01-011</p> <p>4. Коляновська Л.М. Удосконалення технології екстрагування олії з використанням мікрохвильової інтенсифікації. Продовольчі ресурси. 2023. Т 11. № 20. С. 44–53. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2023-20-05. https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/663.</p> <p>5. Kolianovska L. Soybean processing technology in the production of health products. Modern engineering and innovative technologies. 2024. Is.33. Part 1. P.32–47. DOI: http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit33-00-003</p>
551725	Хомічак Любомир Михайлович	Професор, Сумісництво	Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва та ветеринарії	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1977, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 003125, виданий	36	Технологія цукрового виробництва	Підвищення кваліфікації: Міжнародний історико-біографічний інститут (Дубай – Нью-Йорк – Рим – Бургас – Єрусалим – Пекін). Міжнародний сертифікат №8564 від 20 серпня 2022. Тема: «Нобелівські лауреати: вивчення досвіду та

08.10.2003,
Атестат
професора
02ПР 003371,
виданий
21.04.2005

професійних
досягнень для
формування успішної
особистості та
перетворення світу»,
підтверджує
отримання
кваліфікації:
«Міжнародний лектор
/ старший дослідник».
Наукові праці:
1. Tkachenko S. V.,
Sheiko T. V., Anisimova
O. M. et al. Influence of
dispersion of a new type
whole crystals seed on
crystallization process
and sugar quality.
Journal of Crystal
Growth. 2024. Vol. 648.
127909. P. 1–14. URL:
<https://doi.org/10.1016/j.jcrysgro.2024.127909>.

2. Ткаченко С. В.,
Хомічак Л. М.,
Стичинський Є. В. та
ін. Дисперсний склад
часточок
карбонізованих
суспензій і продуктів
їх розділення у
цукровому
виробництві та його
нормативні значення.
Продовольчі ресурси.
2025. Т. 13, № 25. С.
42–52. DOI:
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-04>.

3. Кузнецова І. В.,
Хомічак Л. М., Гарус
М. М. та ін. Утворення
барвних речовин у
цукровому
виробництві.
Продовольчі ресурси.
2025. Т. 13, № 25. С.
131–140. DOI:
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-15>.

4. Анісімова О. М.,
Ткаченко С. В., Шейко
Т. В., Хомічак Л. М.,
Коротинський О. В.
Дослідження
дисперсного складу
кристалоутворювачів
для уварювання
утфелів. Продовольчі
ресурси. К.: ПП
НААНУ, 2023. Т. 11, №
21. С. 32–43. DOI:
<https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-03>.

5. Хомічак Л. М.,
Романчук І. О. Наукові
здобутки науковців
Інституту
продовольчих ресурсів
НААН у вирішенні
актуальних завдань
аграрної науки.
Продовольчі ресурси.
2025. Т. 13, № 25. С.
8–16. DOI:
<https://doi.org/10.31073/foodresources2025->

						<p>25-01. 6. Гріненко І. Г., Хомічак Л. М., Данілова К. О., Бондаренко Г. М. Екологічний вплив інуліноносних та лікарських культур. Продовольчі ресурси. 2025. Т. 13, № 25. С. 170–175. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2025-25-19.</p> <p>7. Грушецький Р., Гріненко І., Хомічак Л. Перспективна рослинна сировина для нових ферментованих напоїв. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Т. 6, № 1. С. 50–65. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/278471.</p>	
251611	Купчук Ігор Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Інженерно-технологічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Інститут післядипломно і освіти і дорадництва Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: , Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.10010203 механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 043307, виданий 26.06.2017, Аттестат доцента АД 007619, виданий 29.06.2021</p>	8	Прикладна механіка	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації: ТОВ «Агромаш-Калина». Тема: «Сучасні методи обробки металів тиском. Механічні характеристики конструкційних матеріалів». Довідка про проходження стажування з 23 вересня по 21 жовтня 2024 року від 23 жовтня 2024 року. Наукові праці: 1. Купчук І.М., Дацюк Д.А. Огляд сучасних підходів до оцінки міцності матеріалів. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2024. № 6(1) (343). С. 90-95. DOI: https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-343-6-13 2. Kupchuk I. Structural and functional prototyping of the executive part of the angular manipulator robot. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2024. № 3 (126). С. 12-22. DOI: https://doi.org/10.37128/2520-6168-2024-3-23 3. Honcharuk I., Kupchuk I., Yaropud V., Kravets R., Burlaka S., Hraniak V., Poberezhets Ju., Rutkevych V. Mathematical modeling and creation of algorithms for analyzing the ranges of the amplitude-</p>

						<p>frequency response of a vibrating rotary crusher in the software Mathcad. Przegląd Elektrotechniczny. 2022. Vol. 98, № 9. P. 14-20. https://archiwum.pe.org.pl/articles/2022/9/3.pdf (Scopus/ Web of Science).</p> <p>4. Ольшанський В.П., Сліпченко М.В., Твердохліб І.В., Купчук І.М. Коливання імпульсно навантаженого осцилятора з квадратичним опором у складі дисипативної сили. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. № 2 (101). С. 35-45. DOI: https://doi.org/10.37128/2306-8744-2021-2-4</p> <p>5. Ольшанський В.П., Сліпченко М.В., Солоня О.В., Купчук І.М. Про аналітичний розв'язок рівняння сили удару двох пружних тіл. Вібрації в техніці та технологіях. 2021. № 3 (102). С.34-42. DOI: https://doi.org/10.37128/2306-8744-2021-3-4</p>	
348329	Охота Юлія Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту та права	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Могилів-Подільський технологіко-економічний коледж Вінницького національного аграрного університету, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050111 Бухгалтерський облік, Диплом бакалавра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 6.030509 облік і аудит, Диплом магістра, Вінницький національний аграрний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.03050901 облік і аудит, Диплом</p>	6	Аграрна політика та земельні відносини	<p>Підвищення кваліфікації: Європейський інститут інноваційного розвитку у м. Острава (Чехія), «Implementation of innovations in economics and management: Experience of the Czech Republic» (Впровадження інновацій в економіці та менеджменті: досвід Чехії). Сертифікат про проходження міжнародного стажування – Certificate of Internship № ecn-2024-06, 2024 р.</p> <p>Наукові праці: 1. Okhota Yu., Dotsiuk S. Directions for increasing the competitiveness of enterprises of the AIC based on an adaptive mechanism of response to changes in the operating environment. Baltic Journal of Economic Studies. 2025. № 11(4). P. 344-356. DOI: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2025-11-</p>

				<p>доктора філософії ДР 002518, виданий 29.10.2021</p>		<p>4-344-356 (Web of Science). 2. Okhota Yu., Chikov I., Bilokinna I. Conceptual polycomponent model of an innovative mechanism for improving the competitiveness of agro-industrial complex enterprises. Baltic Journal of Economic Studies. 2024. № 10 (2). P.196-210. DOI: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-2-196-210 (Web of Science). 3. Okhota Yu., Titov D., Dotsiuk S. Mechanisms for ensuring the economic development of rural areas through the formation of their energy dependence based on the intensification of biofuel production. Baltic Journal of Economic Studies. 2024. № 10 (5). P. 282-292. DOI: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-5-282-292 (Web of Science). 4. Охота Ю.В. Забезпечення національної продовольчої безпеки в умовах глобалізаційних процесів. Бізнес-навігатор. 2024. № 4 (77). С. 63-72. DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.77-12. 5. Охота Ю.В., Балдинюк В.М., Мазурков Р.А. Вплив глобалізації на економічний розвиток та національну безпеку України в умовах євроінтеграції. Економіка та суспільство. 2024. № 67. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-16.</p>	
391930	Морозова Любов Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія і</p>	13	Органічна та аналітична хімія	<p>Підвищення кваліфікації: ПрАТ «Вінницька харчосмакова фабрика» Довідка № 114 від 29 червня 2022 року, тема: «Удосконалення знань і практичних навичок у викладанні дисциплін: «Хімія», «Органічна хімія», «Органічна та аналітична хімія», «Фізична і колоїдна хімія», «Харчова</p>

біологія,
Диплом
кандидата наук
ДК 048941,
виданий
23.10.2018

хімія»» 31.05-
30.06.2022 р.

Куявський університет
у Влоцлавеку
(Республіка Польща)
Сертифікат № ASI-
041406-RSW від 14
квітня 2024 року,
тема: «Інформаційні
технології як
інструмент
оптимізації
викладацької
діяльності у сфері
аграрних наук та
продовольства»

Наукові праці:

1. Morozova L.,
Glavatchuk V., Minieiev
O., Tkachenko T.,
Marushko L.,
Korolchuk S., Savchuk
T., Kolesnyk A.,
Mohutova V.,
Mylostyvyi R.
Determining the
dependence of
potassium glyceroxide
catalytic activity on
storage conditions.
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies. 2025.
Vol. 1. № 6 (133). P.
27–34. DOI:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.322987>
(Scopus)
2. Usenko D.L.,
Varynskyi B.O.,
Kaplaushenko A.G.,
Safonov A.A.,
Panasenko O.I.,
Morozova L.P.,
Shmatenko O.P.,
Solomennyi A.M. The
research of
pharmacokinetic
parameters and
metabolism of sodium
2-((4-amino-5-
(thiophen-2-ylmethyl)-
4h-1,2,4-triazol-3-
yl)thio)acetate for use
in military and civilian
medicine. Ukrainnyi
Zhurnal Viiskovoi
Medytsyny. 2024. Vol.
5. № 4. P. 159-167.
DOI:
[https://doi.org/10.46847/ujmm.2024.4\(5\)-159](https://doi.org/10.46847/ujmm.2024.4(5)-159)
(Scopus)
3. Kalchenko V.V.,
Shcherbyna R.O.,
Panasenko O.I.,
Salionov V.O.,
Morozova L.P.
Evaluation of the
antioxidant potential of
some 5-(2-bromo-4-
fluorophenyl)-4-ethyl-
1,2,4-triazole-3-thiol
derivatives. Odessa
Medical Journal. 2024.
№ 5 (190). P. 89-94.
DOI:
<https://doi.org/10.3278>

						<p>2/2226-2008-2024-5-15 (Scopus)</p> <p>4. Морозова Л.П. Хімічні властивості та фізіологічна дія кофеїну та вивчення стимулювального впливу кави на організм людини. Продовольчі ресурси. 2024. № 23. Т. 12. С. 119-130. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-14</p> <p>5. Морозова Л.П. Вивчення способів одержання та властивостей карагінану (харчової добавки E 407). Продовольчі ресурси. 2024. № 22. Т. 12. С. 119-131. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2024-22-13</p> <p>6. Морозова Л.П. Харчова добавка натрій бензоат (E211): безпека застосування в харчовій промисловості та вплив на організм людини. Огляд літератури. Продовольчі ресурси. 2023. № 21. Т. 11. С. 103-111. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-10</p> <p>7. Морозова Л.П. Харчова добавка глутамат натрію (E621): перспективи застосування в харчовій промисловості та вплив на організм людини. Продовольчі ресурси. 2023. № 20. Т. 11. С. 61–71. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2023-20-07</p> <p>8. Морозова Л.П. Синтетичний харчовий барвник тартразин (E102): безпека застосування та вплив на організм людини. Продовольчі ресурси. 2022. № 19. Т. 10. С. 99–106. DOI: https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-11</p>	
193654	Соломон Алла Миколаївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві	Диплом спеціаліста, Вінницький державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія,	12	Технічна мікробіологія	Підвищення кваліфікації: Навчальний-науково-виробничий комплекс «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» Інститут продовольчих ресурсів НААН. Тема: Науково – методологічні аспекти селекції заквашувальних

Диплом спеціаліста, Факультет перепідготовки економічних кадрів Вінницького державного технічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: Менеджмент організацій, Диплом магістра, Вінницький державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 026536, виданий 26.02.2015, Аттестат доцента АД 002494, виданий 20.06.2019

мікроорганізмів різних груп з метою конструювання ефективних бактеріальних препаратів для ферментованих молочних продуктів. Довідка про проходження стажування № 85/1 від 17.06.2022 р.

Наукові праці:
1. Соломон А.М.. Нові аспекти виробництва кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24. № 98. С. 50 – 56
DOI:10.32718/nvlvet-f9810.
2. Соломон А.М. Роль біфідобактерій при виробництві функціональних продуктів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25. № 99. С. 21 – 27.
3. Соломон А. М., Слободяник І. С., Коваль Є.С. Перспективні напрямки пробіотичної складової у виробництві продуктів з функціональними властивостями. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. № 6. С. 186-192.
DOI
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.21>
4. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Chuiko, L., Solomon, A., Sushko, L., Tesliuk, Y., Kriuchko, L., Dunaienko, A., Andruk, S., Tytarenko, N. Improving the reactor for thickening organic plant-based polycomponent semi-finished products with high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies, 2023. 6 (11 (126)), 103–111. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.294119>

5. Соломон А.М. Напрями створення комбінованих продуктів у сироробстві. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 6. С. 214–221. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.24>

6. Соломон А. М. Роль харчових волокон у функціональному харчуванні. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2024. Т. 26. № 101. С. 77-83. DOI: [10.32718/nvlvetf10112](https://doi.org/10.32718/nvlvetf10112)

7. Коваль Є.В., Соломон А.М. Особливості використання ферментів у харчових технологіях для підвищення ефективності виробництва. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. 2024. Т. 339. № 4. С. 477–481. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-3391>

8. Соломон А.М. Кисломолочні продукти у сучасному харчуванні. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 4. С. 251-259. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.25>

9. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. Fitoterapia Journal. 2025. № 2. P. 141–150. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141> URL: <https://www.phytotherapy.vernadskyjournals.in.ua/journal/2025/2/15.pdf> Q3. (Scopus).

						10. Данілова К.О., Левандовський Л.В., Соломон А.М. Технологічні аспекти використання нехарчової сировини борошномелу для біоконверсії в етанол. Вібрації в техніці та технологіях. 2025. № 3 (118). С.127-136. DOI: 10.37128/2306-8744-2025-3-15. http://vibrojournal.vsu.org/storage/articles/February2026/6rIyni2ZTzV1BIQhaC8Z.pdf
--	--	--	--	--	--	--

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

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