

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Білоцерківський національний аграрний університет
Освітня програма	30335 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	362
Повна назва ЗВО	Білоцерківський національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00493712
ПІБ керівника ЗВО	Шуст Олена Анатоліївна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://btsau.edu.ua

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	30335
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, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	біолого-технологічний факультет
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	площа Соборна 8/1, м. Біла Церква, Київська обл.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	31231
ПІБ гаранта ОП	Калініна Галина Петрівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	halyna.kalinina@btsau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(098)-541-11-42
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(073)-102-17-76

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Освітньо-професійну програму «Харчові технології» (далі ОП) у Білоцерківському НАУ розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту» відповідно до суспільних потреб з урахуванням галузевих та регіональних тенденцій розвитку харчової промисловості та спрямовано на задоволення потреб ринку праці у висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівцях, які володіють загальними та спеціальними компетентностями, практичними навичками, необхідними для успішного та ефективного розв'язання завдань інноваційного розвитку у сфері харчових технологій. ОП розроблено і введено в освітній процес Білоцерківського НАУ відповідно до Наказу МОН України від 19.12.2016 р. № 1565 «Про узагальнення переліків спеціальностей, ліцензованих обсягів вищих навчальних закладів та переоформлення сертифікатів про акредитацію напрямів та спеціальностей» (наказ МОН України від 21.06.2016 №79-А сертифікат про акредитацію НД-ІІ №1079234), зареєстрованого у Міністерстві освіти України 10 січня 2017 року за № 20/29888 на основі пункту 1 частини другої статті 6 Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності» з ліцензійним обсягом 50 осіб. Перший набір студентів відбувся у 2018 році. У період з 2018 до 2021 рр. ОП переглядали та вдосконалювали. Значні зміни програми відбулися 2019 року після впровадження Стандарту вищої освіти України, затвердженого наказом МОН України від 13.11.18 р. № 1243, та 2020 року – у результаті врахування запитів здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів щодо вдосконалення структури і послідовності освітніх компонентів та розширення можливостей здобувачів освіти у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії. До проектної групи ОП увійшли НПП БНАУ: гарант ОП, кандидати технічних наук, доценти Калініна Г.П. та Гребельник О.П., канд.техн.наук, асистент Наріжний С.А.

Під час розроблення ОП було враховано освітні програми і навчальні плани провідних ЗВО України, зокрема НУХТ, ОДАХТ, та вивчено досвід міжнародних партнерів Білоцерківського НАУ, зокрема Поморської Академії (м. Слупськ, Польща), Afyon Kocatepe University (Туреччина), Ondokuz Mayıs University (Туреччина), Czech University of Life Sciences, Prague (Чехія), University of Debrecen (Угорщина), University of Maribor (Словенія)

Умовами запровадження ОП стало:

- спроможність кафедр провадити освітню діяльність у сфері вищої освіти відповідно до ліцензійних умов;
- наявність регіональних потреб, попиту роботодавців на спеціальність.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	63	45	18	0	0
2 курс	2020 - 2021	53	32	21	0	0
3 курс	2019 - 2020	57	34	23	0	0
4 курс	2018 - 2019	46	30	16	0	0
5 курс	2017 - 2018	47		27		0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	30335 Харчові технології 11414 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	30389 Харчові технології 29445 Харчові технології та інженерія
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	1301834	36327
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	1301834	36327
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	150	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>Op_bakalavr_181_2021.pdf</i>	13uK6oujwwzm+ou3GLYgKz/9Q/mWcN/SzHrsNSoroj8=
Навчальний план за ОП	<i>Nav_pl_bak_181_2021.pdf</i>	31qYZxnJhwDkkBYote9Zak/oVoFwXXaouwkliidYyis=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Кириченко.pdf</i>	YpEcBYNmRRvbKdc53FomBNasF8TZp8Z7YBNCmcuAJ oE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Власенко.pdf</i>	wUACUFVHqJCQBAHtEOh5GMUcatKT9JC7KejLafB/G mo=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОПП – забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців переробної галузі, які володіють загальними і спеціальними компетентностями, необхідними для ефективного розв'язання комплексних проблем харчової промисловості України та інноваційного розвитку галузі, забезпечуючи отримання безпечних харчових продуктів, виготовлених за енергоощадними технологіями з врахуванням вимог НАССР. Унікальність програми полягає в екологічній складовій сталого розвитку харчової галузі, що узгоджується з місією і стратегією Білоцерківського НАУ. Особливість програми в орієнтуванні на галузевий та регіональний контекст майбутньої професійної діяльності здобувачів, що ґрунтується на знаннях сучасних інноваційних технологій переробки продукції аграрного сектору, проведення наукових досліджень і створення нових технологій, спрямованих на підвищення ефективності використання сировини та вирішення ряду проблем сучасної харчової промисловості. Досягається через поєднання освітніх компонентів ОП, практичної підготовки з інноваційними методами навчання, участю в міжнародних проєктах, тренінгах, воркшопах; гостьових лекціях іноземних фахівців та успішних вітчизняних практиків. Отримання знань та вмінь організації та роботи підприємств харчової промисловості, вирішення прикладних завдань та практичних ситуацій формує лідерські якості, навички критичного мислення, спроможність до швидкої адаптації в умовах сучасного бізнес-середовища та соціальної і екологічної орієнтованості майбутнього фахівця з харчових технологій

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

Цілі і зміст ОП повністю узгоджуються і підпорядковані місії університету, визначеній Стратегією розвитку Регіонального університетського центру БНАУ на 2020-2025 роки <https://cutt.ly/BcVYnoZ> та Стратегією розвитку БНАУ до 2025 р. <https://cutt.ly/IcVYHA7>.

Місія університету відображена у «Політиці БНАУ у сфері якості» <http://surl.li/adqzmz>. З огляду на те, що ОП орієнтована на формування фахівця зі стратегічним і критичним мисленням, здатного розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми, враховуючи екологічні, економічні та технічні питання харчової галузі, її цілі відповідають місії університету. Цілі повністю відповідають місії та стратегії БНАУ. Стратегія університету <http://btsau.edu.ua/>

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів вищої освіти враховано шляхом участі їх представників у роботі: вченої ради факультету (зокрема під час розгляду та затвердження робочих навчальних програм дисциплін, що викладають на факультеті); групи зі змісту та якості освіти; студентського самоврядування; у процесі перегляду та оновлення ОП; надання пропозицій щодо покращення робочих навчальних програм під час анкетувань згідно з матрицею опитувань Аналітичні звіти результатів анкетування представлені на сайті Білоцерківського НАУ <https://cutt.ly/hjKqwdU> , <https://cutt.ly/qjKqfjP> та враховуються у проєктах ОП на наступний період. Інтереси випускників програми враховано завдяки їх опитуванню <https://cutt.ly/1cVoF49>. Під час анкетування <https://cutt.ly/Pj1BByD> студенти висловили зауваження і пропозиції щодо збільшення питомої ваги практичного матеріалу навчальних дисциплін та збільшення застосування активних форм роботи під час проведення лекцій. Дані пропозиції були обговорені на розширеному засіданні кафедри та враховані у змінах ОП і методах навчання РП дисциплін, про що наявні відповідні протоколи

- роботодавці

Інтереси роботодавців постійно враховуються під час щорічного оновлення і перегляду ОП. Їхні пропозиції формуються на засіданнях Ради роботодавців біолого-технологічного факультету, на яких вони часто аналізують відповідність випускників ОП вимогам роботодавців згідно з Процесною моделлю управління якістю освіти в Білоцерківському НАУ <https://cutt.ly/JcV9DeW>. Посилання на раду роботодавців <https://btsau.edu.ua/node/3964> Роботодавці беруть участь у роботі групи зі змісту та якості освіти, екзаменаційної (атестаційної) комісії. Вони обов'язково рецензують ОП, беруть участь в анкетуваннях, які проводить відділ забезпечення якості освіти Університету <https://cutt.ly/ccV9jBf>; Думка роботодавців враховується під час визначення цілей, завдань, змісту практичної підготовки здобувачів (за рецензіями на програму практики). Наприклад, За рекомендацією роботодавця Горбача О.Я. технолога ТОВ «Прилуцький завод «Білкозин», щодо доцільності залучення до освітнього процесу фахівців виробничників, заплановано залучати фахівців-виробничників як гостей лекторів, складено план гостей лекцій.

- академічна спільнота

НПП можуть висловити свою думку шляхом участі в опитуванні згідно матриці опитувань <https://cutt.ly/IjJ5oIq> ; щодо проєкту ОП, розміщеного на сайтах університету – позиції та потреби академічної спільноти представляються в процесі його громадського обговорення на засіданнях випускових кафедр, групи зі змісту та якості освіти, вчених рад факультету та університету. Критерієм прийняття чи відхилення пропозицій є їх відповідність цілям та програмним результатам навчання за ОП. Наприклад, згідно пропозиції завідувача кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Вовкогон А.Г. до обов'язкових компонент ОП було перенесено з блоку вибіркових дисциплін ОК «Екотрофологія» як такий, що підсилює унікальність ОП. З іншого боку, щодо пропозиції доцента випускової кафедри Мерзлової Г.В. про збільшення кредитних обсягів ОК «Біотехнологія харчових продуктів» з огляду на прикладний характер дисципліни за рахунок зменшення кредитів «Харчова хімія» на 2 курсі, було прийнято рішення врахувати цю пропозицію при підготовці проєкту ОП на 2021 р.

- інші стейкхолдери

ЗВО у процесі оновлення ОП враховує інтереси представників професійної спільноти, з якими факультет постійно тісно співпрацює. Пропозиції цих стейкхолдерів висвітлюються під час конференцій, семінарів і круглих столів. Вивчення інтересів таких стейкхолдерів, як абітурієнтів ОП та їх батьків, відбувається у форматі таких заходів: курси вихідного дня з метою підготовки до зовнішнього незалежного оцінювання, наукові семінари кафедри, виїзні лекції, профорієнтація, Дні відкритих дверей <https://cutt.ly/KjKomjS>. Для розвитку освіти у БНАУ на сайті університету розроблено інтерактивну дошку відгуків і пропозицій <https://cutt.ly/ZcV3ZQg>, яка знаходиться у вільному доступі для різних груп стейкхолдерів.---

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Розробники ОП здійснюють моніторинг ринку праці за даними ДСЗУ <https://cutt.ly/DjNQiEm> і аналіз тенденцій розвитку підприємництва за даними ДССУ <http://www.ukrstat.gov.ua>. Відтак, цілі та ПРН ОП визначено з урахуванням тенденцій соціально-економічного розвитку України та Київщини. Відбиваючи тенденції розвитку спеціальності, цілі і ПРН ОП сприяють підвищенню конкурентоспроможності випускників ОП на ринку праці та задоволенню потреб у фахівцях, які мають необхідні для самостійної фахової роботи навички і компетентності. Врахування тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці виражається у зміні освітніх компонент ОП. Так, включення до ОП 2020 р. обов'язкових компонент «Організація та управління виробництва» та «Екологізація харчового виробництва», спрямованих на формування у здобувачів компетентностей екологічно відповідального фахівця, здатного реалізувати інноваційні технології в рамках сталого розвитку галузі. Тенденції розвитку харчової промисловості спрямовані передусім на енергоресурсоощадні технології, екологізацію виробництва та розширення асортименту продуктів функціонального призначення. Аналіз ОП підтверджує, що програмні результати навчання повністю відповідають тенденціям ринку праці, що було враховано у розробленні ОП.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

Відповідно до Цілей сталого розвитку України на період до 2030 року (Указ Президента України №722/2019) та

заходів з реалізації у 2021-2023 роках Стратегії розвитку Київської області на 2021-2027 рр. пріоритетними завданнями є - досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування, забезпечення здорового способу життя та якісна освіта. Основна ціль ОП - це підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити продовольчу безпеку і впровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій харчових продуктів, цьому сприятимуть компоненти освітньої програми.:

Регіональний контекст виявляється в тому, що ОП реалізується в аграрному ЗВО, тому агробізнес та переробка сільськогосподарської продукції, зберігання врожаю, управління ланцюгами постачання мають пріоритет з точки зору працевлаштування випускників ОП. Тому галузевий контекст відіграє вагомий роль для функціонування ОП, оскільки характеризується високоефективним виробництвом сільськогосподарської продукції та продукції тваринництва в Київській та суміжних до неї областях. ОП задовольняє кадрові потреби регіону, оскільки підготовка фахівців здійснюється з урахуванням перспектив, визначених Стратегією розвитку Київської області на 2021-2027 рр. <https://cutt.ly/ZjZoclQ> і Програмою соціально-економічного та культурного розвитку Білоцерківської міської територіальної громади на 2021-2023 рр. <https://cutt.ly/pjZo7xk>. Також в розробці ОП задіяні місцеві стейкхолдери

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

У формулюванні цілей та визначенні програмних результатів ОП враховувався досвід вітчизняних ЗВО (НУХТ, НУБіП, Сумський аграрний національний університет, Львівський національний аграрний університет) та іноземних програм. Були укладено меморандуми щодо академічного і наукового співробітництва, що представляють взаємний інтерес для обох сторін, з Інститутом тваринництва м. Костінброл (Болгарія), сільськогосподарська академія м.Софія (Болгарія), сільськогосподарський університет м. Пловдив (Болгарія), сільськогосподарський університет м. Краків (Польща), Словацький сільськогосподарський університет м. Нітра, Університет ім. Шахіда Бехонара м. Керман (Іран), які готують в тому числі спеціалістів, здатних оцінювати і контролювати якість і безпечність харчових продуктів.

В результаті порівняння були зроблені висновки: ОП охоплює всю переробну галузь, починаючи з виробництва продукції тваринництва; особливість полягає в екологічній гуманістичній підході; враховує регіональний та галузевий контекст. Були запозичені кращі практики з інших програм, так запозичено міжнародну екологічну складову. Завдяки такому аналізу ОП та навчальний план мінімізовано за кількістю дисциплін, чим вдалося запобігти годинного перенавантаження ЗВО.

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

Взаємозв'язок відображено в ОП у Матрицях забезпечення результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми. Результати навчання за ОП відповідають результатам навчання, визначеним стандартом. Це забезпечується переліком освітніх компонент, логічною послідовністю вивчення дисциплін, зв'язком програмних компетентностей і ПРН, відповідністю програмних компетентностей компонентам ОП. ОП 2019 р. було підготовлено згідно Стандарту вищої освіти (перший (бакалаврський) рівень), що забезпечило формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів, оптимізацію співвідношення обов'язкових і вибіркового компонентів (відповідно 180 і 60 кредитів). ОП 2020 р. було спрямовано на конкретизацію її унікальності та підсилено завдяки тому, що до обов'язкових компонент були переведені з вибіркового дисципліни «Екотрофологія», «Безпека харчових продуктів», введено курс «Екологізація харчового виробництва»; розширено дисципліну «Біохімія харчових продуктів» (в 2020 р.). Дисципліну «Основи тваринництва» було об'єднано в курс «Аграрні технології».

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?

Програмні результати навчання відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18.10.2018 р.

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?

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

Зміст і структура ОП відповідають предметній області, визначеній Стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології». Усі ПРН забезпечено обов'язковими ОК. Загальну підготовку забезпечують такі дисципліни як «Теоретичні основи технології харчових виробництв», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Економіка підприємства», «Науково-дослідна робота студентів»; фахову підготовку – ОК циклу професійної підготовки: «Вступ до фаху», «Загальні технології харчових виробництв», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Біотехнологія харчових продуктів», «Безпека харчових продуктів», «Технологія продуктів функціонального призначення». Галузевий контекст ОП враховується завдяки ОК «Аграрні технології», «Екотрофологія» та ВК «Екологічна експертиза та утилізація відходів».

Цикл практичної підготовки, практичні заняття, самостійна робота, ІНДЗ забезпечують практичну складову підготовки здобувачів. Забезпеченість ПРН та відповідність програмних компетентностей компонентам ОП відображено у відповідних матрицях. Робочими програмами навчальних дисциплін враховано міжпредметні зв'язки. В усіх видах роботи здобувачі використовують сучасні методи, методики та технології, зокрема: загальнонаукові і спеціальні методи контролю якості сировини та готової продукції, проблемноорієнтовані методики та технології; індивідуальна і командна робота під час виконання практичних завдань; виступи з доповідями під час навчальних занять, засідань студентських наукових гуртків «Харчовик» та «Експерт» <https://u.to/mbGmGw>, семінарів, захистів звітів з практик; виконання досліджень згідно з науковими інтересами здобувачів і презентації їх результатів на студентських наукових конференціях з публікацією тез <http://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>. В освітньому процесі використовується комп'ютерне обладнання, мультимедійні засоби навчання, навчальна платформа Moodle, комунікаційна платформа Zoom, що забезпечує як поєднання традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання, так і повністю дистанційне навчання (за потреби); репозитарій наукової бібліотеки університету; Google-форми для зворотного зв'язку та анкетувань здобувачів.

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

Згідно з Положенням про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти в БНАУ <https://cutt.ly/VjBHCr9>, здійснюється відповідно до індивідуального навчального плану (ІНП). Сукупність обов'язкових дисциплін становить нормативну складову ІНП; варіативна частина (60 кредитів ЄКТС, 25 % обсягу ОП). Положення про вибіркові навчальні дисципліни у БНАУ <https://cutt.ly/Qj11JsG>. Додаткові можливості індивідуалізації освітнього процесу такі: участь здобувачів в програмах міжнародної академічної мобільності; в програмі подвійного диплому на підставі угоди про співпрацю з Поморською Академією м. Слупськ, встановлення індивідуального графіка навчання (Положення про індивідуальний графік відвідування здобувачами вищої освіти денної форми навчання в БНАУ <https://cutt.ly/Nc4g8KU>), а також передбачені можливості згідно з Положенням про порядок визнання в БНАУ РН, отриманих у неформальній освіті <https://cutt.ly/Uj10Khe>. За результатами анкетування 83,4 % здобувачів вищої освіти оцінили якість дисциплін у зіставленні з очікуваннями на 4-5 балів <https://education.btsau.edu.ua/node/18>

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

Відповідно до Положення про вибіркові навчальні дисципліни в БНАУ <https://cutt.ly/rjBJQie>, здобувачі вищої освіти можуть обирати навчальні дисципліни: з каталогу елективних курсів факультету (переважно спеціальні, фахові дисципліни, спрямовані на поліпшення здатності до працевлаштування за обраним фахом); із каталогів елективних курсів інших факультетів. Перелік вибірових дисциплін укладається групою зі змісту і якості освіти факультету на підставі пропозицій, схвалених на засіданні випускових кафедр до групи зі змісту та якості освіти до 15 листопада поточного навчального року. Під час формування пропозицій кафедра керується результатами моніторингу тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці, пропозиціями студентів, що прослухали певні вибіркові курси, рекомендаціями рецензентів ОП. Вивчення вибірових дисциплін проводиться з другого навчального року.

Здобувачі реалізують своє право вибору навчальних дисциплін в навчальному році, що передуює тому, у якому заплановане їх вивчення. Процедура вибору відбувається за етапами:

I – декан факультету спільно із завідувачем кафедри знайомлять здобувачів з переліком вибірових дисциплін, порядком, термінами та особливостями формування груп для вивчення вибірових дисциплін. Відбувається презентація пропонованих дисциплін вибіркової частини навчального плану.

II – впродовж двох тижнів здобувачі обирають вибірові дисципліни. Подані ними власноруч підписані заяви на ім'я декана факультету обліковують та аналізують в деканаті факультету.

III – впродовж тижня група зі змісту та якості освіти факультету опрацює заяви, перевіряє контингент студентів та проводить попереднє формування груп (у т.ч. міжфакультетських) на вивчення дисциплін. Якщо кількість студентів, які обрали певну навчальну дисципліну, є меншою 12 осіб, така дисципліна вважається не обраною, а здобувачам пропонується обрати іншу дисципліну зі списку (скоригований список) дисциплін, які обрані іншими студентами.

IV – впродовж двох тижнів здобувачі здійснюють остаточний вибір дисциплін з укладеного Каталогу вибірових навчальних дисциплін, розміщеного на сайті університету. Остаточний вибір вибірових дисциплін підтверджується здобувачами шляхом подання заяви (скоригованої) на вивчення вибірових дисциплін.

V – остаточне опрацювання результатів вибору здобувачами вибірових дисциплін зі скоригованого переліку (каталогу курсів), формування груп на факультеті та міжфакультетських груп. Тривалість етапу – до 2-х тижнів.

Обрані здобувачем дисципліни затверджує декан факультету як складову індивідуального навчального плану студента. За результатами анкетування 79,1 % здобувачів вищої освіти оцінили відповідність очікуванням навчання за ОП на 4-5 балів <https://education.btsau.edu.ua/node/18>

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у БНАУ» <http://surl.li/addhq> та «Положення про практичну підготовку студентів БНАУ» <https://bit.ly/3mLuDtf> в ОП та навчальному плані передбачена навчальна і виробнича практика (загалом 23 кредити ЄКТС). Проходження практики відбувається згідно з методичним забезпеченням <https://u.to/xbKmGw>. Конкретні терміни проведення практики встановлюються графіком навчального процесу <https://u.to/JrOmGw>

Роботодавці залучені до практичної підготовки здобувачів завдяки визначенню цілей, завдань, змісту їх практичної підготовки (за рецензіями на програму наскрізної практики); шляхом керівництва проходження практики, консультування, візування звітів практики. Вивчається та впроваджується іноземний досвід організації практичних занять на виробництві та покращення якості практичної підготовки (Воркшоп з Яном Беседою <https://cutt.ly/Zkueemz>)

Розміщені на сайті факультету переліки баз практик <https://u.to/X7OmGw> і філій <https://u.to/cLOmGw> кафедри постійно актуалізуються. Компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, постійно аналізуються роботодавцями і враховуються у проектах ОП. Наприклад, збільшення годин виробничої практики

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

На ОП «Харчові технології» набуттю соціальних навичок сприяють наступні методи та форми навчання: тренінги пояснювально-ілюстративного, проблемного, дослідницько-пошукового характеру, прийоми медіаосвіти, робота в групах, «мозковий штурм», дерево рішень, евристична бесіда, участь у науково-практичних конференціях, проблемно-дискусійних панелях, семінарах <https://u.to/2rOmGw>

Формуванню соціальних навичок сприяють активна діяльність, яка здійснюється здобувачами і академічною спільнотою ЗВО: у студентському самоврядуванні <https://bit.ly/3fYDIgB>, роботі Центру правового і патріотичного виховання <https://bit.ly/2QgqjWk>, Центру сталого місцевого розвитку <https://bit.ly/39ZL67G> Студенти брали участь у фасилітаційній сесії «Київщина – простір майбутнього», презентували інноваційні проекти своїх закладів освіти, обмінювалися досвідом Soft skills формуються участю в колективних заходах: «Управління часом – запорука успіху» <https://cutt.ly/Pj17MA6>, відзначення Дня гідності та свободи <https://cutt.ly/hjowouL>, та активними формами взаємодії здобувачів (самодіагностика, робота в групах, колективна дискусія, проблемні лекції, кейсове навчання). Навички самопрезентації, ораторської майстерності проявляються на студентських наукових конференціях, за участі в художній самодіяльності; уміння працювати в команді – реалізацією студентських проєктів, участю в студентському самоврядуванні. Спілкування зі студентами-іноземцями, міжнародна мобільність українських здобувачів розвиває їх толерантність, розширює світогляд.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

відсутній.

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

Відповідно до Стандарту вищої освіти України № 1243 від 13.11.18 р. для здобуття ОКР «бакалавр» кількість кредитів становить 240. Річний обсяг навчального навантаження – 60 кредитів ЄКТС з розподілом за семестрами. Освітній процес регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в БНАУ <https://cutt.ly/jjNj3jb>. Тижневe навчальне (аудиторне) навантаження для здобувача денної форми навчання становить не більш як 28 год на тиждень. ОПП 2020 р. містить 1316 год лекцій, 1892 год практичних, (аудиторна робота 44,56% загального обсягу ОК ОП), 3992 год самостійної роботи (55,44%). З 3208 год аудиторних занять – 41,02% лекції, 58,98% – практичні заняття. Співвідношення видів аудиторних годин визначається специфікою конкретних дисциплін. Згідно з Положенням про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ <https://cutt.ly/5jNzyl5>, обсяг самостійної роботи з дисципліни регламентує навчальний план і має становити не більш як 2/3 загального обсягу навчального часу здобувача. Ступінь навантаження здобувачів з'ясовується шляхом їх опитування, анкетування, зворотного зв'язку <https://ru.padlet.com/olenademyanenko18/Doshka>; на засіданнях студентського самоврядування. За результатами анкетування здобувачів ОП ступінь задоволеності тижневим навантаженням та розкладом занять на 4-5 балів становить 87,6% <https://education.btsau.edu.ua/node/18>

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

За ОП підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється. Проте, відповідно до Положення про

порядок організації та проведення дуального навчання в БНАУ (<http://surl.li/addho>), та наявних пілотних проєктів цієї форми освіти в БНАУ, у разі зацікавленості здобувачів вищої освіти, її впровадження на ОП «Харчові технології» буде можливим.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<https://cutt.ly/fjor6OH>

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

Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують особливості самої освітньої програми. Прийом здобувачів вищої освіти у БНАУ здійснюється Приймальною комісією університету відповідно до «Правил прийому до Білоцерківського НАУ» <https://cutt.ly/fjor6OH>. Правила розглядають і схвалюють рішенням Вченої ради БНАУ. Подання заяви можливе за умови наявності у вступника сертифікату ЗНО з трьох предметів, визначених Умовами прийому. Мінімально допустимий бал оцінки ЗНО – 100. Вагові коефіцієнти було розподілено з урахуванням профільності ОП: для математики коефіцієнт – 0,4; для української мови та літератури – 0,2; для іноземної мови або географії – 0,3. Враховується також регіональний коефіцієнт 1,02 і сільський коефіцієнт 1,02. Конкурсний відбір проводиться на основі конкурсного бала, який розраховується відповідно до Умов прийому та Правил прийому. Рейтинговий список вступників формується за категоріями в такій послідовності: 1) вступники, які мають право на зарахування за результатами співбесіди;

2) вступники, які мають право на зарахування за квотами;

3) вступники, які мають право на зарахування на загальних умовах. Рейтингові списки формуються приймальною комісією з ЄДЕБО та оприлюднюються у повному обсязі на сайті БНАУ <https://cutt.ly/Uj5HNTT>

За результатами анкетування в цілому правила прийому для вступників були чіткими та зрозумілими <https://education.btsau.edu.ua/node/18>

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

регулюється «Положенням про порядок перезарахування освітніх компонентів освітніх програм, визначення академічної різниці та її ліквідації в БНАУ» <https://bit.ly/2QeqqZi>. Перезарахування ОК проводиться на підставі академічної довідки; витягу з навчальної картки студента; документа про вищу освіту та додатку до нього, виданого акредитованим державним ЗВО. Перезарахування ОК здійснюється у формі академічного визнання або переатестації здобувача з навчальних дисциплін. Рішення про перезарахування ОК приймається, якщо назви ОК ідентичні або мають незначну стилістичну відмінність; назви ОК різняться, але під час порівняння навчальних програм дисциплін збігаються змістова частина і вимоги до компетентностей; загальний обсяг кредитів з ОК не менший, а форма контролю не нижча, ніж встановлено ОП. Визнання результатів навчання під час академічної мобільності регулюється «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти БНАУ» <https://bit.ly/39ZoAvX> та здійснюється на підставі даних «Академічної довідки», виданої ЗВО, в якому навчався студент.

За участі в програмах академічної мобільності здійснюється відбір учасників освітнього процесу, який регламентується переліком необхідних документів та процедурою їх подання; визначаються етапи, тривалість та зміст навчання, стажування або проходження практики тощо у ЗВО-партнерах, що регламентуються угодами між університетами <https://cutt.ly/sjotltC>.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

Визнання результатів навчання, під час академічної мобільності, здійснюється на підставі даних «Академічної довідки», виданої закладом вищої освіти, в якому раніше навчався студент. Відповідно видається наказ по Білоцерківському НАУ, про перезарахування результатів заліків та іспитів з дисциплін, що входять до освітньої програми. Переведення або поновлення на навчання осіб з інших ЗВО за даною освітньою програмою не здійснювалось.

Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється «Положенням про порядок визнання в БНАУ результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» <https://bit.ly/3s2GOCF>. Визнання

результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін, які починають викладатися з другого семестру, та розповсюджується лише на обов'язкові дисципліни. Університет може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більш як 10% від загального обсягу за конкретною ОП. Підсумкове оцінювання для визнання результатів навчання відбувається у вигляді іспиту.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)

Наразі на ОП «Харчові технології» відсутні здобувачі вищої освіти, щодо яких потрібно було б приймати рішення, зазначені у Положенні про порядок визнання в Білоцерківському національному аграрному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній освіті <https://cutt.ly/vjotnNy>

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

<http://surl.li/addhq> « <https://cutt.ly/Vc4DKJO>

ОП передбачає застосування традиційних методів і прийомів навчання: лекції, практичні, лабораторно-практичні, семінарські, індивідуальні завдання, самостійна робота та контрольні заходи із застосуванням інформаційно-комунікативних технологій teach.btsau.net.ua; а також активних методів навчання: ситуаційні вправи, ділові ігри, дискусії, виїзні заняття на діючі підприємства; залучення студентів до наукового гуртка кафедри, участі у наукових семінарах, конференціях, олімпіадах, конкурсах, підготовка доповідей та тез. Методи навчання використовуються залежно від мети, завдань, компетентностей та програмних РН, яких необхідно досягти. Форми і методи навчання та викладання відображені у силабусах і робочих програмах дисциплін <https://btsau.edu.ua/node/3911>

Із сучасними інноваційними педагогічними підходами та особливостями їх застосування у навчальному процесі НПП знайомляться на пролонгованому методико-психологічному семінарі <https://cutt.ly/4c4DZ2g>, а також у рамках підвищення кваліфікацій (<http://surl.li/adysf>), сертифікованих семінарів-вебінарів. У зв'язку з введенням карантинних заходів освітній процес регламентовано дією положень: <https://cutt.ly/hc4DCPo>, <https://bit.ly/324OiL6>, з використанням дистанційної форми навчання через платформи Moodle та Zoom

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Згідно з «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI>, принцип студентоцентрованого підходу є базовим при розробленні ОП, робочих програм дисциплін <https://bit.ly/3fWANOQ> а також силабусів. Думки студентів щодо якості освітнього середовища, освітнього процесу та рівня викладання дисциплін постійно вивчаються та аналізуються відповідно до «Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності БНАУ» <https://bit.ly/3aovSiJ>. Матриця опитувань <https://bit.ly/3s7qUqO> та аналіз результатів опитувань <https://btsau.edu.ua/uk/content/yakist-osvityuvivisvitleno> на сайті університету. Результати анкетування здобувачів освіти БНАУ щодо якості реалізації дистанційного навчання у період карантину <http://surl.li/adeat>, проведеного відділом забезпечення якості освіти, свідчать, що студенти вважають ефективними заняття з використанням різних засобів візуалізації та активної індивідуально-групової комунікації. НПП за результатами опитування постійно корегують способи подачі матеріалу та методи навчання і викладання, приділяючи особливу увагу застосуванню активних та інтерактивних методів, які фокусують увагу на студентах та є ознакою запровадження студентоцентрованого підходу.

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

Принципи академічної свободи втрачено у «Положенні про організацію освітнього процесу у БНАУ» <http://surl.li/addhq> та у «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI>. Принципи академічної свободи реалізуються НПП безпосередньо під час викладання, в процесі проведення наукових досліджень та поширення їх результатів, вираженні власної фахової позиції. НПП під час розроблення робочих програм не обмежуються стосовно змістовного наповнення дисципліни, методів навчання і викладання, видів завдань, вибору підручників та навчальних посібників, інших засобів навчання, форм проведення контрольних заходів, використання матеріалів власних наукових досліджень, які доступні в інституційному репозитарії БНАУ <http://rep.btsau.edu.ua/>. Результати анкетування підтвердили свободу вибору форм і методів навчання та викладання НПП <http://surl.li/adebw>. Академічна свобода здобувачів вищої освіти реалізується через свободу вибору вибіркового освітніх компонентів згідно з «Положенням про вибірково навчальні дисципліни у БНАУ» <https://bit.ly/3dP3dOQ>, тематики кваліфікаційної роботи, індивідуальних завдань; можливість користуватися платформами неформальної освіти, брати участь в міжнародних проєктах; свободу ставити будь-які питання (в тому числі контрверсійні) та прагнути до їх розв'язання; використання НПП індивідуального підходу у виборі форм, методів і засобів навчання з урахуванням особливостей контингенту здобувачів, рівня їх підготовки, інтересів та потреб.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей,
Сторінка 10

змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів *

Учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання відповідно до «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI>, «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/31ZUBQ2>, «Положення про систему управління навчанням Moodle в БНАУ» <https://bit.ly/3uE3xXn>. На вступному занятті з дисципліни викладачі інформують студентів про цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок, методи та критерії оцінювання. На початку навчання на ОП під час «Параду дисциплін» та вибору вибіркових дисциплін студенти мають можливість ознайомитися з каталогом вибіркових дисциплін та силабусами. На сайті університету представлено графік освітнього процесу <https://bit.ly/2Q9DJUc>, посилання на дистанційне навчання <https://teach.btsau.net.ua/>, ОП, навчальні плани, каталоги вибіркових дисциплін, <http://btsau.edu.ua/node/3915>. Інформацію у межах окремих ОК висвітлено в робочих програмах навчальних дисциплін, в методичних рекомендаціях до практичних занять і самостійної роботи, програмі практики, які наявні в друкованому та електронному варіанті (на платформі Moodle). Таку форму інформування було обрано, оскільки вона виявилася найбільш зручною для здобувачів та НПП.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП забезпечується проведенням студентських науково-практичних конференцій, участю у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, функціонуванням студентського наукового товариства, виконанням індивідуальних завдань та самостійної роботи, моно- та колективних проєктів. У БНАУ створено й успішно функціонує студентське наукове товариство, діяльність якого регламентується «Положенням про студентське наукове товариство БНАУ» <https://bit.ly/323rCux>. Щороку ЗВО проводить Міжнародну науково-практичну конференцію здобувачів вищої освіти, що уможливило апробацію їх наукових досягнень. Тези представлених доповідей публікуються в електронних виданнях студентських наукових конференцій: <http://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

У процесі науково-дослідної роботи активно використовується лабораторії випускових кафедр. Дисципліни, які викладають НПП кафедр, переважно відповідають напрямам їх наукових інтересів, тому викладачі активно впроваджують у освітній процес свої наукові досягнення, збагачуючи теоретико-методологічний базис дисциплін, що викладаються. Докладніше з напрямками наукових досліджень та публікаціями викладачів можна ознайомитися на сайтах кафедр: <https://btsau.edu.ua/content/biologo-tehnologichnyy-fakultet>

НПП прагнуть, щоб дослідження, які здійснюють студенти, мали прикладну орієнтацію. Тому під час практики студенти вивчають не лише технологію, а і в цілому діяльність харчових підприємств та ведення технологічної документації. Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яка передбачає розв'язання спеціалізованої задачі та/або практичної проблеми з харчових технологій, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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

Згідно з «Положенням про робочу програму навчальної дисципліни» <https://bit.ly/3fWANoQ> зміни або уточнення до робочої програми навчальної дисципліни вносяться щорічно до початку нового навчального року, розглядаються на засіданні кафедри, затверджуються на засіданні науково-методичної комісії факультету. Оновлення змісту ОК відбувається за результатами виконаних науково-дослідних робіт, захистів дисертацій, обговорення сучасних ідей з фахівцями-практиками, підвищення кваліфікації НПП, їх стажування, академічної мобільності, участі у науково-практичних конференціях, фахових семінарах, семінарах-тренінгах, вебінарах, які організовують різні організації, вивчення та аналізу результатів сучасних наукових досліджень, які з'явилися в інформаційному просторі, а також досвіду викладачів провідних вітчизняних та закордонних ЗВО. Індивідуальні наукові досягнення НПП постійно впроваджують у освітній процес.

У квітні 2020 р. НПП БНАУ брали участь у проєкті «Зміцнення позицій НГО у регіонах як учасників реформування системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції», що підтримується ПК Нідерланди в Україні в рамках програми МАТРА <https://cutt.ly/3krZvL4>, розвиває мережу фахівців у сфері харчової безпеки. Учасники проєкту отримали сертифікати тренерів з підготовки бізнесу до державних перевірок у сфері безпечності аграрної та харчової продукції <https://cutt.ly/VkrZp3K>, Консультували під час перегляду змісту ОК, де включено теми з безпечності харчових продуктів.

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

На факультеті діють програми академічних обмінів з рядом університетів <https://bit.ly/3g1CfOb>. у рамках існуючих угод <http://surl.li/adytg>. Відвідування лекцій та семінарів, які проводять науковці іноземних закладів освіти: професор з генетики Метью Темпл <https://cutt.ly/zc4F2Gq>; семінар для учасників проєкту Ag-Lab Erasmus-Project <https://cutt.ly/qc4XNq4>. НПП факультету беруть участь у воркшопах щодо оволодіння кращими практиками викладання у рамках діючих українсько-чеських проєктів «Підтримка потенціалу університетської молоді» та «Міжуніверситетське співробітництво як інструмент підвищення якості в університетах України» <http://surl.li/jiqi>. Здобувачі мають доступ до міжнародного інформаційного контенту <https://cutt.ly/3c4GtCb> з можливістю участі у програмі Еразмус+ КА1 відповідно до Положення <https://cutt.ly/Mc4GufR>. Бібліотекою БНАУ забезпечується доступ до міжнародних інформаційних ресурсів (Web of Science та Scopus).

На базі Білоцерківського НАУ відбувся міжнародний семінар «Управління молочною фермою» за участі експертів Нідерландського університету HAS University of Applied Sciences Петера Рулофса та Естер Веннекенс та профільних науково-педагогічних працівників БНАУ. Учасники семінару ознайомилися з Європейською методикою навчання

PBL – Problem Based Learning (проблемно-орієнтоване навчання) Студенти - шляхом академічної мобільності та участі в міжнародних проєктах, конференціях і семінарах. НПП щорічно беруть участь у Міжнародних виставках LABComplex Аналітика Лабораторії Біотехнології HI-TECH.

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

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Згідно з «Положенням про оцінювання результатів навчання в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF> в освітньому процесі використовуються такі види контролю результатів навчання: вхідний, поточний (усне опитування, письмовий експрес-контроль, тестування під час аудиторних занять), модульний (тестування, контрольна робота), підсумковий семестровий (залік, іспит), контроль залишкових знань (відстрочений), атестація здобувачів. Обов'язковим компонентом екзаменаційної оцінки (заліку) є оцінка за самостійну роботу. Формами контролю самостійної роботи, згідно з «Положенням про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/39YAkPi>, є перегляд і перевірка виконання самостійної роботи викладачем; самоперевірка, взаємоперевірка виконаного завдання в групі; обговорення результатів виконаної роботи на занятті; тестування; усне та письмове опитування; звіт про виконану роботу тощо. Застосовуються такі форми проведення підсумкового семестрового контролю: комп'ютерне тестування – за першою відомістю; усна, письмова та комбінована – за другою відомістю та в разі комісійної здачі. Відстрочений контроль застосовують з метою перевірки залишкових знань здобувачів з наступним аналізом якості навчання та викладання і розробкою напрямів удосконалення освітнього процесу. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти під час карантину здійснюється відповідно до «Положення про організацію поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої та вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання у регіональному університетському центрі БНАУ» <https://bit.ly/3t8ln4C>. В період протиепідеміологічних заходів навчання відбувається в дистанційному режимі. Оцінювання програмних результатів здійснюється відповідно до «Положення про організацію поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої та вищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання у регіональному університетському центрі Білоцерківського національного аграрного університету» <https://cutt.ly/ljJBAfg> із застосуванням таких засобів комунікації: навчальної платформи Moodle, відеоконференцій (MSTeams, Zoom, GoogleMeet, Skype та ін.), електронної пошти, месенджери (Viber, Telegram та ін.). Форми контролю відображено в ОП, навчальному, робочому плані, робочій програмі, силабусі, індивідуальному навчальному плані студента. Форми контрольних заходів з дисциплін ОП дають змогу перевірити досягнення ПРН завдяки тому, що на етапі розроблення робочих програм дисциплін зміст завдань має відповідати результатам навчання з дисципліни, які корелюють із ПРН.

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів висвітлено у «Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF> та у «Положенні про організацію і контроль позааудиторної самостійної роботи здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/39YAkPi> та представлено у робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах на платформі Moodle. На початку вивчення дисципліни викладач обов'язково інформує студентів про форми та критерії оцінювання, терміни контролю. Форми контролю з практики висвітлені у «Положенні про практичну підготовку студентів БНАУ» <https://bit.ly/3mLuDtf>, роз'яснюються керівниками практики та у методичних рекомендаціях <https://btsau.edu.ua/node/3840>. Особливості проведення випускної атестації роз'яснюються завідувачем кафедри, НПП та кураторами. Правила проведення контрольних заходів охоплюють процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів та їх повторного проходження. Для отримання інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень проводяться опитування здобувачів вищої освіти викладачами дисциплін, деканатом, відділом забезпечення якості освіти.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти згідно з «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF> під час зустрічей здобувачів вищої освіти з кураторами та формування індивідуального плану студента; шляхом повідомлення про них викладачем на початку вивчення кожної навчальної дисципліни; систематичним нагадуванням під час дистанційної форми навчання; повторенням інформації щодо підсумкового контролю за місяць до його проведення; проведенням консультації перед іспитами. Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання представлено у робочих програмах дисциплін на платформі Moodle. Терміни проведення форм підсумкових контрольних заходів відображені у графіках навчального процесу <https://bit.ly/2Q9DJUc>, які представлено на сайті університету, та у графіку проведення екзаменаційної сесії не пізніше, ніж за місяць до початку сесії.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?

Стандартом передбачено атестацію здобувачів у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яка завершується видачою документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра з кваліфікацією Бакалавр з харчових технологій за ОП «Харчові технології». Вимоги до виконання кваліфікаційної роботи викладено в методичних рекомендаціях до написання та захисту кваліфікаційної роботи.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF> та «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у БНАУ» <https://bit.ly/3mASHyG>. Положення оприлюднені на веб-сторінці університету.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у БНАУ» <http://surl.li/addhq>, «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF> та «Положення про академічну доброчесність у БНАУ» <https://bit.ly/2PW1Mn> об'єктивність екзаменаторів забезпечується тим, що іспит приймається двома викладачами: викладачем, який читав лекції з дисципліни, та викладачем, призначеним завідувачем кафедри. Екзаменаційну відомість підписують обидва викладачі. Якщо підсумковий контроль здійснюється у формі комп'ютерного тестування, оцінка виставляється автоматично. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується їх обов'язком чітко дотримуватись процедур проведення контрольних заходів, ухвалювати узгоджене рішення (двох викладачів під час прийому іспиту, членів комісії у випадку її створення), своєчасно повідомляти здобувачів про результати контролю, можливість присутності на контрольному заході керівництва. Процедури розгляду звернень здобувачів щодо оцінювання висвітлені в «Положенні про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ». Конфлікти інтересів врегульовуються відповідно до «Етичного кодексу університетської спільноти» <https://bit.ly/3uDNiKo> та «Положення про комісію з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ» <https://bit.ly/3uGW9L3>. Випадків застосування процедур врегулювання конфлікту інтересів на ОП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів визначено у «Положенні про порядок ліквідації академічної заборгованості у БНАУ» <https://bit.ly/3g1gQgD>, згідно з яким академічною заборгованістю вважається заборгованість, що виникла в здобувача вищої освіти в результаті відсутності атестації або одержання незадовільної оцінки (FX або F) за результатами підсумкового контролю знань. Неявка здобувача на семестровий іспит та підсумкову атестацію вважається академзаборгованістю. Ліквідувати академзаборгованість до початку наступного семестру дозволяється здобувачам, які за результатами підсумкового контролю мають не більш як три незадовільні оцінки. Ліквідація академзаборгованості з підсумкового семестрового контролю знань допускається не більше двох разів: один раз викладачу, другий – комісії, яка створюється деканом факультету. Графік ліквідації студентами академічної заборгованості складають деканатами і доводяться до відома викладачів, які братимуть участь у цій процедурі. Ліквідація заборгованості з підсумкової атестації допускається повторно в наступний термін роботи екзаменаційної комісії.

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

Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів передбачено «Положенням про організацію освітнього процесу у БНАУ» <http://surl.li/addhq>. Процедур розгляду звернень здобувачів освіти щодо оцінювання описано у «Положенні про оцінювання результатів навчання в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF>. У випадках конфліктних ситуацій за мотивованою заявою здобувача чи викладача деканом факультету створюється комісія для приймання іспиту (заліку), до якої входять: завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри; представники деканату, студентського самоврядування, профспілкового комітету, відділу навчально-методичної та виховної роботи. Випадків оскарження результатів проведення контрольних заходів за час існування ОП не було.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності визначено у: «Політиці БНАУ у сфері якості» <https://bit.ly/3uz8aC9>, «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI>, «Положенні про академічну доброчесність у БНАУ» <https://bit.ly/2PW1Mn>, «Положенні про комісію з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ» <https://bit.ly/3uGW9L3>, «Етичному кодексі університетської спільноти» <https://bit.ly/3uDNiKo>, відповідних рішеннях Вченої ради університету; науково-методичної комісії факультету; методичних рекомендаціях щодо захисту кваліфікаційних робіт тощо. Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату, є завданням відділу забезпечення якості освіти, що

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?

Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності на ОП використовуються такі технологічні рішення: 1) інформування науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти щодо необхідності дотримання принципів академічної доброчесності; 2) обов'язкове зовнішнє та внутрішнє рецензування наукових та навчальних праць, підготовлених до друку, розгляд їх на засіданнях кафедр, науково-методичній комісії та Вченій раді університету; 3) укладений договір співпраці з ТОВ «АНТИПЛАГІАТ», яке забезпечує перевірку кваліфікаційних робіт, наукових статей та тез доповідей на виявлення збігів / ідентичності / схожості текстів в системі «Unicheck»; 4) на основі звіту щодо схожості текстів, згенерованого системою «Unicheck», експертна комісія з НПП кафедри після перевірки правильності оформлення цитат, посилань на джерела тощо, ухвалює рішення щодо наявності чи відсутності у роботі академічного плагіату; 5) створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності у БНАУ <https://bit.ly/3uGW9L3>.

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

ЗВО популяризує академічну доброчесність, реалізуючи комплекс заходів: 1) інформування студентів про принципи академічної доброчесності у «Путівнику студента БНАУ» <https://bit.ly/3d9Nlao>, необхідність дотримуватися «Етичного кодексу університетської спільноти» <https://bit.ly/3uDNiKo> та «Положення про академічну доброчесність у БНАУ» <https://bit.ly/2PW1Mn>; 2) введення до змісту ОК інформації щодо сутності та фундаментальних цінностей академічної доброчесності; 3) нагадування про необхідність дотримуватися правил академічної доброчесності на вступних лекціях з дисциплін; 4) постійна популяризація академічної доброчесності на виховних годинах; 5) формулювання НПП завдань з дисциплін таким чином, щоб вони передбачали використання критичного та креативного підходу здобувачів до їх виконання; 6) розповсюдження рекомендацій щодо належного оформлення посилань; 7) розміщення на сайті БНАУ <https://education.btsau.edu.ua/> інформаційних матеріалів щодо академічної доброчесності; 8) залучення студентів до участі у семінарах-вебінарах на тему академічної доброчесності; 9) діяльність Комісії з питань етики та академічної доброчесності; 10) розгляд питань про дотримання принципів академічної доброчесності на засіданнях Вченої ради університету, вчених рад факультетів, органів студентського самоврядування, засіданнях кафедр. В БНАУ відбувся семінар на тему «Академічна доброчесність: чому це важливо?», який провів доцент КНЕУ ім. В. Гетьмана Є.Б. Ніколаєв.

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

Згідно з «Положенням про академічну доброчесність у БНАУ» <https://bit.ly/2PW1Mn>, за порушення правил академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть притягуватися до таких основних форм відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо) (рішення Вченої ради факультету); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми (рішення Вченої ради факультету); відрахування з університету (рішення Вченої ради університету); позбавлення академічної стипендії (рішення Вченої ради університету); позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання (рішення вченої ради університету). Якщо виникають проблемні ситуації щодо дотримання академічної доброчесності, їх розглядає Комісія з питань етики та академічної доброчесності <https://bit.ly/3uGW9L3>. На факультеті трапляються випадки перевищення відсотка схожості текстів у студентських тезах, некоректні текстові запозичення у письмових роботах студентів (наприклад, при цитуванні наявне неповне посилання на джерело, або посилання зроблене на інше джерело). У таких випадках роботи повертаються на доопрацювання.

ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП через постійну пояснювальну роботу комісії з якості та вивчення інших практик ЗВО. Діяльність Комісії базується на принципах законності, чесності та порядності, справедливості, взаємної довіри, компетентності та професіоналізму, відповідальності, партнерства та взаємоповаги, прозорості.

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?

Добір НПП ОП був умотивований їх академічною і професійною відповідністю дисциплінам. Необхідний рівень професіоналізму викладачів забезпечується відповідно до «Положення про порядок заміщення посад (обрання і прийняття на роботу) НПП БНАУ» <https://bit.ly/3s5mRv3>. Конкурс на заміщення вакантної посади оголошується наказом ректора. Оголошення про конкурс розміщується на веб-сайті університету. Участь у конкурсі мають право брати особи, які мають повну вищу освіту і за своїми професійно-кваліфікаційними якостями відповідають вимогам, установленим до НПП Законом України «Про вищу освіту», Ліцензійним умовам та умовам конкурсу. Кандидатури претендентів попередньо обговорюють на відповідній кафедрі та раді факультету за їх присутності. Для оцінки рівня професійної кваліфікації претенденти мають прочитати пробну (відкриту) лекцію. Рекомендації кафедри та факультету оголошують на засіданні Вченої ради університету, де проводиться обговорення у присутності претендентів та таємне голосування. Перевага надається особам, які задіяні у міжнародних проєктах, володіють іноземною мовою, впроваджують інноваційні технології навчання. В подальшому враховуються результати

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу

Згідно з «Положенням про ради роботодавців у БНАУ» <https://bit.ly/3wNjmls>, роботодавці залучені до організації та реалізації освітнього процесу, а саме: 1) беруть безпосередню участь у розробленні та перегляді ОП (проводиться опитування щодо цілей ОП та компетентностей випускників); 2) погодження ОП підтверджується рецензіями-відгуками роботодавців <https://btsau.edu.ua/node/3911> 3) входять до складу Ради роботодавців <https://btsau.edu.ua/node/3911> 4) беруть участь у науково-методичних семінарах, майстер-класах, тренінгах; 5) є членами Екзаменаційних комісій; 6) висловлюють пропозиції з покращення освітньої діяльності та навчання за ОП шляхом анкетування (Анкета №5 <http://surl.li/pmsw>); 7) залучаються до проведення аудиторних занять та занять в умовах виробництва; 8) сприяють у наданні необхідних для підготовки фахівців за ОП інформаційно-аналітичних матеріалів; 9) забезпечують умови проходження науково-виробничої практики; 10) сприяють у проходженні підвищення кваліфікації НПП в умовах виробництва.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків та представників роботодавців, що позитивно сприймається здобувачами вищої освіти. Переважно такі заняття проводять дистанційно, на безоплатній основі, за попередньою домовленістю. Зокрема, проводились заняття з дисципліни «Основи товарознавства» та «Безпека харчових продуктів» працівником НВ лабораторії молекулярно-генетичних досліджень з виявлення та визначення ГМО в харчових продуктах ВДНВЦ стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів Трофімовим Я.О. Виїзні заняття практичного характеру в ТОВ «Мареєв Фуд Україна»: ознайомлення з організацією роботи підприємства, технологічними процесами виробництва продуктів <https://u.to/87WmGw> ; ПАТ «Білоцерківський консервний завод» ознайомлення з процесом виготовлення ковбасних виробів <https://u.to/SLamGw> В рамках міжнародної співпраці: прочитані гостьові лекції професора з Гіссенського університету М. Шмітца на тему «Resource Economics, Competiveness and Agrienviromental Policy» <https://cutt.ly/1kurvuv>

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Питання професійного розвитку викладачів БНАУ регулюються відповідно до постанови КМУ №800 від 21.08.2019 р. Моніторинг професіоналізму НПП здійснюється згідно з «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI> та «Положенням про моніторинг якості освітнього процесу в БНАУ» <https://bit.ly/2PSlGIG>. Для підвищення фаховості викладачів проводяться такі заходи: 1) обов'язкове підвищення кваліфікації раз на п'ять років (у 2020 р. на базі Інституту післядипломного навчання для НПП були організовані безкоштовні курси «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності»); 2) проведення науково-методичних семінарів з актуальних проблем науки та освіти (третій рік діє методико-психологічний семінар «Школа професійно-педагогічного зростання»); 3) проведення лекцій, семінарів іноземними партнерами (у рамках діючого україно-чеського проекту «University cooperation as a tool to enhance the quality of selected universities in Ukraine» для НПП було організовано 2 воркшопи: «Project management: trips and tricks how to prepare EU project» (експерт з Університету природничих наук з Чехії (CULS) Петра Чалупкова) та «HR Awards strategy» (експерт Ольга Лернер). Авторизований екзаменаційний центр Oxford class Cambridge English Language Assessment та ABCL на запрошення університету провів пробне тестування знань з англійської мови для НПП. На базі бібліотеки відкритий доступ до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science та ін.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Відповідно до «Положення про преміювання, встановлення доплат та надбавок, надання матеріальної допомоги, щорічної грошової винагороди та матеріальної допомоги на оздоровлення в БНАУ» <https://bit.ly/3wNwVws>. Університет частково компенсує витрати та виплачує премії за публікацію статей у виданнях, що індексуються наукометричними базами даних Web of Science, Scopus; фінансує перспективні наукові дослідження; здійснює оплату відряджень; надає можливість для стажування за кордоном. Відповідно до «Положення про рейтингове оцінювання діяльності НПП БНАУ» <https://bit.ly/3dRsyrt>, рейтинг є підставою для матеріального заохочення найкращих викладачів та враховується при призначенні на іншу посаду та створення резерву на заміщення вакантних посад. Інформування про наукові заходи (гранти, конференції, стажування), НПП надається можливість пройти курси підвищення кваліфікації, відвідувати науково-методичні семінари, професійні тренінги та інші заходи, які проходять на базі ЗВО. Раз на семестр кожен викладач має провести відкрите заняття відповідно до «Положення про планування, проведення та оцінювання відкритих занять викладачів БНАУ» <https://bit.ly/3dWZCPO>, результати якого обговорюються на засіданні кафедри. Наразі в університеті розробляється нова система рейтингування НПП щодо критеріїв нарахування надбавок заробітної плати доцентам та професорам.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша

інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

БНАУ має достатні фінансові та матеріально-технічні ресурси для викладання дисциплін, включених до ОП «Харчові технології»: навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, комп'ютерні класи (функціонує навчальна лабораторія сенсорного аналізу, лабораторія технології м'ясних і молочних продуктів, сенсорного аналізу, безпеки та якості харчових продуктів, ресурсний центр, бібліотеки, читальні зали; спортивний комплекс зі стадіоном, спортивні майданчики з ігрових видів спорту, тренажерні зали; Навчально-виробничий центр <https://bit.ly/3uOgYUZ>, поліграфічна база. Достатнє навчально-методичне забезпечення (фонди наукової бібліотеки та репозитарію <http://rep.btsau.edu.ua/>). В університеті існує система Е-навчання на платформі Moodle <https://teach.btsau.net.ua/>.

Бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами з безкоштовним виходом в мережу Інтернет, створено електронний каталог <https://bit.ly/3tdv6GK>, організований доступ до електронних баз даних Web of Science, Scopus та ін. БНАУ є суб'єктом видавничої справи, працює редакційно-видавничий відділ. Репозитарій університету <http://rep.btsau.edu.ua>. ННП БНАУ та здобувачі вищої освіти мають безкоштовний доступ до користування веб-ресурсами наукометричних баз (Scopus та Web of Science Core Collection). розвинена соціальна інфраструктура: гуртожитки, пункти громадського харчування, приміщення для підготовки та проведення культурно-масових заходів (актова зала, танцювальний клас), музей університету, спортивно-оздоровчий табір, Центр патріотичного та правового виховання.

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище, створене у БНАУ, дає змогу задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОП завдяки кадровому потенціалу НПП, які забезпечують реалізацію ОП; системі управління якістю освітньої діяльності, що сприяє постійному вдосконаленню змісту освітнього процесу; можливості вибору індивідуальної траєкторії навчання та права на академічну мобільність; безоплатному доступу до інформаційних ресурсів; використанню сучасних інформаційних технологій навчання, дії на території університету вільного доступу до Wi-Fi; забезпеченню практичної підготовки на підприємствах та в організаціях; можливості для участі у науковій роботі; створенню атмосфери доброзичливості, взаємоповаги, толерантності; матеріально-технічній базі та соціально-побутовій інфраструктурі, які забезпечують необхідні умови для навчання, побуту, занять спортом та художньою самодіяльністю; участі в діяльності органів студентського самоврядування. Заходи, які вживаються ЗВО задля виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти визначено у положеннях: <https://bit.ly/3fYDIgB>, <https://bit.ly/2QgqjWk>. Питання щодо потреб та інтересів студентів постійно розглядаються на кураторських годинах та включені до щорічного анкетування <https://bit.ly/2OMtG7m>. У ЗВО є скриньки довіри; відведені години прийому студентів з особистих питань адміністрацією. В університеті розроблено низку опитувальників для виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів, створеним у закладі освітнім простором <https://education.btsau.edu.ua/node/7>.

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Освітнє середовище БНАУ є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти. Санітарно-технічний стан будівель і споруд БНАУ відповідає необхідним умовам експлуатації, що підтверджено Санітарним паспортом університету від 2016 р. та Висновком головного управління держпраці у Київській області від 15.05.2018 р. № 55/3/18/7036. У ЗВО діє система охорони праці та техніки безпеки; нагляд за безпекою виконання робіт; навчання та атестацію з питань техніки безпеки; дотримання заходів безпеки під час проведення навчальних занять та практик. НПП згідно з графіком відвідують гуртожитки та проводять бесіди. У ЗВО функціонує медпункт, в якому на постійній основі працює лікар та медична сестра; пропагується здоровий спосіб життя; створені умови для занять спортом; проводиться виховна робота щодо попередження проявів фізичного та психологічного насильства. Функціонує Центр вирішення конфліктних ситуацій та надання психолого-педагогічної допомоги, до якого можуть звертатися всі студенти університету. Одним зі стратегічних пріоритетів розвитку БНАУ є розвиток сучасної інфраструктури, комфортних умов діяльності для студентів і працівників. В рамках пріоритету реалізуються проекти «Зелений університет», «Майновий комплекс», «Модернізація інформаційної мережі» <https://bit.ly/3wIUwhM>. У зв'язку з епідеміологічною ситуацією адміністрацією БНАУ у 2020 році було розроблено і затверджено низку положень, що спрямовані на запобігання поширенню COVID-19 <https://cutt.ly/mc4Lav7>, <https://cutt.ly/xc4LsOj>, <https://cutt.ly/dc4LdTL>.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у БНАУ» <https://bit.ly/3d4lHLX> механізми освітньої підтримки здобувачів включає: своєчасне та детальне інформування щодо освітніх компонентів, порядку їх вивчення, періодичності та форм контролю, критеріїв оцінювання результатів навчальної діяльності; доступ здобувачів до усіх навчально-методичних матеріалів ОП (на платформі Moodle); консультування з навчальних та методичних питань згідно з графіком консультацій викладачів на кафедрах; можливість користуватися послугами бібліотеки. Механізми підтримки здобувачів під час використання технологій дистанційного навчання відображено в <https://bit.ly/3t8ln4C>. Консультативну та організаційну підтримку з практичної підготовки та майбутнього працевлаштування надають здобувачам роботодавці під час практики, Ярмарку вакансій, зустрічей зі студентами. В університеті активно функціонує інститут наставництва <https://bit.ly/3mGNSnm>, щосереди проводять кураторські

години, на які запрошують фахівців сфери охорони здоров'я, правоохоронних органів, служби з надзвичайних ситуацій, психологів. Наставник здійснює первинну підтримку здобувачів з будь-яких питань навчання в університеті, забезпечує у разі потреби їх морально-психологічний супровід. На факультеті налагоджено механізми організаційної підтримки здобувачів деканатом безпосередньо або за посередництва старости академічної групи; кожного понеділка проводиться старостат, на якому обговорюються поточні питання. Консультативну підтримку студенти можуть отримати у юридичному відділі університету <http://surl.li/aeqht>. Інформування студентів ОП з різноманітних питань здійснюється за допомогою розміщення інформації на офіційному веб-сайті БНАУ, біолого-технологічного факультету, кафедр, на відповідних сторінках у соціальних мережах, у групових чатах. Соціальна підтримка студентів передбачає різноманітні заохочення: нагородження грамотами, преміювання, можливість отримання фінансової допомоги, відпочинок на морі, іноземне стажування тощо. Активну участь у соціальній підтримці студентів бере профспілковий комітет <http://surl.li/adyvr>. Організаційну, інформаційну та соціальну підтримку студентів забезпечує також Студентська рада БНАУ <https://bit.ly/3fYDIgB>. Задоволеність здобувачів цією підтримкою вивчається за допомогою анкетувань, аналіз результатів яких розміщено на веб-сайті БНАУ <http://surl.li/pmsw>.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

У БНАУ створюються умови для забезпечення права на освіту особам з особливими освітніми потребами. На сайті університету розміщена детальна інформація для осіб, які мають право на спеціальні умови вступу <https://bit.ly/3g3pGu9>. Діє «Порядок супроводу навчання студентів з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у БНАУ» <https://bit.ly/3a4u1tp>. Вхід до корпусів обладнано пандусами. Плани евакуації доповнено розділами щодо першочергової евакуації осіб з інвалідністю. Згідно з «Положенням про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти денної форми навчання в БНАУ» <https://bit.ly/3wK2HKQ> та «Положення про систему управління навчанням Moodle в БНАУ» <http://surl.li/pcna> і, реалізація права на освіту осіб з особливими потребами забезпечується через індивідуальний графік навчання та надання освітніх послуг у формі дистанційного навчання з використанням платформи Moodle. На ОП «Харчові технології» особи з особливими потребами не навчаються. За потреби ЗВО готовий надати таким особам психолого-педагогічну консультацію та тимчасовий супровід тьютора для налагодження взаємин із викладачами та іншими здобувачами вищої освіти. Також студенти з малозабезпечених сімей одержують соціальну стипендію, студенти, що мають сім'ю та дітей, забезпечуються кімнатою у сімейному гуртожитку. Вагітним студенткам залежно від стану здоров'я та молодим мамам, що народили і годують дітей, надається можливість вільного відвідування занять.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

У БНАУ сформовано політику та процедури вирішення конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), які є доступними для всіх учасників освітнього процесу. У БНАУ діє «Етичний кодекс університетської спільноти» <https://bit.ly/3uDNiKo>, створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності <https://bit.ly/3uGW9L3>, визначено процедуру врегулювання конфліктних ситуацій. Обов'язки НПП та здобувачів вищої освіти щодо норм поведінки встановлено також у «Правилах внутрішнього трудового розпорядку для працівників БНАУ» <https://bit.ly/326Khpl>. У ЗВО діє «Антикорупційна програма» <https://bit.ly/3sbemyG>. У рамках виконання Антикорупційної програми впроваджено ряд заходів: 1) з метою забезпечення об'єктивності підсумкового оцінювання іспити з усіх дисциплін проводяться у присутності двох викладачів; 2) головами Екзаменаційних комісій є незалежні експерти – представники роботодавців; 3) керівництвом університету, факультету, завідувачами кафедр регулярно проводяться інформаційно-роз'яснювальні заходи; 4) систематично здійснюється опитування здобувачів (анкетування, бесіди); 5) на кожному факультеті встановлено Скриньку довіри. Випадків конфліктних ситуацій на ОП «Харчові технології» не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Згідно з «Політикою БНАУ у сфері якості» <https://cutt.ly/BxGggT2>, основні процедури щодо розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП у БНАУ регулюються «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти та освітньої діяльності в БНАУ» <https://bit.ly/2PVPDRI>, «Положенням про освітні програми у БНАУ» <https://cutt.ly/xxGhW7m>.

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

Періодичний перегляд та оновлення ОП відбувається на основі діагностики стану її реалізації та комплексного моніторингу щорічно проектною групою ОП. Координацію процесів аналізу, оприлюднення результатів

оцінювальних суджень стейкхолдерів про зміст програми навчання, форми викладання, важливі для розвитку компетентності тощо, на факультеті здійснює група зі змісту та якості освіти (Положення: <https://cutt.ly/QxGzrPM>), яка ухвалює рішення щодо перегляду змісту програми, форм навчання, методів оцінювання тощо. До складу цієї групи входять представники зазначених груп стейкхолдерів. Чинну освітню програму переглядають щонайменше один раз у терміни її дії не пізніше, ніж за один семестр до її завершення. Зазвичай під час перегляду ОП коригується перелік вибіркових дисциплін, обсяг лекційних і практичних занять, зміст робочих програм освітніх компонентів та ін. За результатами моніторингу впродовж строку дії цієї ОП були внесені зміни: зокрема: додано дисципліну «Екологізація харчового виробництва» (пропозиція від роботодавців і здобувачів вищої освіти), збільшено практичну підготовку виробничої бакалаврської практики (пропозиція від здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців), збільшено кількість годин і переведено в обов'язкову компоненту дисципліну «Екотрофологія» (пропозиція від НПП і роботодавців). Рішення були обґрунтовані результатами анкетування, рецензіями-відгуками роботодавців і рішенням групи зі змісту та якості освіти.

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

Здобувачі вищої освіти безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, оскільки входять до складу групи зі змісту та якості освіти, на засіданнях якої можуть висловлювати свої пропозиції щодо удосконалення ОП. Згідно з «Положенням про опитування щодо якості освітньої діяльності БНАУ» <https://cutt.ly/SxGz1mo> та матриці опитувань на навчальний рік, студенти беруть участь в онлайн опитуваннях, які проводить відділ забезпечення якості освіти, зокрема: щодо якості освітнього процесу за ОП <http://surl.li/aexdl>; щодо якості реалізації дистанційного навчання у період карантину <https://cutt.ly/UxGxzxo>. Традиційно по завершенню курсу викладачі проводять анонімне анкетування студентів щодо якості викладання та змісту дисциплін, аналізують пропозиції щодо змін у рамках дисциплін та ОП. Результати опитувань, які оприлюднені на <https://education.btsau.edu.ua/node/7> обговорюються проєктною групою, кафедрою, враховуються при проєктуванні ОП на наступний період. Також здобувачі вищої освіти залучаються до обговорення ОП під час кураторських годин. За результатами участі у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт Петриченко О., запропонувала в дисципліну Територіальне планування та збалансоване землекористування додати тему «Вдосконалення інституціонального середовища територіально-просторового планування», що дало змогу у повному обсязі розкрити ПРН.

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

Згідно з «Положенням про студентське самоврядування в БНАУ» <https://bit.ly/3fYDIgB>, представники студентського самоврядування у складі Студентської ради університету, студентської ради факультету, Вченої ради університету, Вченої ради факультету, групи зі змісту та якості освіти беруть участь в обговоренні всіх питань, що стосуються удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля та побуту. Представники студентства є у складі Комісії з питань етики і академічної доброчесності <https://cutt.ly/VxGc4go>. Студентська рада БНАУ у співпраці з відділом забезпечення якості освіти бере участь у проведенні незалежних студентських опитувань та організації проєктів <https://cutt.ly/uxGvaaO>. Представники студентського самоврядування агробіотехнологічного факультету щотижня беруть участь у старостатах, де, зокрема, обговорюються питання відвідування занять, вмотивованості студентів до навчання та розробляються заходи щодо підвищення якості освітнього процесу.

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

На факультеті діє Рада роботодавців <https://btsau.edu.ua/node/3964>. Думка потенційних роботодавців щодо змісту ОП вивчається шляхом їх опитування стосовно якості підготовки студентів, освітнього процесу у формі анкетування або інтерв'ювання (в Google-формах або в паперовій формі) <https://cutt.ly/dcBVTrb>. Так, було проведено письмове анкетування установ і організацій роботодавців, які внесли пропозиції щодо збільшення практичної підготовки здобувачів вищої освіти та введення нових ОК до програми підготовки. Результати опитувань обговорюються на розширеному засіданні кафедр та враховуються при розробці ОП. Пропозиції розглядаються і затверджуються групою зі змісту та якості освіти факультету. Група розробників ОП отримує проєкт ОП, який також розміщується у вільному доступі на сайті університету <https://btsau.edu.ua/node/3913>. Здійснюється постійна співпраця з роботодавцями відповідно до умов укладених договорів щодо створення баз та філій практик <https://btsau.edu.ua/node/3963>.

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП

Збиранням та аналізом інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників займається відділ маркетингу, акредитації та ліцензування БНАУ. В університеті проводяться зустрічі з випускниками з метою мотивування здобувачів вищої освіти до навчання, надання їм інформації щодо можливостей побудови кар'єри, а також збирання та аналізу пропозицій щодо розвитку ОП (наприклад, щорічна міжнародна конференція) <http://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/27>. Випускники ОП можуть оцінити якість отриманої освіти за допомогою анкети <https://education.btsau.edu.ua/node/7> та інтерактивної дошки <http://surl.li/adyww>. Результати анкетування обговорюються на засіданнях кафедр і

враховуються при перегляді ОП. У соціальних мережах створені сторінки біолого-технологічного факультету, до яких залучаються випускники ОП, які діляться своїм досвідом роботи. У соціальній мережі Facebook створена сторінка «Біолого-технологічний факультет» <https://www.facebook.com/groups/428019320968430> Це дозволяє також збирати інформацію щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Система забезпечення якості БНАУ базується на методології PDCA (plan-do-check-act) <http://surl.li/jiprg>, яка застосовується для циклічного забезпечення якості освіти в університеті, а також в процесі розроблення та перегляду ОП <http://surl.li/adjev>. Для виявлення недоліків в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП проводяться внутрішні аудити системи забезпечення якості згідно з «Положенням про порядок проведення внутрішніх аудитів системи забезпечення якості та здійснення коригувальних і запобіжних дій у БНАУ» <https://cutt.ly/ExGmgJs>. Планові аудити підрозділів, що забезпечують основні процеси, проводяться не рідше 1 разу на рік. До складу групи аудиторів зазвичай входять проректори та керівники відділів (забезпечення якості освіти; навчально-методичної та виховної роботи; міжнародних зв'язків; кадрів; маркетингу, ліцензування та акредитації; документообігу та діловодства та ін.). Під час останнього аудиту на факультеті БТФ, де реалізується ОП «Харчові технології», були виявлені такі недоліки: низька публікаційна активність окремих НПП у наукових журналах, які індексуються в міжнародних наукометричних базах Scopus або Web of Science Core Collection; низький рівень наповнення окремими НПП університетського репозитарію, неточності у формулюванні ПРН деяких дисциплін. Результати аудиту обговорено на засіданні кафедр. Проведено роботу щодо наповнення університетського репозитарію; подано статті для опублікування в індексованому виданні, скориговано зміст ПРН в ОК.

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

ОП «Харчові технології» акредитується вперше. Під час акредитацій освітніх програм, що реалізувалась в БНАУ, основні зауваження стосувалися змісту та структури ОП, а саме: забезпечення відповідності мети та програмних результатів навчання змісту навчальних дисциплін, що було повністю виконано.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП:

- 1) питання якості ОП та процедур її забезпечення постійно обговорюються на засіданнях кафедри, науково-методичної комісії, групи зі змісту та якості освіти та Вченої ради факультету за участю менеджменту університету та працівників відділу забезпечення якості освіти;
- 2) проектна група ОП постійно аналізує та переглядає ОП на відповідність проекту Стандарту вищої освіти (лист звернення БНАУ «Щодо доповнення переліку наукових спеціальностей за галузями науки»), потребам стейкхолдерів, ринку праці, забезпечує її самооцінювання; здійснює аналіз кадрового забезпечення ОП; порівнює структуру ОП та зміст окремих освітніх компонентів з структурою аналогічних ОП провідних вітчизняних та зарубіжних ЗВО;
- 3) НПП удосконалюють робочі програми дисциплін на основі нових наукових досліджень та анкетування студентів; удосконалюють методи викладання і навчання, відвідуючи семінар «Школа професійно-педагогічного зростання» <https://cutt.ly/CxGm8Ug>, підвищуючи кваліфікацію та проходячи стажування в умовах виробництва; покращують навчально-методичне забезпечення дисциплін. Проводяться опитування НПП <http://surl.li/adjzq>, за результатами яких формуються пропозиції щодо покращення якості освітнього процесу;
- 4) здобувачі вищої освіти як учасники проектної групи та групи зі змісту та якості освіти беруть участь у процесі моніторингу та перегляду ОП як безпосередні учасники освітнього процесу здійснюють оцінювання його якості та ОП <http://surl.li/pmsw>.

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти

Представниками керівництва з якості в БНАУ є: проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності та проректор з наукової та інноваційної діяльності. Функціонує відділ забезпечення якості освіти, який спільно з відділом навчально-методичної та виховної роботи аналізує результати щорічного оцінювання здобувачів, проводить психолого-соціологічні дослідження учасників освітнього процесу та якості надання їм психологічної підтримки; разом з відділом маркетингу, акредитації та ліцензування бере участь у моніторингу результатів щорічного оцінювання НПП; спільно з відділами навчально-методичної та виховної роботи і науково-дослідної та інноваційної діяльності здійснює моніторинг результатів виконання планів підвищення кваліфікації НПП; разом з названими відділами, групами зі змісту і якості освіти та органами студентського самоврядування бере участь у перегляді ОП. Працівники відділу розробляють інструментарій для проведення опитувань стейкхолдерів, аналізують їх результати, які оприлюднюють на сайті з метою вдосконалення освітнього процесу <http://surl.li/pmsw>. Діяльність відділу регламентується «Положенням про відділ забезпечення якості освіти у БНАУ» <https://bit.ly/2PSkbny>. На кожному факультеті функціонують групи зі змісту та якості освіти, діяльність яких регламентується відповідним положенням <https://bit.ly/36LrFhg>. До їх складу входять представники Ради роботодавців, НПП та здобувачі вищої освіти.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в БНАУ регулюються низкою документів, які розміщені на офіційному сайті університету:

Статут БНАУ <https://bit.ly/2RsuOxU>

«Положення про кафедру» <https://bit.ly/3t6Emwp>

«Положення про організацію освітнього процесу в БНАУ» <http://surl.li/addhq>

«Положення про планування та облік роботи науково-педагогічних працівників в БНАУ» <https://bit.ly/39ZHL8P>

«Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в БНАУ» <https://bit.ly/3mD43lF>

«Правила внутрішнього трудового розпорядку для працівників» БНАУ <https://bit.ly/326Khpl>

«Етичний кодекс університетської спільноти» <https://bit.ly/3uDNiKo>

«Положення про академічну доброчесність у БНАУ» <https://bit.ly/2PW1lMn>

«Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти БНАУ»

<https://bit.ly/3sg8pQR>

Університет позиціонує прозорість та публічність у своїй діяльності, забезпечуючи дотримання чітких процедур щодо прав і обов'язків учасників освітнього процесу на ОП.

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

<https://ru.padlet.com/olenademyanenko18/Doshka>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)

<https://btsau.edu.ua/node/3913>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

До сильних сторін ОП варто віднести: функціонування в університеті внутрішньої системи забезпечення якості; цільову орієнтацію на формування компетентностей у сфері харчових технологій і організації сталого (збалансованого) розвитку підприємств харчової промисловості; змістовна оригінальність та можливості подальшого розвитку і вдосконалення, практична спрямованість; відповідність змісту підготовки фахівців потребам ринку праці та розвитку особистості; врахування при розробленні та перегляді ОП рекомендацій стейкхолдерів; постійне удосконалення ОП на основі аналізу досвіду реалізації аналогічних програм в провідних вітчизняних та європейських ЗВО; систему освітніх компонентів, що дозволяє сформувати загальні та фахові компетентності, а також soft skills, необхідні кожному фахівцю; залучення здобувачів до наукової роботи (участь у наукових конференціях, конкурсах наукових робіт); побудову освітнього процесу на основі принципу студентоцентризму; використання інноваційних освітніх технологій; забезпечення вільного доступу здобувачів вищої освіти до робочих програм та навчально-методичного забезпечення дисциплін через систему дистанційного навчання на платформі Moodle; ефективний інститут кураторства, активне студентське дозвілля; потужну матеріально-технічну базу: аудиторний фонд, комп'ютерні аудиторії, доступ до пошукової системи «Інтернет», інформаційні ресурси наукової бібліотеки, доступ до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science, Інституційний репозитарій БНАУ, соціальну інфраструктуру.

До недоліків ОП слід віднести: не в повному обсязі реалізується програма міжнародної академічної мобільності (особливо під час пандемії Covid 19); відсутність практики викладання освітніх компонентів ОП іноземною мовою, що розширило б можливості академічної мобільності здобувачів вищої освіти; недостатні можливості для залучення фахівців-практиків до освітнього процесу на засадах сумісництва, топ-лекторів з даної сфери, професіоналів міжнародного рівня (в більшості випадків вони не мають відповідного наукового ступеня); відсутність дуальної форми навчання.

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

Розвиток ОП планується в контексті цінностей, принципів та пріоритетів, визначених у Стратегії розвитку БНАУ на 2020-2025 роки.

Основними стратегічними пріоритетами розвитку ОП є:

1) практико-орієнтована освітня діяльність, що відповідає європейським стандартам якості (розробити та

запровадити регулярні процедури моніторингу ринку праці та перегляду змісту освітньої програми; залучити більшу кількість роботодавців до удосконалення ОП, що дасть змогу посилити професійні компоненти, покращити практичну підготовку здобувачів і одночасно розширити сферу працевлаштування; активно залучати професіоналів-практиків до проведення аудиторних занять; створити умови для запровадження дуальної освіти; постійно модернізувати методи навчання, запроваджувати інноваційні технології навчання; створити англomовний контент дисциплін; розширити базу електронних навчально-методичних ресурсів; удосконалити зміст анкет і процес анкетування стейкхолдерів для якнайповнішого врахування їх потреб при удосконаленні ОП; розробити систему відстеження кар'єри випускників);

2) прагматизація науково-дослідної діяльності з метою перетворення наукових розробок у джерело доходів університету (сприяти підвищенню рівня наукової активності студентів, що навчаються на ОП, збільшення кількості публікацій зі студентами, зокрема іноземними мовами; збільшення кількості публікацій НПП кафедр у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах, зокрема Scopus та Web of Science, а також спільних публікацій з іноземними науковцями); 3) інтернаціоналізація діяльності університету (активізація процесів академічної мобільності здобувачів вищої освіти за ОП та викладачів; налагодження тісної співпраці з іноземними колегами щодо академічного та практичного обміну досвідом).

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 обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK_22_РП_Процеси і апарати ХВ.pdf	3J+wYWMmyDYO1utYpyKXU3IDPХорahHYV eYcd13W/vU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Автоматизація виробничих процесів	навчальна дисципліна	OK_31_РП_Автоматизація виробн.процесів.pdf	qXkHr+VJO4OAPfk6u8vJmQApe09uW3qjz87CzpvY8s=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Проектування підприємств з основами САПР	навчальна дисципліна	OK_23_РП_Проекту в.підпр.з осн.САПР.pdf	YPioVtTnc6W56loL5nDxWnqXuXX3becRdV EX4Xle8Uw=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Економіка підприємств	навчальна дисципліна	OK_24_РП_Економіка підприємств.pdf	ld2uRXJw4WobYGod5qsHSCy1KBrMzqyl7+hCSft4DSA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer, комп'ютер Intel Celeron. Телевізор Samsung UE 32 N 4000AUX UA. Комп'ютерний клас: комп'ютери Intel Core I5/O3Y 8 Gb, HDD 500 Gb, 14 шт., монітори Samsung. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office (Access, Word, Excel, Power Point, MS Project), Firefox. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Біотехнологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_25_РП_Біотех.хв рч.прод. pdf	SIvCq/C1iIQboB1RjagR+xb22EofbLA4fLg33U U8REs=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Лабораторія безпечності та якості харчових продуктів: рефлектметр (РПЛ-3), мікроскопи (ULaB), колориметр CR-400/410, термостат MICROmed TC-80, мікроскоп тринокулярний XSP-139T,цифрова камера TourCap 130 UCMOS 1.3 MP, нітратметестер

				GreenTestECO5, електром'ясорубка BOSH MFW3640A, сепаратор СЦМ-100-18, йогуртниця TEFAL8872, блендер KENWOOD BLP402, ваги аналітичні (Axis), PH – метр (іонометр лабораторний), лабораторні гойдалки, стандартизований посуд, мірні колби, бюретки, пробірки, посуд для дегустації. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_26_РП_Упр.якістю та безп.ХП.pdf	yBjszUDkLcj6zK4f59orThXso7d1/q5SJ65JXxnZeYY=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Лабораторія безпечності та якості харчових продуктів: рефлектметр (РПЛ-3), мікроскопи (ULaB), колориметр CR-400/410, термостат MICROmed TC-80, мікроскоп тринокулярний XSP-139T,цифрова камера TourCap 130 CMOS 1.3 MP, нітраттестер GreenTestECO5, електром'ясорубка BOSH MFW3640A, сепаратор СЦМ-100-18, йогуртниця TEFAL8872, блендер KENWOOD BLP402, ваги аналітичні (Axis), PH – метр (іонометр лабораторний), лабораторні гойдалки, стандартизований посуд, мірні колби, бюретки, пробірки, посуд для дегустації. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Безпека харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_27_РП_Безпека харчових продуктів.pdf	JEGlpO94oXI5VbadLTUP7QziUZtgCpVYpAxQAwYfoc=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Лабораторія безпечності та якості харчових продуктів: рефлектметр (РПЛ-3), мікроскопи (ULaB), колориметр CR-400/410, , термостат MICROmed TC-80, мікроскоп тринокулярний XSP-139T,цифрова камера TourCap 130 CMOS 1.3 MP, нітраттестер GreenTestECO5, електром'ясорубка BOSH MFW3640A, сепаратор СЦМ-100-18, йогуртниця TEFAL8872, блендер KENWOOD BLP402 ваги аналітичні (Axis), PH – метр (іонометр лабораторний), лабораторні гойдалки, стандартизований посуд, мірні колби, бюретки, пробірки, посуд для дегустації. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_21_РП_Технохімічний контроль вироб.ХП.pdf	EbeWhT6ay2zBPbTAo pkPob5RitM/avjokoas5yLF2mgo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB,

				акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Лабораторія безпечності та якості харчових продуктів: рефлектометр (РПЛ-3), мікроскопи (ULaB), колориметр CR-400/410, , термостат MICROmed TC-80, мікроскоп тринокулярний XSP-139T, цифрова камера TourCap 130 UC MOS 1.3 MP, нітраттестер GreenTestECO5, електром'ясорубка BOSH MFW3640A, сепаратор СЦМ-100-18, йогуртниця TEFAL8872, блендер KENWOOD BLP402 ваги аналітичні (Axis), PH – метр (іонометр лабораторний), лабораторні гойдалки, стандартизований посуд, мірні колби, бюретки, пробірки, посуд для дегазації. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox, Системи дистанційного навчання: Moodle
Організація та управління виробництвом	навчальна дисципліна	OK_28_PP_Орг.та управл.виробництво м.pdf	GxHmaw5DQmYNUo3l25DU27aF3b//dt2eB+5kxY257cU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Технологія продуктів функціонального призначення	навчальна дисципліна	OK_30_PP_Технол.п род.функ.призн.pdf	Y5UDETAg4nJul7wTkT TmErQ1d+X9FVYBot6YoHguNuQ=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Безпека життєдіяльності та цивільний захист	навчальна дисципліна	OK_32_PP_БЖД та цивіл.захист.pdf	ZePV5iSE25s3ObrQ181iOf09ZXeegFreOerT6Ie8LEo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer X1223, комп'ютер Intel Pentium G 6400 GE Force GT730/4Gb/ 240 Gb SSD/400W, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Дозиметр "СРП-68-01", Дозиметр «Прип'ять», 20 шт., Радіометр "РИБГ", 1 шт., Радіометр "РУБ-01П6", "РУГ - Р", 2 шт., Спектрометр "СЕР-05", 1 шт., Спектрометр УСК Гамма Плюс", 1 шт Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	OK_5_PP_Вступ до фаху.pdf	5w3u1G48DAXcFFqQmEMmRTa3yfCDUTqXt/gJFSofHZc=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. шафа сушильна, кутер HR-6, плита електрична C604 EB inox

				Міксер Braun Тур-4193 Фризер для морозива GL-ICM 503 Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	OK_36_РП_Фізвиховання.pdf	Iuep4mbNz2PnReDFoIRfT7k/vlMH5c7Lskn2vqeullQ=	
Фізика	навчальна дисципліна	OK_4_РП_Фізика.pdf	KH+HRU3W51P1mBf1QF4Cx4RTBy8H9KkVoVFkj8p1PDM=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung ,Екран на тринозі 2Е43, Лабораторія фізики: прилади та установки для вивчення фізичних процесів Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Екологізація харчового виробництва	навчальна дисципліна	OK_29_РП_Екологізація харч.вироб.pdf	I2vQpAspeyZLXZ753R6ExwuGySggM3/lpwUHe/ry5c=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Екотрофологія	навчальна дисципліна	OK_20_РП_Екотрофологія.pdf	W+puuariHHDofU/3oqMjqEnQaQAmPUZBT3cJhNcmYo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Вага електронна AXIS AD-200 Центрифуга лабораторна універсальна «Орбіта» ЦЛТУ-1 Мікроскоп МБС-9 Шафа сушильна, Плита електрична. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Технологічне обладнання харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK_19_РП_Техн.обл.ХВ.pdf	Ogydnl8w5Lb8EAJg8fDEe2QXUwxfA4MvIohYaft4CTs=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Загальна технологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_18_РП_Загал.техн.ХП 2021.pdf	9vclSu+ldV5cKRAgHfbVBXi8Nb5W02OqJfi1rYlAkV=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3,

				Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Мікроскоп монокулярний. Біологічний іммерсійний Мікроскоп бінокулярний SIGETA MB 130 40x-1600 Led топо, XSP-137B ULAB, Аналізатор якості молока «Екомілк-М», Аналізатор жиру «Жир-1», ваги AXIS AD 200, термостат електричний суховоздушний ТС-80-2М, центрифуга лабораторна універсальна ЦЛТУ-1, дистильатор води ДЕ 4-02, аналізатор білка в молоці, ареометр для молока АМТ, водонепроникнений трмотор Labthemp IP67, вологомір зерна ВСП-99, дозиметр нітрат-тестер вимірювач жорсткості води GreeTestECO5, Anmtzid, Whitet, йогуртниця molunex, молочно-продуктові ваги, м'ясорубка електрична Zemler, Рн-метр ADWA AD-130, рефрактометр для молока REF330, рефрактометр, електро маслобойка, електросепаратор, термометр ручний, термометр карманний цифровий, баня водяна ЕЛ-20, маслоробні ваги СМП-84, шафа сушильна, фрезер для мороженого GL-ICM503, кулер HR-6, плита електрична С604 EB inox Міксер Braun Тур-4193 Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Вища математика	навчальна дисципліна	OK_1_РП_Вища математика.pdf	uaPMkxy/Vory4VpeWkAnWVWmzTCHP7fMKvyNqfGB03Y=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto-HDW-606. Комп'ютерний клас: роутер, комп'ютери BRAIN BUSINESS B300 500 Gb, 14 шт., монітори 19" AOC 931SWL TFT, IP камера для контролювання проведення іспитів – 1 шт. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office (Access, Word, Excel, Power Point, MS Project), Firefox, АСКОД Корпоративний. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Хімія	навчальна дисципліна	OK_2_РП_Хімія.pdf	I7u4/pFGwJQcQTvgFg oJagHW4VtH9P15zUvFu8wHgpA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100, 3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA, 3 комп'ютери Samsung Лабораторія біохімічних і гістологічних методів дослідження. Ваги аналітичні WPS і. Спектрофотометр СФ-200. Центрифуга. Рн-метр HANNA HI 83 14. Центрифуга лабораторна медичинська ОПН-8. Циліндри, колби, мензурки, пробірки, піпетки. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	OK_3_РП_Іноземна мова.pdf	vcYcyHjS96XDIOONocC4T9697W16jM5GMqCBH1jDNI=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto-HDW-606. Комп'ютерний клас: комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 14 шт., монітори LCD 19" LG. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox Системи дистанційного навчання:

Інформаційні системи та технології	навчальна дисципліна	OK_6_РІІ_Інформ.сис теми та технол.pdf	+Qq1zhAv9ZedPIt8tfU PI6ar8R6fb2rebVr6HL Sa6ZnU=	Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom. Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer DLP, комп'ютер AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, монітор TFT 19" Philips 196V3LSB LED. Комп'ютерний клас: комп'ютери Intel G620, 500 Gb, 14 шт., монітори TFT 19" Philips. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Of ice (Access, Word, Excel, Power Point, MS Project), Firefox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Аграрні технології	навчальна дисципліна	OK_7_РІІ_Аграрні тех.pdf	7ALsRl+qi6RZ+Kvthue KoohTrrFwnuTblyE/1 trBKO=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua) Zoom.
Українська мова	навчальна дисципліна	OK_8_РІІ_Українськ а мова.pdf	+Ghi2DoWCoxuMVHO jzfZnEd6Z2qDkvjhta07 8P65uVM=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto- HDW-606. Комп'ютерний клас: комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 14 шт., монітори LCD 19" LG. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Of ice, Firefox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Історія та культура України	навчальна дисципліна	OK_9_РІІ_Історія та культ.Укр.pdf	LeReagGkIQTxX3DyY XbztezvDsxG3g7Ikj3U 65UZn8=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto- HDW-606. Комп'ютерний клас: комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 14 шт., монітори LCD 19" LG. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Of ice, Firefox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Правознавство	навчальна дисципліна	OK_10_РІІ_Правозна вство.pdf	IotGtYmY3LpQW5ZbU 18cWDc1CLvWSqo/sT X8yH1BM20=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto- HDW-606. Комп'ютерний клас: комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 14 шт., монітори LCD 19" LG. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Of ice, Firefox. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Філософія	навчальна дисципліна	OK_11_РІІ_Філософія. pdf	PnyLTIY1AUoseHvAMk tWdTatTwOBBkuUHIr UoGz9NwA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Sony, комп'ютер AMD Sempron, акустична система Phonic Radio microfon Voto- HDW-606. Комп'ютерний клас: роутер, комп'ютери AMD F4- 3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 8 шт., монітори TFT 19" Philips, комп'ютери Intel 500 Gb, 5 шт., монітори TFT 19" Philips. Програмне забезпечення: MS Windows, MS Of ice (Access, Word, Excel, Power Point, MS Project), Firefox. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Теоретичні основи	навчальна	OK_12_РІІ_Теор.осн.	nq9K1g9pTlJOVoakQ7	Лекційна аудиторія:

технології харчових виробництв	дисципліна	техн.харч.вир.pdf	Oel5WvspHlw9pyqCYPi PuEKRw=	мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Мікроскоп монокулярний. Біологічний імерсійний Мікроскоп біокулярний SIGETA MB 130 40x-1600 Led топо, XSP-137B ULAB, Аналізатор якості молока «Екомілк-М», Аналізатор жиру «Жир-1», ваги AXIS AD 200, термостат електричний суховоздушний ТС-80-2М, центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ-1, дистильатор води ДЕ 4-02, аналізатор білка в молоці, ареометр для молока АМТ, водонепроникнений трмотор Labthemp IP67, вологомір зерна ВСП-99, дозиметр нітрат-тестер вимірювач жорсткості води GreeTestECO5, Anmtzid,Whitet, йогуртниця molunex, молочно-продуктові ваги, м'ясорубка електрична Zemler, Рн-метр ADWA AD-130,рефрактометр для молока REF330, рефрактометр, електро електросепаратор, термометр ручний, термометр карманний цифровий, баня водяна ЕЛ-20, баня для бурометрів, маслоробні ваги СМП-84, шафа сушильна, плита електрична С604 EB inox Міксер Braun Тур-4193 Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Біохімія харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK_13_РП_Біохімія харчових продуктів.pdf	mCXQTtBBTbFfszHzIt O/5mwhcrHrCBRXaw9 yu9Bz/Qo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung Лабораторія біохімічних і гістологічних методів дослідження. Ваги аналітичн WPS i. Спектрофотометр СФ-200. Центрифуга. Рн-метр HANNA HI 83 14. Центрифуга лабораторна медичинська ОПн-8. Циліндри, колби, мензурки, пробірки, піпетки. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	OK_14_РП_Науково-дослідна робота.pdf	Dov9G9UTfJd+i+0ziQ 9WSQPg27sZWckY25c1 mAo21CM=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4 Науково-дослідна лабораторія технології молочних та м'ясних продуктів. Мікроскоп монокулярний. Біологічний імерсійний Мікроскоп біокулярний SIGETA MB 130 40x-1600 Led топо, XSP-137B ULAB, Аналізатор жиру «Жир-1», ваги AXIS AD 200, термостат електричний суховоздушний ТС-80-2М, центрифуга лабораторна

				універсальна ЦЛУ-1, дисципліна трмотор Labthemp IP67, вологомір зерна ВСІР-99, дозиметр нітрат-тестер вимірювач жорсткості води GreeTestECO5, Anmtzid,Whitet, , електросенсатор, термометр ручний, термометр карманний цифровий, баня водяна ЕЛ-20, шафа сушільна, плита електрична С604 ЕВ inox Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	OK_15_ПП_Технічна мікробіологія.pdf	lxSfMn39Iclrcx2NWcK KkXBziWkS1szQEGJkf hs6cAY=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung , Екран на тринозі 2Е 4: 3, Мікроскоп монокулярний. Біологічний імерсійний Мікроскоп біокулярний SIGETA MB 130 40x-1600 Led толо, XSP-137B ULAB, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Стандартизація, сертифікація та метрологія	навчальна дисципліна	OK_16_ПП_Стандар т.сертиф.метрол.pdf	2T8uUZRPOReU3bB4g 3jo+VwyQj+3rQO28td +kEsH9uI=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор EPSON EBS-127, комп'ютер Intel Pentium 3.5 SSD240 gb ddr4.Video HD610, монітор Philips 200V4LAB, акустична система Microlab FC330. Телевізор PHILIPS 40PFH4101/88. Комп'ютерний клас: роутер, комп'ютери AMD F4-3300 2/ XDDR2048 MB 500 Gb, 8 шт., монітори TFT 19" Philips, комп'ютери Intel 500 Gb, 5 шт., монітори TFT 19" Philips; Програмне забезпечення: MS Windows, MS Office, Firefox. Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	OK_17_ПП_Інженерн. графіка.pdf	4GyNLykKoWtE9IRGR JPveD+n5EHOVngtV 5FvlgYtk=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Acer P5271, акустична система Microlab FC390., екран моторизований Draper Targa, проектор Epson EMP X52 LCD, Телевізор 49lk 5100,3 комп'ютери Lenovo FOBBYNUA,3 комп'ютери Samsung ,Екран на тринозі 2Е 4: 3, Системи дистанційного навчання: Moodle (teach.btsau.net.ua), Zoom.

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
16152	Надточій Валентина Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Білоцерківський	15	Технохімічний контроль виробництва	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю,

				сільськогосподарський інститут ім. П.Л.Погребняка, рік закінчення: 1986, спеціальність: зоотехнія, Диплом кандидата наук ДК 045902, виданий 09.04.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026972, виданий 20.01.2011	харчових продуктів	яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 9. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Alina Vovkohon, Valentyna Nadtochii, Oksana Hrebelnyk, Nataliya Fedoruk, Halina Merzlova, Halina Kalinina, Anatoliy Kachan. Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry. 2018, 13(3), 216-223. ISSN 1306-3057. https://u.to/nm_lGw 2. Milk production process, quality and technological properties of milk for the use of various types of milking machines. Mariia Lutsenko, Oksana Halai, Victor Legkodu, Iryna Lastovska, Oleksandr Borshch, and Valentyna Nadtochii. Acta Scientiarum. Animal Sciences. 2021. Vol. 43, e51336. 3. Impact of lactic acid product on quality indices of raw meat for the smoked sausages production. Sergey V. Merzlov, Natalia N. Fedoruk, Andriy V. Andriichuk, Yriy V. Fedoruk, Valentina N. Nadtochii, Oksana P. Hrebelnyk, Halina P. Kalinina, Svitlana A. Polishchuk. Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus, agrarian series, 2021, vol. 59, no. 3, pp. 378–384. Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України: 1. Вовкогон А.Г., Надточій В.М., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Федорук Н.М., Загоруй Л.П., Галай О.Ю., Качан А.Д. Вплив доїльних установок різних типів на якість та безпечність сирого молока / Збірник наукових праць БНАУ «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Біла Церква, 2019 рік. № 1(147). С. 118–125. 2. Встановлення критичних контрольних точок за системою HACCP за виробництва вершкового масла методом збивання / А.Г. Вовкогон, В.М. Надточій, Н.В. Роль та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць.- Біла Церква: БНАУ, 2020.- № 2(158).- С.127-138. doi: 10.33245/2310-9270-2020-158-2-129-139 Методичні вказівки: Контроль якості
--	--	--	--	--	--------------------	--

						продукції тваринництва: Методичні вказівки до виконання практичних та самостійних робіт для студентів біолого-технологічного факультету за кредитною трансферно-накопичувальною системою організації освітнього процесу / В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Ю.О. Шурчкова, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. – Біла Церква, 2020. – 35 с.
159695	Бондар Олена Станіславівна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 014714, виданий 12.06.2002, Атестат доцента ДЦ 009947, виданий 17.02.2005	25	Проектування підприємств з основами САПР 1) Публікації періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Бондар О. С., Трофимчук М. І. Системний підхід до управління підприємствами на основі автоматизації бізнес-процесів. Агросвіт. 2021. № 16. С. 34–44. DOI: 10.32702/2306-6792.2021.16.34 URL: http://www.agrosvit.info/pdf/16_2021/6.pdf 2. Бондар О.С., Трофимчук М.І. Моделювання функціонування і розвитку соціально-економічного стану регіону з урахуванням екологічних факторів. Агросвіт, 2020. № 2. С.38-48. URL: http://www.agrosvit.info/index.php?op=1&z=3070&i=5 URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3982 doi: 10.32702/2306-6792.2020.2.38 3. Бондар О.С., Трофимчук М.І., Інструменти залучення покупців до ресурсів електронної комерції. Економіка та управління АПК. 2019. - № 2. С. 6–15. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5145 4. Бондар О.С. Соціально-економічні фактори та їх вплив на зростання злочинності в Україні. Економіка та управління АПК : збірник наукових праць. Біла Церква: БНАУ, 2017. № 2 (137). - С.160 -166. URL: https://economy.btsau.edu.ua/uk/content/socialno-ekonomichni-factory-ta-yih-vplyv-na-zrostannya-zlochynnosti-v-ukrayini 5. Бондар О.С. Модель системного аналізу

							розвитку економіки регіону. Економіка та управління АПК: Збірн. науков праць. Біла Церква: БНАУ, 2017. №1(132). - С.103-110. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1429 6. Бондар О.С. Тенденції та напрями розвитку аграрного ринку Київської області. Економіка та управління АПК: Збірн. науков праць. Біла Церква: БНАУ, 2016. С.33-38. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1831 7. Бондар О.С. Прогнозування динаміки фондового ринку методами статистичного моделювання. XII Міжнародна заочна конференція "Развитие науки в XXI веке": сборник статей научно-информационного центра «Знание», 3 часть. – Харьков : НИЦ «Знание», 2016. С. 13-18. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1441 8. Бондар О. С. Математична модель економічного ринку України з урахуванням зовнішнього постачання продукції. Book of abstracts Part 2 Poltava, Ukraine. , 2019. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4038 9. Бондар О.С., Ткаченко О.В. Ефективність використання програмного забезпечення для ландшафтного дизайну. Актуальні проблеми, шляхи та перспективи розвитку ландшафтної архітектури. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Білоцерківський НАУ, 15 жовтня 2020.- Біла Церква, 2021. 10. Бондар О.С., Ткаченко О.В. Інформаційні технології та культура ландшафтного дизайну. Актуальні проблеми, шляхи та перспективи розвитку ландшафтної архітектури. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Білоцерківський НАУ, 15 жовтня 2020.- Біла Церква, 2021. 11. Бондар О. С. Математична модель економічного ринку України з урахуванням зовнішнього постачання продукції. Book of abstracts Part 2 Poltava, Ukraine. , 2019. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4038 12. Бондар О.С. Модельний ризик та помилки, що дають
--	--	--	--	--	--	--	--

							неточні результати. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, публічного управління в Україні та світі: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Білоцерківський НАУ, Біла Церква, 2020. С. 49-51. URL: https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/econ_tezy_30.10.2020.pdf 13. Бондар О. С. Формування стратегії управління даними в організації. Економіка, облік, фінанси, менеджмент і право: актуальні питання і перспективи розвитку: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 31 липня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 41-43. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6548 14. Бондар О. С. Фінансове прогнозування розвитку компанії з урахуванням ризику. Особливості та передумови соціально-економічного розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 5 березня 2021 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2021. С. 67 – 69. URL:http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5944 15. Бондар О.С. Модельний ризик та помилки, що дають неточні результати. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, публічного управління в Україні та світі: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Білоцерківський НАУ, Біла Церква, 2020. С. 49-51. URL: https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/econ_tezy_30.10.2020.pdf Методичні вказівки 1. Бондар О.С., Трофимчук М.І. Комп'ютерна техніка та програмування. Модуль 1: лабораторний практикум з дисципліни “Комп'ютерна техніка та програмування” для студентів спеціальності
--	--	--	--	--	--	--	---

							харчові технології. Біла Церква: БНАУ, 2018. - 203 с. URL: 2. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1435 3. Бондар О.С., Трофимчук М.І. Інформаційні системи і технології. Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення дисципліни "Інформаційні системи і технології" студентами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальностями 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Біла Церква, 2020. - 142 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5438 4. Бондар О.С. Методичні рекомендації: Економіко-математичне моделювання. Модуль 1: методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студентів галузі знань 0305 "Економіка і підприємництво" напрямку підготовки "Економіка і підприємництво, "Облік і аудит" "Фінанси і кредит") Біла Церква: БНАУ, 2017. 49 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1440 5. Бондар О.С., Трофимчук М.І., Економіко-математичне моделювання. Модуль 2: методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студентів галузі знань 0305 "Економіка і підприємництво" напрямку підготовки "Економіка і підприємництво, "Облік і аудит" "Фінанси і кредит"). Біла Церква: БНАУ, 2017. - 92 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1438 6. Бондар О.С., Трофимчук М.І., Методичні матеріали щодо змісту та організації самостійної роботи студентів, поточного і підсумкового контролю їх знань з дисципліни "Економіко-математичне моделювання" для студентів, які навчаються за галузями знань 07 «Управління та адміністрування», 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальностями 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 051 «Економіка». Біла Церква, 2019. 58 с. URL:
--	--	--	--	--	--	--	--

							http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4036 7. Бондар О.С., Трофимчук М.І. Економіко-математичне моделювання: методичні рекомендації до вивчення дисципліни “Економіко-математичне моделювання” для здобувачів вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 071 «Облік і оподаткування», бакалаврський рівень вищої освіти. Біла Церква: БНАУ, 2020. 105 с. URL: http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5450 Апробаційні та/або науково-популярні, та/або консультаційні (дорадчих), та/або науково-експертні публікації з наукової або професійної тематики 1. Бондар О.С. Економіко-математична модель інноваційної діяльності регіонів України. // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції» м. Кам'янець-Подільський, Україна, 20-22 березня 2018 року. URL: http://188.190.33.55:7980/jspui/bitstream/123456789/2097/1/ANOUE-18-2-156-158.pdf Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік; Проводила заняття з дисциплін “Economic informatics” та “Economic and mathematical modeling” для іноземних студентів у 2018-2019 роках. Виконання функцій (повноваже-нь, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редак-тора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах Науково-дослідна робота «Застосування методів моделювання та прогнозування для розробки стратегії
--	--	--	--	--	--	--	---

							розвитку територіальних аграрних ринків» УДК: 338.27:004.942:336.748.1 2 № держреєстрації 0116U005810 Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). Стаж роботи інженером-програмістом на науково-виробничій фірмі «Ферокерам» 12 років. Підвищення кваліфікації: 1.НУБІПУ ННІ післядипломної освіти; «Упровадження сучасних новітніх технологій навчання при викладанні дисциплін» Свідоцтво СС 00493706/000519-16 Дата видачі: 23.09.2016. 2.НУБІПУ ННІ післядипломної освіти; «Інноваційна спрямованість освітньої діяльності» Свідоцтво СС 00493712/351/20/21 Дата видачі: 12.03.2021. 3..Підвищення кваліфікації на виробництві: підприємство МАГНУС LTD (Біла Церква) «Інформаційні системи і технології» сертифікат СС 00493712/000197-17), 2017; 4 Підвищення кваліфікації на виробництві: підприємство МАГНУС LTD (Біла Церква) «Електронне врядування.» сертифікат СС 00493712/000039-19, 2019 1. Тренінгові навчання з розвитку персоналу для НПП: Participated in International Workshop focused on digitalization in education 09.09.2019-11.09.2019. 2. Workdhop “Priject management: trips and tricks how prepare EU project” 14-15 november 2019 3. Workdhop “Transfer of know-how of green office –corporate social responsibility of universities”, 28-29 november 2019 7. International Workdhop Setting of system for intership/practical training assessment 12.09.2019-13.09.2019 8. International Workdhop “Introducing toolkit PERIF for supporting role of universities in region” 11.11.2019-12.11.2019 9. International Workdhop focused on digitalization in education
--	--	--	--	--	--	--	--

							09.09.2019-11.09.2019 10. International Summur School “Agri-Cooperatives and Institutions for Rural Development” (3 ECTS credits) which was part of the project “Support of young university capacity in education and research and scitnct activities in Ukraine”, 2019 11. International virtual training “Ethical Committees, Multidisciplinary Research Teams, Students Involvement into Research” organized in the framework of the development project “Interuniversity Cooperation As A Tool For Enhancement Of Quality Of Selected Universities in Ukraine”, November 16-20, 2020
141532	Бількевич Віта Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 011414, виданий 25.01.2013, Атестат доцента АД 001824, виданий 30.11.2018	7	Економіка підприємств	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 3 1) публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1.Юхименко П.І., Бількевич В.В., Машкін Ю.О. 2021 /Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини на підприємстві/ Держава та регіони/ Серія: Економіка та підприємництво, 2021 р., № 4 (121) DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-4-13 http://www.econom.stateandregions.zp.ua/archive?id=143 2.Юхименко П.І., Батажок С.Г., Бількевич В.В., 2020 /ФОРМУВАННЯ ДОСКОНАЛОГО ІНСТИТУЦІОНАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ОБ'ЄДНАНИХ ГРОМАД СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЯХ /Економіка та підприємництво, 2020 р., № 2 (113) DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2020-2-32 http://www.econom.stateandregions.zp.ua/archive?id=127 3.Influence of the seasonal and compositional changes on 4, 4'-dichlorodiphenyltrichloroe thane (DDT)

						contamination in cow's milk/ /Vitalina Karaulna, Ludmyla Ezerkovska, Ivan Prymak, Yurii Fedoruk, Sergey Chernyuk, Lesya Karpuk, Andrii Pavlichenko, Svitlana Polishchuk, Svitlana Kubrak, Vita Bilkevich, Natalya Fedoruk/Дарна публікації 2020/12/7 Ukrainian Journal of Ecology (Web of Science) http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5522 4.Effect of different doses of selenium in the nutrient medium on California worm reproduction /Yurii Mashkin, Sergii Merzlov, Tetiana Bakhur, Peter Karkach, Peter Kuzmenko, Oleksandr Rosputniy, Vasily Fesenko, Vita Bilkevich, Alla Korol, Maksym Fedorchenko, Oleksandr Borshch, Andrii Kharchenko /2021/ Bogdan Chmelnytskyi Melitopol State Pedagogical University 28.01.2021 (Web of Science) http://193.138.93.8/handle/BNAU/5634 5. Migration of heavy metal mobile forms into the plant vegetative mass under anthropogenic load /HA Butsiak, VI Butsiak, BV Gutyj, BM Kalyn, LI Muzyka, OI Stadnytska, IS Luchyn, OI Rozputnii, LM Kachan, Yu O Melnichenko, SV Sliusarenko, VV Bilkevich, KY Leskiv /2021/2/27 .Ukrainian Journal of Ecology.,Том 11 Випуск 1. (Web of Science) https://www.ujecology.com/abstract/migration-of-heavy-metal-mobile-forms-into-the-plant-vegetative-mass-under-anthropogenic-load-64066.html 6.Adaptation strategy of different cow genotypes to the voluntary milking system OO Borshch, BV Gutyj, OI Sobolev, OV Borshch ... S Yu Ruban, VV Bilkevich, VR Dutka, OM Chernenko, MM Zhelavskiy, T Nahirniak - Ukrainian Journal of Ecology, 2020 Том 10, Випуск 1(Web of Science) https://cyberleninka.ru/article/n/adaptation-strategy-of-different-cow-genotypes-to-the-voluntary-milking-system Lithium in the natural environment and its migration in the trophic chain /OI 7.Sobolev, BV Gutyj, LM Darmohray, SV Sobolieva, VV Ivanina, OA Kuzmenko, PM Karkach, VF Fesenko, VV Bilkevych, YO Mashkin,
--	--	--	--	--	--	---

							RABBITS AND BALANCE OF SELENIUM IN THEIR BODY BY FEEDING DIFFERENT DOSES OF SELENIUM/ TETYANA L. SYVYK, LEONID S. DYACHENKO, OLENA M. TYTARIOVA, OLHA P. SHULKO, OLEG P. OSIPENKO, LIUDMYLA V. PIROVA, VITA V. BILKEVYCH. /Bulgarian Journal of Agricultural Science/Том 24 Випуск 3 2018. (Scopus) http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/2184/1/Productivity_of_rabbits.pdf 12. Natural detoxicants in pig rations and their impact on productivity and quality of slaughter products LS Dyachenko, TL Syvyc, OM Tytariova, OA Kuzmenko, VV Bilkevich /Ukrainian Journal of Ecology/ Том7 Випуск 2. 2017. https://www.ujecology.com/articles/natural-detoxicants-in-pig-rations-and-their-impact-on-productivity-and-quality-of-slaughter-products.pdf/(Web of Science) 3) Монографії; 1. «Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини в контексті продовольчої безпеки України» (Розділ 3;4)Монографія /Національна безпека України в умовах інституціональних змін і нової глобальної інфосфери/ Біла Церква 2021. Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, В.В. Бількевич та ін.БНАУ 2021. 492с. 2. Глобалізація та політика національної безпеки (Розділ 3;6) Підручник / Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, В.В. Бількевич та ін. Київ:,2021. 408с. 3. Державно-підприємницьке партнерство у створенні інфраструктури сільськогосподарських територій: теорія і практика (Розділ 1;2) /Монографія/ ПП Юхименко, АС Даниленко, Бількевич В.В. та ін./Біла Церква: БНАУ, 2020.,225с.
194352	Мерзлова Галина Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 023335,	6	Біотехнологія харчових продуктів	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 5, 8. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Alina Vovkohon, Valentyna Nadtochii, Oksana Hrebelnyk, Nataliya Fedoruk, Halina

виданий
23.09.2014,
Атестат доцента
АД 005590,
виданий
26.11.2020

Merzlova, Halina Kalinina, Anatoliy Kachan. Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry. 2018, 13(3), 216-223. ISSN 1306-3057. https://u.to/nm_lGw
2. Moskalets T.Z., Vovkohon A.H., Ovezmyradova O.B., Merzlova H.V., Nevmerzhitska O.M., Plotnytska N.M., Gurmanchuk O.V., Nasikovskiy V.A., Kravets O.O., Moskalets V.V. Parameters of adaptability, biological and economical valuable traits of soft wheat promising lines. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(5), 197–205, doi: 10.15421/2020_230 https://u.to/eG_lGw
3. Lazarieva L.M., Postoienko V.O., Antonenko P.P., Merzlova H.V., Pushkar T.D., Cherniuk S.V., Rozputnii O.I., Korol A.P., Herasymenko V.Yu. Assessment of Acacia monofloral honey. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 106–110, doi: 10.15421/2021_86 https://u.to/UG_lGw

Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:
1. Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Непочатенко А.В., Мерзлова Г.В. (2019). Термін сквашування молока залежно від дози іммобілізованих заквасок йогурту. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, № 1, 126-134. (ISSN 2310-9289). https://u.to/vW_lGw
2. Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Мерзлова Г.В., Головаха В.Й., Слюсаренко А.А. Определение раздражающего действия модифицированного пектина. Ученые записки УО ВГАВМ. – Витебск, 2019. – Т. 55, Вып. 4. – С. 165–170. https://u.to/5m_lGw
3. Встановлення критичних контрольних точок за системою НАССР за виробництва вершкового масла методом збивання / А.Г. Вовкогон, В.М. Надточій, Н.В. Роль, Г.В. Мерзлова та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць. – Біла Церква: БНАУ, 2020. – № 2(158). – С.128-138. doi: 10.33245/2310-9270-

							2020-158-2-129-139 https://u.to/DnClGw 4. Роль Н.В., Надточій В.М., Цебро А.Д., Вовкогон А.Г., Мерзлова Г.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Біла Церква: БНАУ, 2021. № 2 https://u.to/SHClGw Пат. № 72020 UA. Спосіб удосконалення поживного середовища за Кобальтом для біотехнології культивування <i>Spirulina platensis</i>. Опубл. 10.08.2012, Бюл. № 15. Методичні вказівки: 1. Біотехнологія харчових продуктів: Методичні вказівки та робочий зошит до виконання практичної та самостійної роботи студентів та викладачів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, С.В. Чернюк, В.М. Недашківський, Н.В. Роль, А.Д. Цебро – Біла Церква, 2021.– 28 с. 2. Біотехнологія харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: Г.В. Мерзлова, Н.В. Роль. Біла Церква: БНАУ, 2021. 21 с. Тема: «Біотехнологія виробництва біомаси спіруліни, збагаченої Цинком і Кобальтом, та її використання за вирощування поросят». Захищено 04 липня 2014 року в спеціалізованій вченій раді Д 27.821.01, виданий 23 вересня 2014 року. Ініціативна тема: «Теоретичне і практичне обґрунтування біотехнології одержання стабілізованих заквасок для напівм'яких сирів», реєстраційний номер – 0119U101133, 18.03.2019 року. Відповідальний виконавець
194352	Мерзлова Галина Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Білоцерківський	6	Управління якістю та безпеністю	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю,

				державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 023335, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 005590, виданий 26.11.2020	харчових продуктів	яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 5, 8. Публікації: Scopus або Web of Science: - Alina Vovkohon, Valentyna Nadtochii, Oksana Hrebelyuk, Nataliya Fedoruk, Halina Merzlova, Halina Kalinina, Anatoliy Kachan. Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry. 2018, 13(3), 216-223. ISSN 1306-3057. https://u.to/nm_lGw - Moskalets T.Z., Vovkohon A.H., Ovezmyradova O.B., Merzlova H.V., Nevmerzhitska O.M., Plotnytska N.M., Gurmanchuk O.V., Nasikovskiy V.A., Kravets O.O., Moskalets V.V. Parameters of adaptability, biological and economical valuable traits of soft wheat promising lines. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(5), 197–205, doi: 10.15421/2020_230 https://u.to/eG_lGw - Lazarieva L.M., Postoienko V.O, Antonenko P.P., Merzlova H.V., Pushkar T.D., Cherniuk S.V., Rozputnii O.I., Korol A.P., Herasymenko V.Yu. Assessment of Acacia monofloral honey. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 106–110, doi: 10.15421/2021_86 https://u.to/UG_lGw Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України: - Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Непочатенко А.В., Мерзлова Г.В. (2019). Термін сквашування молока залежно від дози іммобілізованих заквасок йогурту. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, № 1, 126-134. (ISSN 2310-9289). https://u.to/vW_lGw - Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Мерзлова Г.В., Головаха В.И., Слюсаренко А.А. Определение раздражающего действия модифицированного пектина. Ученые записки УО ВГАВМ.– Витебск, 2019 .– Т. 55, Вып. 4 .– С. 165–170. https://u.to/5m_lGw - Встановлення критичних контрольних точок за системою НАССР за виробництва вершкового масла
--	--	--	--	---	--------------------	--

						методом збивання / А.Г. Вовкогон, В.М. Надточій, Н.В. Роль, Г.В. Мерзлова та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць .- Біла Церква: БНАУ, 2020 .- № 2(158) .- С.128-138. doi: 10.33245/2310-9270-2020-158-2-129-139 https://u.to/DnClGw 4. Роль Н.В., Надточій В.М., Цебро А.Д., Вовкогон А.Г., Мерзлова Г.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Біла Церква: БНАУ, 2021. № 2 https://u.to/SHClGw Пат. № 72020 UA. Спосіб удосконалення поживного середовища за Кобальтом для біотехнології культивування <i>Spirulina platensis</i>. Опубл. 10.08.2012, Бюл. № 15. Методичні вказівки: 1. Біотехнологія харчових продуктів: Методичні вказівки та робочий зошит до виконання практичної та самостійної роботи студентів та викладачів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, С.В. Чернюк, В.М. Недашківський, Н.В. Роль, А.Д. Цебро – Біла Церква, 2021.– 28 с. 2. Біотехнологія харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: Г.В. Мерзлова, Н.В. Роль. Біла Церква: БНАУ, 2021. 21 с. Тема: «Біотехнологія виробництва біомаси спіруліни, збагаченої Цинком і Кобальтом, та її використання за вирощування поросят». Захищено 04 липня 2014 року в спеціалізованій вченій раді Д 27.821.01, виданий 23 вересня 2014 року. Ініціативна тема: «Теоретичне і практичне обґрунтування біотехнології одержання
--	--	--	--	--	--	---

							стабілізованих заквасок для напівм'яких сирів», реєстраційний номер – 0119U101133, 18.03.2019 року. Відповідальний виконавець
194352	Мерзлова Галина Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 023335, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 005590, виданий 26.11.2020	6	Безпека харчових продуктів	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 5, 8. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Alina Vovkohon, Valentyna Nadtochii, Oksana Hrebelnyk, Nataliya Fedoruk, Halina Merzlova, Halina Kalinina, Anatoliy Kachan. Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry. 2018, 13(3), 216-223. ISSN 1306-3057. https://u.to/nm_lGw 2. Moskalets T.Z., Vovkohon A.H., Ovezmyradova O.B., Merzlova H.V., Nevmerzhitska O.M., Plotnytska N.M., Gurmanchuk O.V., Nasikovskiy V.A., Kravets O.O., Moskalets V.V. Parameters of adaptability, biological and economical valuable traits of soft wheat promising lines. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(5), 197–205, doi: 10.15421/2020_230 https://u.to/eG_lGw 3. Lazarieva L.M., Postoienko V.O, Antonenko P.P., Merzlova H.V., Pushkar T.D., Cherniuk S.V., Rozputnii O.I., Korol A.P., Herasymenko V.Yu. Assessment of Acacia monofloral honey. Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11(2), 106–110, doi: 10.15421/2021_86 https://u.to/UG_lGw Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України: 1.Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Непочатенко А.В., Мерзлова Г.В. (2019). Термін сквашування молока залежно від дози іммобілізованих заквасок йогурту. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, № 1, 126-134. (ISSN 2310-9289). https://u.to/vW_lGw 2. Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Мерзлова Г.В., Головаха В.И., Слюсаренко А.А. Определение раздражающего действия

						модифіцированого пектина. Учені записки УО ВГАВМ.– Витебск, 2019 .– Т. 55, Вып. 4 .– С. 165–170. https://u.to/5m_lGw 3. Встановлення критичних контрольних точок за системою НАССР за виробництва вершкового масла методом збивання / А.Г. Вовкогон, В.М. Надточій, Н.В. Роль, Г.В. Мерзлова та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць .- Біла Церква: БНАУ, 2020 .- № 2(158) .- С.128-138. doi: 10.33245/2310-9270-2020-158-2-129-139 https://u.to/DnClGw 4. Роль Н.В., Надточій В.М., Цебро А.Д., Вовкогон А.Г., Мерзлова Г.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Біла Церква: БНАУ, 2021. № 2 https://u.to/SHClGw Пат. № 72020 UA. Спосіб удосконалення поживного середовища за Кобальтом для біотехнології культивування <i>Spirulina platensis</i>. Опубл. 10.08.2012, Бюл. № 15. Методичні вказівки: 1. Біотехнологія харчових продуктів: Методичні вказівки та робочий зошит до виконання практичної та самостійної роботи студентів та викладачів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, С.В. Чернюк, В.М. Недашківський, Н.В. Роль, А.Д. Цебро – Біла Церква, 2021.– 28 с. 2. Біотехнологія харчових продуктів: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 181 «Харчові технології», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: Г.В. Мерзлова, Н.В. Роль. Біла Церква: БНАУ, 2021. 21 с. Тема: «Біотехнологія виробництва біомаси спіруліни, збагаченої Цинком і Кобальтом, та її використання за
--	--	--	--	--	--	---

							вирощування поросят». Захищено 04 липня 2014 року в спеціалізованій вченій раді Д 27.821.01, виданий 23 вересня 2014 року. Ініціативна тема: «Теоретичне і практичне обґрунтування біотехнології одержання стабілізованих заквасок для напівм'яких сирів», реєстраційний номер – 0119U101133, 18.03.2019 року. Відповідальний виконавець
141532	Бількевич Віта Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 011414, виданий 25.01.2013, Атестат доцента АД 001824, виданий 30.11.2018	7	Організація та управління виробництвом	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 3 1) публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1.Юхименко П.І., Бількевич В.В., Машкін Ю.О. 2021 /Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини на підприємстві/ Держава та регіони/ Серія: Економіка та підприємництво, 2021 р., № 4 (121) DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-4-13 http://www.econom.stateandregions.zp.ua/archive?id=143 2.Юхименко П.І., Батажок С.Г., Бількевич В.В., 2020 /ФОРМУВАННЯ ДОСКОНАЛОГО ІНСТИТУЦІОНАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ОБ'ЄДНАНИХ ГРОМАД СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЯХ /Економіка та підприємництво, 2020 р., № 2 (113) DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2020-2-32 http://www.econom.stateandregions.zp.ua/archive?id=127 3.Influence of the seasonal and compositional changes on 4, 4'-dichlorodiphenyltrichloroethane (DDT) contamination in cow's milk/ /Vitalina Karaulna, Ludmyla Ezerkovska, Ivan Prymak, Yurii Fedoruk, Sergey Chernyuk, Lesya Karpuk, Andrii

Pavlichenko, Svitlana
Polishchuk, Svitlana
Kubrak, Vita Bilkevich,
Natalya Fedoruk/Дар
нубікації 2020/12/7
Ukrainian Journal of
Ecology (Web of Science)
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5522>

4.Effect of different doses of selenium in the nutrient medium on California worm reproduction /Yurii Mashkin, Sergii Merzlov, Tetiana Bakhur, Peter Karkach, Peter Kuzmenko, Oleksandr Rosputniy, Vasily Fesenko, Vita Bilkevich, Alla Korol, Maksym Fedorchenko, Oleksandr Borshch, Andrii Kharchenko /2021/ Bogdan Chmelnitskiy Melitopol State Pedagogical University 28.01.2021 (Web of Science)
<http://193.138.93.8/handle/BNAU/5634>

5. Migration of heavy metal mobile forms into the plant vegetative mass under anthropogenic load /HA Butsiak, VI Butsiak, BV Gutyj, BM Kalyn, LI Muzyka, OI Stadnytska, IS Luchyn, OI Rozputnii, LM Kachan, Yu O Melnichenko, SV Sliusarenko, VV Bilkevich, KY Leskiv /2021/2/27 .Ukrainian Journal of Ecology.,Том 11 Випуск 1. (Web of Science)
<https://www.ujecology.com/abstract/migration-of-heavy-metal-mobile-forms-into-the-plant-vegetative-mass-under-anthropogenic-load-64066.html>

6.Adaptation strategy of different cow genotypes to the voluntary milking system
OO Borshch, BV Gutyj, OI Sobolev, OV Borshch ... S Yu Ruban, VV Bilkevich, VR Dutka, OM Chernenko, MM Zhelavskiy, T Nahirniak - Ukrainian Journal of Ecology, 2020 Том 10, Випуск 1(Web of Science)
<https://cyberleninka.ru/article/n/adaptation-strategy-of-different-cow-genotypes-to-the-voluntary-milking-system>
Lithium in the natural environment and its migration in the trophic chain /OI 7.Sobolev, BV Gutyj, LM Darmohray, SV Soboliev, VV Ivanina, OA Kuzmenko, PM Karkach, VF Fesenko, VV Bilkevych, YO Mashkin, AM Trofymchuk, RV Stavetska, SV Tkachenko, OI Babenko, NI Klopenko, SV Chernyuk/ Ukrainian Journal of Ecology/Том 9 Випуск 2/2019 /(Web of Science)

						https://cyberleninka.ru/article/n/lithium-in-the-natural-environment-and-its-migration-in-the-trophic-chain 8.Digestibility of nutrients by young geese for use of lithium in the composition of fodder OI Sobolev, BV Gutyj, SV Sobolieva, VM Shaposhnik, AA Sljusarenko, VG Stoyanovskyy, OI Kamratska, PM Karkach, VV Bilkevych, RV Stavetska, OI Babenko, MV Bushtruk, IS Starostenko, NI Klopenko, LP Korol-Bezpala, IF Bezpaly /Ukrainian Journal of Ecology/ Том 9.Випуск 1. 2019/(Web of Science) https://cyberleninka.ru/article/n/digestibility-of-nutrients-by-young-geese-for-use-of-lithium-in-the-composition-of-fodder 9.The influence of different doses of lithium additive in mixed feed on the balance of nitrogen in organism of goslings/ OI Sobolev, BV Gutyj, SV Sobolieva, VF Fesenko, VV Bilkevych, OI Babenko, NI Klopenko, AD Kachan, LT Kosior, IO Lastovska, PI Vered, OP Shulko, LS Onyshchenko, OI Slobodeniuk Ukrainian Journal of Ecology Том 9.Випуск 2.2019/(Web of Science) https://cyberleninka.ru/article/n/the-influence-of-different-doses-of-lithium-additive-in-mixed-feed-on-the-balance-of-nitrogen-in-organism-of-goslings 10.Productivity and mineral exchange in the body of young pigs when feeding probiotics /Oleksandr Cherniavskiy, Serhii Babenko, Vitalii Bomko, Leonid Dyachenko, Mykhailo Slomchynskiy, Sergii Chernyuk, Oksana Kuzmenko, Olena Tytariova, A Horchanok, Vitalii Polishchuk, Vita Bilkevych, Svitlana Polishchuk, Nataliia Ponomarenko/ Ukrainian Journal of Ecology. Том 9 Випуск 1.2019/(Web of Science) https://cyberleninka.ru/article/n/productivity-and-mineral-exchange-in-the-body-of-young-pigs-when-feeding-probiotics 11.PRODUCTIVITY OF RABBITS AND BALANCE OF SELENIUM IN THEIR BODY BY FEEDING DIFFERENT DOSES OF SELENIUM/ TETYANA L. SYVYK, LEONID S. DYACHENKO, OLENA M.
--	--	--	--	--	--	---

						TYTARIOVA, OLHA P. SHULKO, OLEG P. OSIPENKO, LIUDMYLA V. PIROVA, VITA V. BILKEYCH. /Bulgarian Journal of Agricultural Science/Том 24 Випуск 3 2018. (Scopus) http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/2184/1/Productivity_of_rabbits.pdf 12. Natural detoxicants in pig rations and their impact on productivity and quality of slaughter products LS Dyachenko, TL Syvyc, OM Tytariova, OA Kuzmenko, VV Bilkevich /Ukrainian Journal of Ecology/ Том7 Випуск 2. 2017. https://www.ujecology.com/articles/natural-detoxicants-in-pig-rations-and-their-impact-on-productivity-and-quality-of-slaughter-products.pdf/(Web of Science) 3) Монографії; 1. «Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини в контексті продовольчої безпеки України» (Розділ 3;4)Монографія /Національна безпека України в умовах інституціональних змін і нової глобальної інфосфери/ Біла Церква 2021. Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, В.В. Бількевич та ін.БНАУ 2021. 492с. 2. Глобалізація та політика національної безпеки (Розділ 3;6) Підручник / Т.В. Сокольська, П.І. Юхименко, В.В. Бількевич та ін. Київ.,2021. 408с. 3. Державно-підприємницьке партнерство у створенні інфраструктури сільськогосподарських територій: теорія і практика (Розділ 1;2) /Монографія/ ПП Юхименко, АС Даниленко, Бількевич В.В. та ін./Біла Церква: БНАУ, 2020.,225с.
113557	Димань Тетяна Миколаївна	професор, Сумісництво	Біолого-технологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 002774, виданий 12.03.2003, Атестат професора 02ПР 003517, виданий 16.06.2005	19	Екологізація харчового виробництва п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 1.Публікації: Scopus або Web of Science 1. Last, L. , Arndorfer, M. , Balázs, K. , Dennis, P., Dyman, T. , Fjellstad, W. , Friedel, J.K., Herzog, F. , Jeanneret, P., Lüscher, G., Moreno, G., Kwikiriza, N., Gomiero, T., Paoletti,M.G., Pointereau, P., Sarthou, J. P., Stoyanova, S., Wolfrum, S., Kölliker, R.

Indicators for the on-farm assessment of crop, culture and livestock biodiversity: a survey-based participatory approach. Biodiversity and Conservation, 2014, 23 (12), 3051–3071. Scopus, WoS

2. Farmland biodiversity and agricultural management on 237 farms in 13 European and 2 African regions / G. Luescher, T. Dyman, S. Yaschenko et al. // Ecology. – 2016. Scopus

3. Grynevych Nataliia, Dyman Tetiana, Kukhtyn, Mykola, Semaniuk Nazariy Composition of psychrotrophic microflora of water and biofilter fill in recirculation aquaculture system on trout farm. Research Journal of Pharmaceutical Biological and Chemical Sciences, 2017, 8 (3), 900–905. WoS

4. Grynevych N., Sliusarenko A., Dyman T., Sliusarenko S., Gutyj B., Kukhtyn M., Hunchak V., Kushnir V. Etiology and histopathological alterations in some body organs of juvenile rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792) at nitrite poisoning. Ukrainian Journal of Ecology, 2018, 8(1), 402–408. doi: 10.15421/2018_228. WoS

5. Suprovych T. M., Dyman T. M., Suprovych M. P., Karchevska T. M., Koval T. V., Kolodiy V. A. Population genetic structure of the Ukrainian black-pied dairy breed with the genome BoLA-DRB3. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2018. 9(4). P. 568–577. doi: <https://doi.org/10.15421/021886>. WoS

2. Публікації у фахових виданнях України;

1. Гриневич Н.Є., Димань Т.М., Кухтин М.Д., Семанюк В.І., Слюсаренко А.О. Ідентифікація небезпечних чинників під час вирощування райдужної форелі в умовах замкнутого водопостачання / Наук. вісн. Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2017, т 19, № 78, С.48–52. doi:10.15421/nvlvet7810

2. Димань Т.М. Сиропридатність молока корів української чорно-рябої молочної породи з різними генотипами альфа-лактальбуміну / Т.М. Димань, О.П. Плівачук, С.О. Надточій // Вісник Сумського національного аграрного

університету. Серія «Тваринництво». – 2017. – Вип. 5/1 (31). – С. 67-71.

3. Облап Р.В., Новак Н.Б., Димань Т.М. Моніторинг поширення біотехнологічних культур в Україні // Вісник Уманського національного університету садівництва. 2017. №1. С.56-59

4. Облап Р.В., Новак Н.Б., Димань Т.М. Моніторинг харчових продуктів, кормів та сільськогосподарської сировини в Україні на вміст генетично модифікованих інгредієнтів // Біоресурси і природокористування. 2018. – Т. 10, №3-4

5. Гриневич Н.Є., Облап Р.В., Димань Т.М., Хомяк О.А. Розроблення діагностичної тест-системи для виявлення *flavobacterium psychrophilum* райдужної форелі // Вісник Сумського національного аграрного університету Серія Ветеринарна медицина. 2018. Вип. 11(43). С.97-101.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;

1. Глазко В. И., Шульга Е. В., Дымань Т. Н., Г. В. Глазко ДНК-технологии и биоинформатика в решении проблем биотехнологий молока и молочных продуктов / – Белая Церковь, 2001. – 488 с.

2. Димань Т.М., Глазко В.И. Полимеразная цепочная реакция. – Біла Церква, 2004. – 64 с.

3. Димань Т.М., Барановський М.М., Ківа М.С. та ін. Харчування людини / Під ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

4. Плівачук К. В., Димань Т. М., Юхименко П. І. та ін. Соціальний портрет молоді м. Білої Церкви / За заг. ред. П. І. Юхименка. – Біла Церква: Видавництво Семенка Сергія, 2005. – 154 с.

5. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г.О. та ін. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / За наук. ред. Т.М. Димань. – К.: Лібра, 2006. – 304 с.

6. Дымань Т.Н., Шевченко С.И., Берзина С.В. Новыетенденции в питании человека. – К.: Гнозис, 2007. – 72 с.

7. Дымань Т.Н.,

							Шевченко С.И. Питання чело́века в ХХІ ве́к. – К.: Либра, 2008. – 152 с. 8. Димань Т. М. Екологія людини: підручник. – К.: ВЦ «Академія», 2009. – 376 с. 9. Основи сталого розвитку аграрного сектору / За заг. ред. Т. М. Димань, Л. В. Молдаван. – Біла Церква, 2010. – 300 с. 10. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. – К.: ВЦ Академія (серія «Альма-матер»), 2011. – 520 с. 11. Димань Т. М., Боньковський О.А., Вовкогон А.Г. Європейський простір вищої освіти та Болонський процес: Навчально-методичний посібник. – БНАУ, 2017. – Одеса: НУ «ОМА», 2017. – 106 с. 4) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; 1. 2014 - Ященко С.А., кандидатська «Ефективність викорис- тання індикаторів біорізном- анітності агроєкосистем в умовах різного антропогенного навантаження» (екологія) 2. 2017 - Почерняєв К.Ф., докторська «Поліморфізм мітохондріальної та Y- хромосомної ДНК свині» (генетика) 3. 2018 - Балацький В.М., докторська «Методологічне обґрунтування маркер- асоційованої селекції в свинарстві України» (генетика) 5) участь у міжнародних проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»; 1. 2013-2017 проєкт Темпус IV «QANTUS – Рамка кваліфікацій в галузі наук про навколишнє середовище для українських університетів» 2. 2019 - Українсько- чеський проєкт «Підтримка потенціалу університетської молоді України в освітній та дослідницькій діяльності» 3. 2019-2021 - Українсько-чеський проєкт 6) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік; 7) Експерт, тренер з
--	--	--	--	--	--	--	---

							підготовки експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти. 2. 2017-2019 – експерт МОН секції «Агропромисловий комплекс, садово-паркового господарство, ветеринарія» 8) 1. Науковий керівник проекту МОН «Розроблення системи санітарно-гігієнічних заходів в індустріальних ферелевих господарствах за замкнутого водопостачання» (2019-2021) 2. 2018 – головний редактор збірника наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (БНАУ, фаховий видання з сільськогосподарських наук) 9) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «Мала академія наук України»: участь у журі олімпіад чи конкурсів «Мала академія наук України»; 10) організаційна робота у закладах освіти : Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності 11) участь в атестації наукових працівників: 1. Член спеціалізованої вченої ради Інституту розведення та генетики тварин НААНУ, с. Чубинське Київської обл. (генетика) 2. Член спеціалізованої вченої ради Білоцерківського НАУ (селекція, насінництво) 12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; Програмний комплекс ЄДЕБО. Керівництво користувача. Розділ 1 37 1. Спосіб гальмування автоокиснення молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 7493, 7 А23С9/00. UA; Заявл.29.12.2004; Опубл.15.06.2005, Бюл. №6. 2. Спосіб гальмування автоокиснення молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 7494, 7 А23С9/00. UA; Заявл.29.12.2004; Опубл.15.06.2005, Бюл.
--	--	--	--	--	--	--	---

							№6. 3. Спосіб гальмування автоокиснення молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 15218, С11В 5/00. UA; Заявл.28.12.2005; Опубл.15.06.2006, Бюл. №6. 4. Гриневич, Н. Є., Кухтин, М. Д. та Димань, Т. М., заявник і власник Білоцерківський національний аграрний університет (2017). Пат. № 117950 Україна МПК А01К 61/00 Е02В 15/00 С02F 1/32. Спосіб дезінфекції води за вирощування райдужної форелі в умовах замкнутого водопостачання. № u 2017 01722; заявл. 23.02.2017; опубл. 10.07.2017, Бюл. № 13. 5. Гриневич, Н. Є., Кухтин, М. Д. та Димань, Т. М., заявник і власник Білоцерківський національний аграрний університет (2018). Заявка на патент Спосіб оцінки функціонування реактора біофільтра установки замкнутого водопостачання. № u 2018 02069 (28.02.2018). 13) навчально-методичні посібники, методичні вказівки: 1. Димань Т. М., Боньковський О.А., Вовкогон А.Г. Європейський простір вищої освіти та Болонський процес: Навчально-методичний посібник. – БНАУ, 2017. – Одеса: НУ «ОМА», 2017. – 106 с. 2. Використання полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі для ідентифікації патогенної мікрофлори у продовольчій сировині і харчових продуктах / Р. В. Облап, Н. Є. Гриневич, Н. Б. Новак, Т. М. Димань / За ред. Т. М. Димань. Біла Церква, 2018. 36 с. 3. Використання різних типів наповнювача біофільтра для забезпечення санітарно-гігієнічних умов відтворення та вирощування райдужної форелі в системі замкнутого водопостачання : Методичні рекомендації / Н.Є. Гриневич, Т.М. Димань, М.Д. Кухтин. – Біла Церква, 2018. – 14 с.
31231	Калініна Галина Петрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:	13	Технологія продуктів функціонального призначення	п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 12,,9,10,

2002,
спеціальність:
091709
Технологія
зберігання,
консервування
та переробки
молока, Диплом
кандидата наук
ДК 044286,
виданий
17.01.2008,
Атестат доцента
12/ДЦ 042109,
виданий
28.04.2015

12,16.
1) публікації Scopus або
Web of Science Core Collection;
1. Alina Vovkogan ,
Valentyna Nadtochii,
Oksana Hrebelynyk ,
Nataliya Fedoruk ,
Halina Merzlova,
Halina Kalinina,
Anatoliy Kachan. Features
of the HACCP plan
development of the curd
production / EurAsian
Journal of
BioSciences Eurasia J
Biosci 13 (3), (2018) P.
216-223.
2. Merzlov, Sergey, V;
Fedoruk, Natalia N.;
Andriichuk, Andriy, V;
Fedoruk, Yriy, V;
Nadtochii, Valentina N.;
Hrebelynyk, Oksana P.;
Kalinina, Halina P.;
Polishchuk,
Svitlana A. Impact of lacto-
acid production quality indices
of raw meat for the smoked sausage
production Proceedings of the
National Academy
of Sciences of Belarus -
Agrarian Series: 59; 2021.
P. 378-384. DOI:
10.29235/1817-7204-
2021-59-3-378-384
2) Публікації у фахових
виданнях України;
1. Калініна Г.П.
Систематизація
органолептичних
показників якості
молочних продуктів /
Г.П. Калініна //
Продовольча індустрія
АПК. № 6. Київ, 2015, с.
39-41.
2. Зміна властивостей
сухих молочних
продуктів за
відновлення / О.П.
Гребельник, Г.П.
Калініна, А.Г. Пухляк,
А.А. Старовойтова //
Науковий вісник
Львівського
національного
університету
ветеринарної медицини
та біотехнологій імені
С.З. Гжицького. – Львів,
ЛНУВМБТ, 2016. – т. 18,
№ 1 (65) ч. 4. – С. 59-64.
3. Калініна Г.П. Якість
мороженого м'яса / О.П.
Гребельник // Наукові
пошуки молоді у
третьому тисячолітті:
матеріали держ. наук.-
практ. конф. молодих
вчених, аспірантів і
докторантів, м. Біла
Церква, 19-20 травня
2016р. – Біла Церква,
2016. – Ч.2. – с. 23-24.
4. Вовкогон
А.Г., Надточій
В.М., Калініна
Г.П., Гребельник
О.П., Федорук
Н.М., Загоруй Л.П., Галай
О.Ю., Качан А.Д., Вплив
доїльних установок
різних типів на якість та
безпечність сирого
молока / Збірник
наукових праць БНАУ,
Біла Церква, № 1 (147),
2019 р. С. 118-125.

							5.Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості / Н. В. Роль, В. М. Надточій, А. Д. Цебро та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць .- Біла Церква: БНАУ, 2021 .- № 1 (164) .- С. 152-158. doi: 10.33245/2310-9289-2021-164-1-152-158 9) Консультація та підготовка учнів — членів Малої академії наук України (Литвин Вікторія – учениця 10 класу Білоцерківського колегіуму) до I—II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт. 10) організаційна робота у закладах освіти : завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва з 2018 року. 12) Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Спосіб виробництва пастеризованого молока. Деклараційний патент України на винахід 69972 А. Опубл. 15.10.2004, бюл. № 9 Л.М. Хомічак, Г.Є.Поліщук, О.В.Кочубей 2. Морозивокомбіноване. Патент України на корисну модель 83323, опубл. 25.06.2008, бюл. № 12 Л.М. Хомічак, Г.Є.Поліщук, Т.І. Янюк, О.В. Гулак. 3. Спосіб виробництва молочного морозива. Патент України на корисну модель 18763, опубл. 15.11.2006, бюл. № 11 Л.М. Хомічак, Г.Є.Поліщук, Г. О. Лезенко, І.В. Попова, Я.М. Залуцький 4. Спосіб виробництва мороженого з підвищеною біологічною цінністю. Деклараційний патент України на корисну модель 27650, опубл. 12.12.2007 бюл. № 19 Л.М. Хомічак., Г.Є. Поліщук, М.М. Антонюк, А.В. Згурський 5. Спосіб виробництва мороженого з комбінованим складом сировини. Патент України на корисну модель 82966, опубл. 26.05.2008, бюл. № 10 А.І. Українець, Г.Є. Поліщук, О.М. Рибак 16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; У складі кафедри ХТІТНПТ член Спілки молочних підприємств
--	--	--	--	--	--	--	---

							України.
362721	Безкровний Микола Федорович	доцент, Основне місце роботи	Агробіотехнологі чний факультет	Диплом доктора наук ДД 007490, виданий 05.07.2018, Атестат доцента ДЦ 030271, виданий 31.01.1991	44	Автоматизація виробничих процесів	Стаття 1.Публікації: 1. Безкровний М. Ф. Діяльність установ аграрної освіти на ринку сільськогосподарських інформаційно- консультаційних послуг. Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 15. С. 11– 13. 2. Безкровний А. В. Управління міжгалузевою взаємодією підприємств та об'єднань агропромислового виробництва : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) : наук. кер. Н. Л. Гавкалова ; Харків, 2018. 21 с. 3.Роль ВНЗ в розвитку дорадництва в Україні Журнал Економіка АПК. №4.2009. С.24-26. 4. Формування і функціонування регіональної інформаційно- консультаційної служби: монографія / Бескровний М.Ф. //– Київ : ЦП Компринт, 2017.–425 с. – Київ : ЦП Компринт, 2015 5. Безкровний М.Ф. Шляхи удосконалення ІКД вищими навчальними аграрними закладами. Stredoevropsky vestnik pro vedu a vyzkum. Praha.:Pablisching houseEducation and Sciece: 36. наук. праць 2016. №16(29). С.34–38. 6. Організація інформаційно- консультаційної діяльності: підручник/ Безкровний М.Ф., Кропивко М.Ф., Палеха Ю.І., Іщенко Т.Д. Видавництво Ліра, Видавництво Ліра, Київ, 2014. 408 с. Деклараційні патенти: 1.Мартыненко И.И., Безкровный Н.Ф Устройство для распыления растворов. Авт. Св. СССР 895438. БИ 1982. №2. 2.Мартыненко И.И., Безкровный Н.Ф Устройство для распыления растворов. Авт. Св. СССР.869827 БИ. 1981. №37. 3.Мартыненко И.И., Безкровный Н.Ф Устройство для распыления растворов. Авт. Св. СССР.871838 БИ 1981. №38 4.Публікації Мартыненко И.И., Безкровный Н.Ф Устройство для распыления растворов. Авт. Св. СССР. 8445026.

							БИ 1981. №26.
197047	Розпутній Олександр Іванович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Екологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 001045, виданий 09.02.2000, Диплом кандидата наук БЛ 021685, виданий 05.04.1989, Атестат доцента ДЦ 001091, виданий 17.12.1993, Атестат професора ПР 001468, виданий 20.06.2002	43	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 7, 8, 10, 11, 13, 14. Публікації: Web of Science, Scopus: 1. Ecological and toxicological characteristics of selenium anocompounds / S.I. Tsekhmistrenko, V.S. Bityutskyy, O.S. Tsekhmistrenko, V.M. Kharchishin, N.O. Tymoshok, A.A. Demchenko, M.Ya. Spivak, I.M. Kushnir, O.I. Rozputnyy, V.M. Polishchuk, N.V. Ponomarenko, N.V. Rol, N.M. Prisyazhniuk, I.V. Pertsovyi, T.S. Tokarchuk // Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11 (3), P. 199-204, doi: 10.15421/2021_163 2. Migration of 137Cs and 90Sr radionuclides in the rural area of the Central Forest Steppe of Ukraine after the Chernobyl accident / V.Yu. Herasymenko, O.I. Rozputnyi, I.V. Pertsovyi, V.V. Skyba, O.M. Tytariova, M. E. Saveko, Yu.V. Kunovskyi, V.P. Oleshko // Ukrainian Journal of Ecology, 2021, 11 (2). P. 13-16. doi: 10.15421/2021_70 3. Migration and prognosis of radionuclides 137Cs and 90Sr in vegetable produce: the case of villages of the Central Forest-Steppe of Ukraine in the remote period after Chernobyl Disaster / V. Gerasimenko, O. Rozputny, I. Pertsovyi, V. Skyba, M. Saveko // Ukrainian Journal of Ecology. 2017, Vol. 7, № 3. P. 246-250. doi: 10.15421/2017_75 4. Bioindication of the Park Ecosystems State in Megalopolis Using Pollen Taraxacum officinale (L.) Weber Ex F.H. Wigg. / M. Mazura, N. Miroshnyk, I. Teslenko, T. Grabovska, O. Rozputnii, T. Mazur, Z. Polishchuk, O. Oleshko // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (5). P. 49-53. doi: 10.15421/2020_205 5. Effect of organic farming on insect diversity / T. Grabovska, V. Lavrov, O. Rozputnii, M. Grabovskyi, T. Mazur, Z. Polishchuk, N. Prisjajhnjuk, L. Bogatyr // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (4). P. 96-101, doi: 10. 15421/2020_174 6.

Nanotechnologies and environment:
 A review of pros and cons / O.S. Tsekhmistrenko, V.S. Bityutskyy, S.I. Tsekhmistrenko, V.M. Kharchishin, O.M. Melnichenko, O.I. Rozputnyy, V.V. Malina, N.M. Prysiazhniuk, Y.O. Melnichenko, P.I. Vered, O.P. Shulko, L.S. Onyshchenko // Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (3), P. 162-172, doi: 10.15421/2020_1497. Міграція ^{137}Cs і ^{90}Sr на чорноземних типів ґрунтів овочеву продукцію центрального Лісостепу України / О.І. Розпутній, І.В. Перцьовий, В.Ю. Герасименко, В.В. Скиба В.В., М.Є. Савєко // Агробіологія: Збірник наук. праць, 2018, № 2 (142). С. 90-98. doi: 10.33245/2310-9270-2018-142-2-90-98
 8. Оцінка надходження ^{137}Cs і ^{90}Sr в організм діючих корів на радіоактивно забруднених агроландшафтах Центрального Лісостепу у віддалений період Чорнобильської катастрофи / О.І. Розпутній, І.В. Перцьовий, В.Ю. Герасименко, В.В. Скиба В.В., М.Є. Савєко // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Збірник наук. праць. 2018. № 2 (145). С. 62-71. doi: 10.33245/2310-9289-2018-145-2-62-71
 9. Радіаційна безпека сільського населення Лісостепу через 35 років після Чорнобильської катастрофи / О.І. Розпутній, І.В. Перцьовий, В.Ю. Герасименко, В.В. Скиба, М.Є. Савєко // Збірник праць учасників Міжнародної науково-практичної конференції «Чорнобильська катастрофа. Актуальні проблеми, напрямки та шляхи їх вирішення» (22-23 квітня 2021 року). Житомир: Поліський університет, 2021. С. 73-77.
 10. Assessment of the radiation safety of the rural population of the Central forest-steppe of Ukraine in the remote period after the Chernobyl catastrophe / Viktor Herasymenko, Ivan Pertsovyi, Oleksandr Rozputnyi // Proceedings of the 2nd Annual Conference «Technology transfer: fundamental principles and innovative technical solutions». Tallinn, Estonia, DKLex Academy OÜ and «Scientific Route» OÜ, November 23,

2018. Р. 30-33.
<http://dx.doi.org/10.21303/2585-6847.2018.00768>.
 Інші:

1. Безпека життєдіяльності та Охорона праці: метод. вказівки до виконання практичних і самостійних робіт для студентів. Освітній рівень – «Бакалавр». / О. І. Розпутній та ін. Біла Церква: БНАУ, 2017. 65 с.
- Підвищення кваліфікації:
 1. НУБіПУ ННІ післядипломної освіти. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». Тема: «Організація текстового контролю знань у сучасних технологіях навчання з дисциплін: «Охорона праці», «Радіобіологія». Свідоцтво СС 00493706/000634-16. Дата видачі: 23.09.2016 р.
 2. Головний навчальнометодичний центр Держпраці України. Навчання та перевірка знань законодавчих актів з охорони праці, надання домедичної допомоги потерпілим, електробезпеки, пожежної безпеки. Посвідчення № 350- 18-30 видане 10.08.2018 р.
 3. НМЦ Цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Київської області. Стажування в умовах виробництва з 03.12.2018 р. до 17.12.2018 р. «Правові основи безпеки життєдіяльності, управління та нагляд за безпекою життєдіяльності. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Організація та проведення рятувальних робіт у надзвичайних ситуаціях». Сертифікат СС 00493712/000026-18, виданий 17.12.2018 р.
 4. Підвищення кваліфікації на виробництві в ТОВ Фармацевтичний завод «Біофарма» м. Біла Церква, Київська область з дисципліни «Безпека життєдіяльності». Сертифікат СС 00493712/000089-19, Дата видачі: 03.06.2019 р.
 5. Навчання та перевірка знань законів і нормативних актів з охорони праці, охорони здоров'я, пожежної, техногенної та радіаційної безпеки, цивільного захисту, гігієни праці, виробничої санітарії,

							безпеки дорожнього руху, поводження в надзвичайних ситуаціях. Сектор мобілізаційної роботи, цивільного захисту та безпеки життєдіяльності МОН України. Посвідчення № 3 видане 26.02.2020 р.
126283	Колосовська Владлена Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Здоров'я та фізичної рекреації	Диплом спеціаліста, Переяслав-Хмельницький державний педагогічний інститут ім. Г.С.Сковороди, рік закінчення: 1996, спеціальність: фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 020138, виданий 14.02.2014	22	Фізичне виховання	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 14. 1. Публікації: 1. Проблема реалізації особистісно-орієнтованого підходу в фізичному вихованні студентів вищих навчальних закладів / В.В. Колосовська // Інженерні та освітні технології. Щоквартальний науково-практичний журнал [Електронний журнал]. Тематичний випуск «Сучасна вища освіта : реалії, перспективи, проблеми». Кременчук : КрНУ, 2017. Вип. № 3 (19). С. 19-25. Режим доступу: http://eetecs.kdu.edu.ua 2. Формування ціннісності доведення до ведення здорового способу життя засобами фізичного виховання у студентів вищих навчальних закладів / В.В. Колосовська, В.О. Трофіменко, В.М. Кириченко // Вісник Кременчуцького Національного Університету імені Михайла Остроградського. Кременчук: КрНУ, 2018. Випуск 2/2018(109), частина 2. С. 53-58. 3. Пріоритетні напрями фундаментальних принципів здорового способу життя у студентів вищих навчальних закладах / В.В. Колосовська, Т.О. Лісовенко // Науковий часопис. Київ: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2019. Серія 15, Випуск 3 К (110) 19. С. 272-276. 4. Валеологічна складова процесу формування професійної компетентності у студентів вищих навчальних закладах / В.В. Колосовська // Науковий часопис. Київ: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. Серія 15, Випуск 4(124) 20. С. 38-41; 5. Сутність професійно-педагогічної компетентності викладачів фізично

						виховання вищих навчальних закладів / В.В. Колосовська // Науковий часопис. Київ: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2020. Серія 15, Випуск 3 К (123) 20. С. 218-222. 6. стаття у виданні, яке входить до наукометричної бази scopus: Andrieieva, O., Yarmak, O., Blystiv, T., Khrypko, I., Bobrenko, S., Dudnik, O., Petrachkov, O., Kolosovska, V., Kirichenko, V. (2021). Physical and psychological condition of overweight middle-aged women caused by Covid-19. Journal of Physical Education and Sport, June 2021, pp. 1781-1787. 4. Методичні рекомендації: 1. Методика організації та проведення фізкультурно-оздоровчих занять: Методичні рекомендації / укл. В.В. Колосовська. Біла Церква, ФОП «Кірілін Б.П.». 2018. 94 с.; Т 2. Теоретичні відомості та практичні завдання з історії фізичної культури (для студентів спеціальних медичних груп): Методичні рекомендації / укл. В.В. Колосовська. Біла Церква, ПП «Кирилін», 2019. 145 с.; 3. Історія фізичної культури: конспекти лекцій / укл. В. В. Колосовська. Біла Церква: ФОП «Кірілін Б.П.». 2021. 48с. П.14. Виконувала обов'язки головного секретаря всеукраїнських змагань з баскетболу в 2016 році / місце проведення змагань – ДЮСШ №1, м. Біла Церква (посвідчення секретаря №143 Федерації баскетболу України)
113557	Димань Тетяна Миколаївна	професор, Сумісництво	Біолого-технологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 002774, виданий 12.03.2003, Атестат професора 02ПР 003517, виданий 16.06.2005	19	Екотрофологія п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 1. Публікації: Scopus або Web of Science 1. Last, L. , Arndorfer, M. , Balázs, K. , Dennis, P., Dyman, T. , Fjellstad, W. , Friedel, J.K., Herzog, F. , Jeanneret, P., Lüscher, G., Moreno, G., Kwikiriza, N., Gomiero, T., Paoletti, M.G., Pointereau, P., Sarthou, J. P., Stoyanova, S., Wolfrum, S., Kölliker, R. Indicators for the on-farm assessment of crop cultivation and livestock breed

diversity: a survey-based participatory approach. Biodiversity and Conservation, 2014, 23 (12), 3051–3071. Scopus, WoS

2. Farmland biodiversity and agricultural management on 237 farms in 13 European and 2 African regions / G. Luescher, T. Dyman, S. Yaschenko et al. // Ecology. – 2016. Scopus

3. Grynevych Nataliia, Dyman Tetyana, Kukhtyn, Mykola, Semaniuk Nazariy Composition of psychrotrophic microflora of water and biofilter fill in recirculation aquaculture system on trout farm. Research Journal of Pharmaceutical Biological and Chemical Sciences, 2017, 8 (3), 900–905. WoS

4. Grynevych N., Sliusarenko A., Dyman T., Sliusarenko S., Gutyj B., Kukhtyn M., Hunchak V., Kushnir V. Etiology and histopathological alterations in some body organs of juvenile rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792) at nitrite poisoning. Ukrainian Journal of Ecology, 2018, 8(1), 402–408. doi: 10.15421/2018_228. WoS

5. Suprovych T. M., Dyman T. M., Suprovych M. P., Karchevska T. M., Koval T. V., Kolodiy V. A. Population genetic structure of the Ukrainian black-pied dairy breed with the genome BoLA-DRB3. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2018. 9(4). P. 568–577. doi: <https://doi.org/10.15421/021886>. WoS

2. Публікацій у фахових видань України;

1. Гриневич Н.Є., Димань Т.М., Кухтин М.Д., Семанюк В.І., Слюсаренко А.О. Ідентифікація небезпечних чинників під час вирощування райдужної форелі в умовах замкнутого водопостачання / Наук. вісн. Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2017, т 19, № 78, С.48–52. doi:10.15421/nlvvet7810

2. Димань Т.М. Сиропридатність молока корів української чорно-рябої молочної породи з різними генотипами альфа-лактальбуміну / Т.М. Димань, О.П. Плівачук, С.О. Надточій // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». – 2017. – Вип. 5/1 (31). – С. 67–

71.

3. Облап Р.В., Новак Н.Б., Димань Т.М. Моніторинг поширення біотехнологічних культур в Україні // Вісник Уманського національного університету садівництва. 2017. №1. С.56-59

4. Облап Р.В., Новак Н.Б., Димань Т.М. Моніторинг харчових продуктів, кормів та сільськогосподарської сировини в Україні на вміст генетично модифікованих інгредієнтів // Біоресурси і природокористування. 2018. – Т. 10, №3-4

5. Гриневич Н.Є., Облап Р.В., Димань Т.М., Хомяк О.А. Розроблення діагностичної тест-системи для виявлення *flavobacterium psychrophilum* райдуужної форелі // Вісник Сумського національного аграрного університету Серія Ветеринарна медицина. 2018. Вип. 11(43). С.97-101.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії;

1. Глазко В. И., Шульга Е. В., Дымань Т. Н., Г. В. Глазко ДНК-технологии и биоинформатика в решении проблем биотехнологий молока животных / – Белая Церковь, 2001. – 488 с.

2. Димань Т.М., Глазко В.І. Полімеразна ланцюгова реакція. – Біла Церква, 2004. – 64 с.

3. Димань Т.М., Барановський М.М., Ківа М.С. та ін. Харчування людини / Під ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

4. Плівачук К. В., Димань Т. М., Юхименко П. І. та ін Соціальний портрет молоді м. Білої Церкви / За заг. ред. П. І. Юхименка. – Біла Церква: Видавництво Семенка Сергія, 2005. – 154 с.

5. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г.О. та ін. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / За наук. ред. Т.М. Димань. – К.: Лібра, 2006. – 304 с.

6. Дымань Т.Н., Шевченко С.И., Берзина С.В. Новыетенденции в питании человека. – К.: Гнозис, 2007. – 72 с.

7. Дымань Т.Н., Шевченко С.И. Питание человека в XXI веке. – К.: Либра, 2008. –

152 с.

8. Димань Т. М. Екологія людини: підручник. – К.: ВЦ «Академія», 2009. – 376 с.

9. Основи сталого розвитку аграрного сектору / За заг. ред. Т. М. Димань, Л. В. Молдаван. – Біла Церква, 2010. – 300 с.

10. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. – К.: ВЦ Академія (серія «Альма-матер»), 2011. – 520 с.

11. Димань Т. М., Боньковський О. А., Вовкогон А. Г. Європейський простір вищої освіти та Болонський процес: Навчально-методичний посібник. – БНАУ, 2017. – Одеса: НУ «ОМА», 2017. – 106 с.

4) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;

1. 2014 - Яценко С. А., кандидатська «Ефективність використання індикаторів біорізноманітності агроєкосистем в умовах різного антропогенного навантаження» (екологія)

2. 2017 - Почерняєв К. Ф., докторська «Поліморфізм мітохондріальної та Y-хромосомної ДНК свині» (генетика)

3. 2018 - Балацький В. М., докторська «Методологічне обґрунтування маркер-асоційованої селекції в свиноводстві України» (генетика)

5) участь у міжнародних проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»;

1. 2013-2017 проект Темпус IV «QANTUS – Рамка кваліфікацій в галузі наук про навколишнє середовище для українських університетів»

2. 2019 - Українсько-чеський проект «Підтримка потенціалу університетської молоді України в освітній та дослідницькій діяльності»

3. 2019-2021 - Українсько-чеський проект

6) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;

7) Експерт, тренер з підготовки експертів Національного агентства із забезпечення якості

							вищої освіти. 2. 2017-2019 – експерт МОН секції «Агропромисловий комплекс, садово- паркового господарство, ветеринарія» 8) 1. Науковий керівник проекту МОН «Розроблення системи санітарно-гігієнічних заходів в індустріальних форелевих господарствах за замкнутого водопостачання» (2019- 2021) 2. 2018 – головний редактор збірника наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тварин- ництва» (БНАУ, фаховевидання з сільськогосподарських наук) 9) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «Мала академія наук України»: участь у журі олімпіад чи конкурсів «Мала академія наук України»; 10) організаційна робота у закладах освіти : Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності 11) участь в атестації наукових працівників: 1. Член спеціалізованої вченої ради Інституту розведення та генетики тварин НААНУ, с. Чубинське Київської обл. (генетика) 2. Член спеціалізованої вченої ради Білоцерківського НАУ (селекція, насінництво) 12) наявність не менше п`яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; Програмний комплекс ЄДЕБО. Керівництво користувача. Розділ 1 37 1. Спосіб гальмування автоокиснення молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 7493, 7 A23C9/00. UA; Заявл.29.12.2004; Опубл.15.06.2005, Бюл. №6. 2. Спосіб гальмування автоокиснення молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 7494, 7 A23C9/00. UA; Заявл.29.12.2004; Опубл.15.06.2005, Бюл. №6. 3. Спосіб гальмування автоокиснення
--	--	--	--	--	--	--	--

							молочного жиру: Деклараційний патент на корисну модель 15218, С11В 5/00. UA; Заявл.28.12.2005; Опубл.15.06.2006, Бюл. №6. 4. Гриневич, Н. Є.,Кухтин, М. Д. та Димань, Т. М., заявник і власник Білоцерківський національний аграрний університет (2017). Пат. № 117950 Україна МПК А01К 61/00 Е02В 15/00 С02F 1/32. Спосібдезінфекції води за вирощуваннярайдужної форелі в умовах замкнутого водопостачання.№ u 2017 01722; заявл. 23.02.2017; опубл. 10.07.2017, Бюл. № 13. 5. Гриневич, Н. Є., Кухтин, М. Д. та Димань, Т. М., заявник і власник Білоцерківський національний аграрний університет (2018). Заявка на патент Спосіб оцінки функціонування реактора біофільтра установки замкнутого водопостачання. № u 2018 02069 (28.02.2018). 13) навчально-методичні посібники, методичні вказівки: 1. Димань Т. М.,Боньковський О.А., Вовкогон А.Г. Європейськийпростірвищоїосвіти та Болонськийпроцес: Навчально-методичнийпосібник. – БНАУ, 2017. – Одеса: НУ «ОМА», 2017. – 106 с. 2. Використання полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі для ідентифікації патогенної мікрофлори у продовольчій сировині і харчових продуктах / Р. В. Облап, Н. Є. Гриневич, Н. Б. Новак, Т. М. Димань / За ред. Т. М. Димань. Біла Церква, 2018. 36 с. 3. Використання різних типів наповнювача біофільтра для забезпечення санітарно-гігієнічних умов відтворення та вирощування райдужної форелі в системі замкнутого водопостачання : Методичні рекомендації / Н.Є. Гриневич, Т.М. Димань, М.Д. Кухтин. – Біла Церква, 2018. – 14 с.
104763	Шурчкова Юлія Олександрівна	професор, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Московський орден Леніна енергетичний інститут, рік закінчення: 1959, спеціальність:	5	Технологічне обладнання харчових виробництв	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 8. Публікації в періодичних наукових

				промислова теплоенергетика , Диплом доктора наук ДН 001517, виданий 19.10.1994, Аттестат професора 12ПР 010217, виданий 26.02.2015		виданнях, що включені до переліку фахових видань України: 1.Мировые тенденции в развитии геотермальной энергетики. Часть 1. Геотермальные ресурсы по регионам мира. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №4, 2018 г. с.17-24. 2. Мировые тенденции в развитии геотермальной энергетики. Часть 2. Новейшие технологии – основа развития геотермальной энергетики. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №1, 2019 г. с.31-37. 3.Стартовые условия для развития геотермальной энергетики в Украине. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №2, 2019 г. с.35-40. 4. Методичні вказівки: 1.Технологічне обладнання харчових виробництв: Методичні вказівки до виконання практичних та самостійних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитною трансферно-накопичувальною системою організації освітнього процесу / В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Ю.О. Шурчкова, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 36 с. 2. Технологічне обладнання переробних підприємств: Методичні вказівки до виконання практичних та самостійних робіт для студентів біолого-технологічного факультету за кредитною трансферно-накопичувальною системою організації освітнього процесу / В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Ю.О. Шурчкова, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 56 с. 3.Технологічне обладнання переробних підприємств: Робочий зошит до практичних занять з дисципліни «Технологічне обладнання переробних підприємств з основами
--	--	--	--	---	--	---

						кріоконсервації» для студентів біолого-технологічного факультету освітнього рівня «Бакалавр» за спеціальністю 204«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», 181 «Харчові технології» / Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 34 с. 8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту): Тема 1.7.1.840 Дослідження мікромасштабних теплофізичних процесів в складних гетерогенних системах при впливі механізмів дискретно-імпульсного введення енбергії з метою розробки нових технологій і продуктів, 2-12-2016 р. Відповідальний виконавець
104763	Шурчкова Юлія Олександрівна	професор, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Московський орден Леніна енергетичний інститут, рік закінчення: 1959, спеціальність: промислова теплоенергетика, Диплом доктора наук ДН 001517, виданий 19.10.1994, Аттестат професора 12ПР 010217, виданий 26.02.2015	5	Процеси і апарати харчових виробництв П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 8. Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України: 1.Мировые тенденции в развитии геотермальной энергетики. Часть 1. Геотермальные ресурсы по регионам мира. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №4, 2018 г. с.17-24. 2. Мировые тенденции в развитии геотермальной энергетики. Часть 2. Новейшие технологии – основа развития геотермальной энергетики. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №1, 2019 г. с.31-37. 3.Стартовые условия для развития геотермальной энергетики в Украине. Шурчкова Ю.А. Научный сборник «Проблемы общей энергетике» №2, 2019 г. с.35-40. 4. Методичні вказівки: 1.Технологічне обладнання харчових виробництв: Методичні вказівки до виконання практичних та

							самостійних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» за кредитною трансферно-накопичувальною системою організації освітнього процесу / В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Ю.О. Шурчкова, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 36 с. 2. Технологічне обладнання переробних підприємств: Методичні вказівки до виконання практичних та самостійних робіт для студентів біолого-технологічного факультету за кредитною трансферно-накопичувальною системою організації освітнього процесу / В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Ю.О. Шурчкова, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 56 с. 3. Технологічне обладнання переробних підприємств: Робочий зошит до практичних занять з дисципліни «Технологічне обладнання переробних підприємств з основами кріоконсервації» для студентів біолого-технологічного факультету освітнього рівня «Бакалавр» за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», 181 «Харчові технології» / Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Г.В. Мерзлова, А.О. Слюсаренко, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Роль, С.В. Слюсаренко, О.П. Гребельник. Біла Церква, 2020. 34 с. 8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту): Тема 1.7.1.840 Дослідження мікромасштабних теплофізичних процесів в складних гетерогенних системах при впливі механізмів дискретно-імпульсного введення енбергії з метою розробки нових технологій і продуктів,
--	--	--	--	--	--	--	--

							2-12-2016 р. Відповідальний виконавець
92912	Гребельник Оксана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого- технологічний факультет	Диплом бакалавра, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1999, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 021014, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 12ДЦ 028467, виданий 10.11.2011	15	Інженерна графіка	п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2,11,12,13,14. 1. Публікації у фахових виданнях, Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Vovkogon, A., Nadtochii, V., Hrebelnyk, O., Fedoruk, N., Merzlova, H., Kalinina, H., & Kachan, A. (2018). Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry ISSN: 1306-3057 OPEN ACCESS 2018 13 (3): 216-223 (Міжнародна наукометрична база - Index Copernicus). 2. Вовкогон А.Г., Надточій В.М., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Федорук Н.М., Загоруй Л.П., Галай О.Ю., Качан А.Д., Вплив доїльних установок різних типів на якість та безпечність сирого молока / Збірник наукових праць БНАУ, Біла Церква, № 1 (147), 2019 р. С. 118-125. 3. Гребельник О.П. Дослідження сухих десертних молочних сумішей / О.П. Гребельник, А.Г. Пухляк, Г.П. Калініна // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені З.С. Гжицького. – Львів, ЛНУВМБТ, 2013. – т.15, №3 (57), ч.4. – С. 47-54. 4. Гребельник О.П. Технологічні властивості молока кіз зааненської породи / О.П. Гребельник, Л.В. Пірова // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені З.С. Гжицького. – Львів, ЛНУВМБТ, 2014. – т.16, №3 (60), ч.4. – С. 38-44. Електронний ресурс. 5. Гребельник О. Особливості ферментації молока кіз зааненської породи / О. Гребельник, Л. Пірова // Продовольча індустрія АПК, 2014. – №5. – С. 22-26. 6. Формування якісних показників ферментованих молочних напоїв за різних видів закваски / [О.П. Гребельник, В.О. Краснікова, В.К. Кулик, Т.А. Стороженко] //

Техніка, енергетика, транспорт АПК. – Вінниця, ВНАУ, 2016. – №2 (94). – С.28-31.

7. Зміна властивостей сухих молочних продуктів за відновлення / О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, А.Г. Пухляк, А.А.Старовойтова // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені З.С. Гжицького. – Львів, ЛНУВМБТ, 2016. – т. 18, № 1 (65) ч. 4. – С. 59-64.

8. Vovkogon, A., Nadtochii, V., Hrebelnyk, O., Fedoruk, N., Merzlova, H., Kalinina, H., & Kachan, A. (2018). Features of the HACCP plan development of the curd production. Eurasian Journal of Analytical Chemistry ISSN: 1306-3057 OPEN ACCESS 2018 13 (3): 216-223 (Міжнародна наукометрична база - Index Copernicus).

9. Вовкогон А.Г., Надточій В.М., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Федорук Н.М., Загоруй Л.П., Галай О.Ю., Качан А.Д., Вплив доільних установок різних типів на якість та безпечність сирого молока / Збірник наукових праць ВНАУ, Біла Церква, № 1 (147), 2019 р. С. 118-125.

11. Опонування:

1. Мартич В.В. Розроблення технології морозива із зародками пшениці: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Мартич Віталій Володимирович. – К.: 2015. – 140 с.

2. Рябоконь Н.В. Розроблення технології згущених молочних консервів з плодово-ягідними наповнювачами: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Рябоконь Наталія Валеріївна. – К.: 2015. – 120 с.

3. Тимчук А.В. «Розроблення технології заморожених молочнок-білкових сумішей з продуктами переробки пшениці» дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Тимчук Алла Вікторівна. – К.: 2015. – 120 с.

Пшенична Т.В. Розроблення технології комплексного перероблення молока на концентрати білково-ягідні: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Пшенична Тетяна Володимирівна . – К.: 2019. – 151 с.

12. Патенти:

1. Пат. 38738 А Україна, МПК7 А23G9/02. Суха суміш для морозива /

							Ромоданова В.О., Дорохович А.М., Скорченко Т.А, Бублик О.П. (Україна). – №2000095271; Заявл. 13.09.2000; Опубл. 15.05.2001, Бюл. №4. 2. Пат. 41198 А Україна, МПК7 А23G9/02. Суха суміш для молочних коктейлів / Бублик О.П., Ромоданова В.О., Скорченко Т.А. (Україна). – №2001032072; Заявл. 29.03.2001; Опубл. 15.08.2001, Бюл. №7. 3. Пат. 47272 А Україна, МПК7 А23L1/187. Суха суміш для молочних пудингів / Ромоданова В.О., Скорченко Т.А., Ремесло Н.В., Бублик О.П., Хондожко О.М. (Україна). – №2001106774; Заявл. 04.10.2001; Опубл. 17.06.2002, Бюл. №6. 4. Пат. 47804 А Україна, МПК7 А23G9/02. Суха суміш для молочних коктейлів / Скорченко Т.А., Бублик О.П., Малецька К.Д., Хондожко О.М., Переяславцева О.О. (Україна). – №2001096521; Заявл.24.09.2001; Опубл. 15.07. 2002, Бюл.7. 5. Пат. 45779 Україна, МПК7 А23C21/00. Сироватковий напій прямого підкислення / Гребельник О.П., Скорченко Т.А. – №u200906054; заявл. 12.06.2009; опубл. 25.11.2009, Бюл.№22. 6. Пат. 55037 Україна, МПК7 А23 С9/13. Збитий кисловершковий десерт / Гребельник О.П., Соломонюк Я.В. – №u201000702; заявл. 25.01.2010; опубл. 10.12.2010, Бюл.№23. 7. Пат 70675, Україна, МПК7 , А 23 09/02, Суха збагачена суміш для молочних коктейлів / Скорченко Т.А., Гребельник О.П., Федченко Т.Г. - №20031212090; заявл. 23.12.2003; опубл. 15.10.2004, Бюл. №4 Пат UA 143145 А Україна, МПК А 23 G 9/04 Суха суміш для морозива / Гребельник О.П., Федорук Н.М. – №u202001107; Заявл. 20.02.2020; Опубл. 10.07..2020, Бюл. №13. 13. Методичні рекомендації. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Технологічні розрахунки у м'ясній промисловості» для студентів біолого- технологічного факультету денної та
--	--	--	--	--	--	--	---

							заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр»/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій. С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 25 с. 2. Матеріалознавство: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи по темі «Конструкційні матеріали» для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» за кредитно-трансферною системою навчання/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, Надточій В.М. – Біла Церква, 2019. – 15 с. 3. Гребельник О.П. Інженерна графіка: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Інженерна графіка» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2019. – 24 с. 4. Гребельник О.П. Нарисна геометрія: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Нарисна геометрія» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2019. – 24 с. 5. Гребельник О.П. Технологічні розрахунки в переробній галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологічні розрахунки в переробній галузі» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 47 с. 6. Гребельник О.П. Технічне креслення: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2020. – 24 с. 14. Науковий гурток. Керівник наукового гуртка «Харчовик» (раніше – «Технолог з переробки продукції тваринництва»). Результати досліджень докладаються на студентських конференціях. Підвищення кваліфікації 1. Сертифікат «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (курс на платформі онлайн-курсів Prometheus, наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України) 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 00493712/039/20/21 «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» від 27.11.2020 3. Сертифікат, який засвідчує про проходження тренінгу з Європейських студій та комунікаційних навичок у вищій школі у рамках проектів ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Кафедра foodpro від 25.06.2020 (Міжнародна літня школа Жана Моне «Європейські студії для сталого розвитку») 4. Certificate of Attendance, sucsefully participated in two-days workscop of development project «Interuniversity Cooperation As A Tool For Enhancement Of Quality Of Selected Universities In Ukraine.». – 28-29 November 2019
134860	Цехмістренко Світлана Іванівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 001151, виданий 15.03.2000, Диплом кандидата наук	37	Хімія	Наукові видання, які включені до переліку Scopus 1. Цехмістренко С.І. (1999). Пероксиднеокисленнялі

БЛ 018558,
виданий
02.09.1987,
Атестат доцента
ДЦ 001081,
виданий
17.12.1993,
Атестат
професора ПР
001470, виданий
20.06.2002

підів у деяких органах травлення курей у постнатальному онтогенезі при дії на них радіоактивного цезію. Укр. біохім. журн., 71(4), 99–102.

2. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В., Чубар О.М. (2006). Вільнорадикальний процес і та антиоксидантний статус у тканинах травних залоз перепелів у постнатальному періоді онтогенезу та їх корекція зерном амаранту. Укр. біохім. журн., 78(2), 91–96.

3. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В. (2007). Вплив додавання до раціону перепелів зерна амаранту на ліпідний склад тканин підшлункової залози, скелетних кісток та жовтк яйця. Укр. біохім. журн., 79(4), 110–113.

4. Цехмістренко С.І., Поліщук В.М. (2010). Вікові особливості функціонування системи антиоксидантного захисту крові страусів. Укр. біохім. журн., 82(5), 92–97.

5. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В. (2013). Склад ліпідів та їх пероксидне окислення у підшлунковій залозі перепелів за дії нітратів і у разі згодовування насіння амаранту. Укр. біохім. журн., 85(2), 84–92.

6. Burlaka A., Tsybulin O., Sidorik E., Lukin S., Polishuk V., Tsehmistrenko S., Yakymenko I. (2013). Overproduction of free radical species in embryonal cells exposed to low intensity radiofrequency radiation. *Experimental oncology*, 35(3), 219–225.

7. Tsekhmistrenko, S.I. (2013). A word about the teacher (In memory of Oleksi Ivanovych Konon's'kyi)]. *Ukrainski biokhimi cheski zhurnal*, 86(4), 228–229.

8. Yakymenko I., Burlaka A., Tsybulin O., Brieva O., Buchynska L., Tsehmistrenko S., Chekhun V. (2018). Oxidative and mutagenic effects of low intensity GSM 1800 MHz microwave radiation. *Exp. Oncol.*, 40(4), 282–287.

9. Bityutsky V., Tsekhmistrenko S., Tsekhmistrenko O., Melnychenko O., Kharchyshyn V. (2019). Effects of Different Dietary Selenium Sources Including Probiotics Mixture on Growth Performance, Feed Utilization and Serum Biochemical Profile of Quails. In: Nadykto V.

(eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham, 623-632. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_61

10. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. Biosystems Diversity, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>

11. Tsekhmistrenko S., Bityutsky V., Tsekhmistrenko O., Merzlov S., Tymoshok N., Melnichenko A., Polishchuk S., Demchenko A., Yakymenko I. (2021). Bionanotechnologies: synthesis of metals' nanoparticles with using plants and their applications in the food industry: a review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 10(6), e1513. <https://doi.org/10.15414/jmbfs.1513>

Наукові видання, які включені до переліку Web of Science

1. Цехмістренко О.С., Цехмістренко С.І., Бітюцький В.С., Мельниченко О.М., Олешко О.А. (2018). Біоміметична та антиоксидантна активність нанокристалічного діоксиду церію. Світ медицини та біології, 2018, 1(63), 196–201.

2. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Polishchuk, V.M., Polishchuk, S.A., Ponomarenko, N.V., Melnychenko, Y.O., & Spivak, M.Y. (2018). Enzyme-like activity of nanomaterials. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 9(3), 469–476. <https://doi.org/10.15421/021870>

3. Tymoshok N.O., Kharchuk M.S., Kaplunenko V.G., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Spivak M.Y., Melnichenko O.M. (2019). Evaluation of effects of selenium nanoparticles on *Bacillus subtilis*. // Regulatory Mechanisms in Biosystems, 10(4), 544–552. <https://doi.org/10.15421/021980>

4. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak

M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. Biosystems Diversity, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>

5. Polishchuk V.M., Tsekhmistrenko S.I., Polishchuk S.A., Ponomarenko N.V., Rol N.V. et al. (2020). Age-related characteristics of lipid peroxidation and antioxidant defense system of ostriches (*Struthiocamelus domesticus*). Ukrainian Journal of Ecology, 10(1), 168–174.

6. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Melnichenko, O.M., Kharchyshyn, V.M., Tymoshok, N.O., Ponomarenko, N.V., Polishchuk, S.A., Rol, N.V., Fedorchenko, M.M., Melnichenko, Yu.O., Merzlova, H.V., Shulko, O.P., Demchenko, A.A. (2020). Effects of selenium compounds and toxicant action on oxidative biomarkers in quails. Ukrainian Journal of Ecology, 10(2), 232–239. doi: 10.15421/2020_89

7. Tsekhmistrenko O.S., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Kharchishin V.M., Melnichenko O.M., Rozputnyy O.I., Malina V.V., Prysiazhniuk N.M., Melnichenko Y.O., Vered P.I., Shulko O.P., L.S. Onyshchenko L.S. (2020). Nanotechnologies and environment: A review of pros and cons. Ukrainian Journal of Ecology, 10(3), 162–172.

8. Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Tymoshok N.O., Spivak M.Ya. (2020). Regulation of redox process in biological systems with the participation of the Keap1 / Nrf2 / ARE signaling pathway, biogenic selenium nanoparticles as Nrf2 activators. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 483–493. <https://doi.org/10.15421/022074>

9. Horalskyi, L. P., Kolesnik, N. L., Sokulskiy, I. M., Tsekhmistrenko, S. I., Dunaievska, O. F., & Goralska, I. Y. (2020). Morphology of spinal ganglion of different segmentary levels of domestic dog. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 501–505. <https://doi.org/10.15421/022076>

38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за

останні п'ять років: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 19

1. 1) Yakymenko I., Burlaka A., Tsybulin O., Brieieva O., Buchynska L., Tsehmistrenko S., Chekhun V. (2018). Oxidativeandmutageniceff ects of low intensity GSM 1800 MHz microwave radiation. *Exp. Oncol.*, 40(4), 282–287.
2. Bityutsky V., Tsekhmistrenko S., Tsekhmistrenko O., Melnychenko O., Kharchyshyn V. (2019). Effects of Different Dietary Selenium Sources Including Probiotics Mixture on Growth Performance, Feed Utilization and Serum Biochemical Profile of Quails. In: Nadykto V. (eds) *Modern Development Paths of Agricultural Production*. Springer, Cham, 623-632. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_61
3. Tsekhmistrenko, S.I.,Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. *Biosystems Diversity*, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>
4. TsekhmistrenkoS.,BityutskyV., TsekhmistrenkoO., MerzlovS., TymoshokN.,Melnichenko A., PolishchukS., DemchenkoA., YakymenkoI. (2021). Bionanotechnologies: synthesis of metals' nanoparticles with using plants and their applications in the food industry: a review. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 10(6), e1513. <https://doi.org/10.15414/jmbfs.1513>
5. Цехмістренко О.С., Цехмістренко С.І., Бітюцький В.С., Мельниченко О.М. , Олешко О.А. (2018). Біоміметична та антиоксидантна активність нанокристалічного діоксиду церію. *Світ медицини та біології*, 2018, 1(63), 196-201.
6. Tsekhmistrenko, S.I.,Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Polishchuk, V.M., Polishchuk, S.A., Ponomarenko, N.V., Melnychenko, Y.O., &Spivak, M.Y. (2018). Enzyme-like activity of nanomaterials. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 9(3), 469–476. <https://doi.org/10.15421/>

021870
7. Tymoshok N.O., Kharchuk M.S., Kaplunenko V.G., Bityutskyy V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Spivak M.Y., Melnichenko O.M. (2019). Evaluation of effects of selenium nanoparticles on *Bacillus subtilis*. // *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 10(4), 544-552. <https://doi.org/10.15421/021980>
8. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutskyy, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. *Biosystems Diversity*, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>
9. Polishchuk V.M., Tsekhmistrenko S.I., Polishchuk S.A., Ponomarenko N.V., Rol N.V. et al. (2020). Age-related characteristics of lipid peroxidation and antioxidant defense system of ostriches (*Struthiocamelus domesticus*). *Ukrainian Journal of Ecology*, 10(1), 168-174.
10. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutskyy, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Melnichenko, O.M., Kharchyshyn, V.M., Tymoshok, N.O., Ponomarenko, N.V., Polishchuk, S.A., Rol, N.V., Fedorchenko, M.M., Melnichenko, Yu.O., Merzlova, H.V., Shulko, O.P., Demchenko, A.A. (2020). Effects of selenium compounds and toxicant action on oxidative biomarkers in quails. *Ukrainian Journal of Ecology*, 10(2), 232–239. doi: 10.15421/2020_89
11. Tsekhmistrenko O.S., Bityutskyy V.S., Tsekhmistrenko S.I., Kharchishin V.M., Melnichenko O.M., Rozputnyy O.I., Malina V.V., Prysiashniuk N.M., Melnichenko Y.O., Vered P.I., Shulko O.P., L.S. Onyshchenko L.S. (2020). Nanotechnologies and environment: A review of pros and cons. *Ukrainian Journal of Ecology*, 10(3), 162–172.
12. Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Tymoshok N.O., Spivak M.Ya. (2020). Regulation of redox process in biological systems with the participation of the Keap1 / Nrf2 / ARE signaling pathway, biogenic selenium nanopart

							iclesas Nrf2 activators.RegulatoryMechanismsinBiosystems, 11(4), 483–493. https://doi.org/10.15421/022074 13. Horalskyi, L. P., Kolesnik, N. L., Sokulskiy, I. M., Tsekhmistrenko, S. I., Dunaievska, O. F., &Goralska, I. Y. (2020). Morphology of spinal ganglion of different segmentary levels of domestic dog. RegulatoryMechanismsin Biosystems, 11(4),501–505.https://doi.org/10.15421/022076 1. 2) Цехмістренко С.І., Федорченко М.М., Роль Н.В. Спосібпідвищенняінтенсивності росту кролів // Патент на корисну модель № 115205, 2017. 2. Федорченко М.М., Богатко Н.М., Цехмістренко С.І., Федорченко А.М. Спосібвизначеннякислотного числа жиру кролівтитриметричним методом // Патент на корисну модель № 118368, 2017. 3. Федорченко М.М., Богатко Н.М., Цехмістренко С.І., Федорченко А.М. Спосібвизначенняпероксидного числа жиру кролів // Патент на корисну модель № 118369, 2017. 4. Цехмістренко С.І., Роль Н.В., Федорченко М.М. Спосібпідвищенняінтенсивності росту молодняку кролів // Патент на корисну модель № 126658, 2018. 5. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Цехмістренко С.І., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко О.С., Веред П.І. Спосібпідвищенняпродуктивності, конверсії корму та збереженняперепелів // Патент на корисну модель № 132654, 2019. 6. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Співак М.Я., Тимошок Н.О., Цехмістренко О.С., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко С.І., Олешко О.А. Спосібефективногозастосуваннянових формселену уперепелівництві // Патент на корисну модель № 135635, 2019. 7. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Співак М.Я., Цехмістренко С.І.,Тимошок Н.О., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко О.С., Олешко О.А. Поліщук В.М.
--	--	--	--	--	--	--	---

						Спосіб інтенсифікації білкового обміну у перепелів // Патент на корисну модель № 135682, 2019. 8. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М. Цехмістренко С.І., та ін. Спосіб корекції ліпідного обміну у перепелів за участю наноматеріалів. Патент на корисну модель № 137453, МПК (2019.01) / – заявл. 22.03.2019 ; опубл. 25.10.2019; бюл. №20. – 4 с. 9. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М. Цехмістренко С.І., та ін. Спосіб ефективного вирощування перепелів за використання кормової добавки біотехнологічного походження: патент на корисну модель № 143813, МПК (2019.01). – заявл. 16.03.2020; опубл. 10.08.2020; бюл. №11. – 4 с. 1. 3). Цехмістренко С.І., Кононський О.І., Цехмістренко О.С. Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії. Практикум: Навч. посіб. – Біла Церква, 2011. – 216 с. 2. Цехмістренко С.І., Кононський О.І. Біохімія молока та молочних продуктів: Навч. посіб. / С.І. Цехмістренко, О.І. Кононський. – Біла Церква, 2014. – 168 с. 3. Цехмістренко С.І., Цехмістренко О.С. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів: Навч. посіб. / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с. 1. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з хімії (біонеорганічна та органічна хімія) для студентів зі спеціальності «ветеринарна медицина» / В.М. Поліщук, С.І. Цехмістренко, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, О.О. Селезньова, Н.В. Гаюк, Н.В. Роль / Біла Церква, 2018. – 66 с. 2. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи із хімії (загальна та неорганічна хімія) для студентів спеціальності «харчові технології та інженерія» / О.О. Селезньова, С.І. Цехмістренко, Н.В. Гаюк, В.М. Поліщук, О.С.
--	--	--	--	--	--	---

							Цехмістренко, С.А. Поліщук, Н.В. Пономаренко / Біла Церква, 2018. – 70 с. 3. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів із органічної та біологічної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, С.А. Поліщук. – Біла Церква, 2018. – 77 с. 4. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів із біохімії тварин з основами фізичної і колоїдної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, Н.В. Пономаренко, О.О. Селезньова, Н.В. Роль. – Біла Церква, 2018. – 90 с. 5. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Хімія» для студентів агробіотехнологічного факультету / Н.В. Пономаренко, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, О.О. Селезньова, Н.В. Гаюк / Біла Церква, 2018. – 59 с. 6. Робочий зошит із неорганічної та аналітичної хімії для практичних занять та самостійної роботи студентів зі спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» / О.О. Селезньова, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, Н.В. Гаюк, С.А. Поліщук / Біла Церква, 2018. – 66 с. 7. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з хімії (аналітична та органічна хімія) / О.О. Селезньова, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, Н.В. Гаюк, Н.В. Роль / Біла Церква, 2019. – 76 с. 8. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи із органічної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, С.А. Поліщук, О.О. Селезньова / Біла Церква, 2019. – 60 с. 9. Робочий зошит для
--	--	--	--	--	--	--	---

							лабораторно практичних занять та самостійної роботи із біохімії гідробіонтів для студентів зі спеціальності 207 водні біоресурси та аквакультура / С.А. Поліщук, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, О.С. Цехмістренко, Н.В. Роль, О.О. Селезнєва / Біла Церква, 2019. – 50 с. 10. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Хімія» для студентів агробіотехнологічного факультету (Електромеханіка) / Н.В. Пономаренко, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Гаюк / Біла Церква, 2020. – 64 с. 6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня Тищенко О.М. (2006), Пономаренко Н.В. (2007), Поліщук В.М. (2009). Яремчук Т.С. (2011). Поліщук С.А. (2015), Коберська В.А. (2015), Роль Н.В. (2019), Федорченко М.М. (2021). 7). Член Спеціалізованої вчена рада Д 27.821.01 (Білоцерківський НАУ) 8) Члени редакційної колегії збірника наукових праць «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing»), що включений до Переліку наукових фахових видань України категорії «Б». Рецензент науково-практичного журналу «Ветеринарія, технологія тваринництва та природокористування», що включений до Переліку наукових фахових видань України категорії «Б». 9) Член Наукової ради МОН 12) 1.Цехмістренко О., Цехмістренко С., Бітюцький В., Харчишин В., Шулько О. Використання сучасних пробіотиків як іноваційний потенціал для вирішення екологічної безпеки та викликів сталого розвитку // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку» 23-24 квітня 2019. – К.: НУХТ, 2019. – С. 72-73.
--	--	--	--	--	--	--	---

						2.Цехмістренко О.С., Бітюцький В.С., Цехмістренко С.І., Мельниченко О.М., Тимошок Н.О., Співак М.Я. Використання наночастинок металів та неметалів у птахівництві // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: 36. наук. праць – Біла Церква, 2019. – № 2. – С. 113–130. 3. Цехмістренко О., Бітюцький В., Цехмістренко С.,Харчишин В. Використання наночастинок селену, синтезованих з використанням «зелених» технологій, у годівлі перепелів // Матеріали ІІ міжнародної науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку» 26 червня 2020. – К.: НУХТ, 2020. – С. 62–63. 4. Пономаренко Н.В., Цехмістренко С.І., Поліщук В.М., Поліщук С.А. Насіння амаранту корегує стресовий стан в організмі перепелів. Птахівництво, 2020, 10(34), 39. 5. Цехмістренко О.С., Бітюцький В.С., Цехмістренко С.І. «Зелені» технології у синтезі наночастинок селену. Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: тези доп. І міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 28-29 травня 2020 р. – Дніпро, 2020. – Т.2. – С. 506–509. 15) Учениця Никоненко А. посіла перше місце на конкурсі МАН Білої Церкви, перше місце у Київській області та друге місце серед робіт МАН України (2019).Пилипчук С. (2020) та Голубцова Є(2020)– призери ІІ етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів МАН 19) Член українського біохімічного товариства
200337	Рейда Ольга Андріївна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет права та лінгвістики	Диплом магістра, Академія внутрішніх військ МВС України, рік закінчення: 2009, спеціальність: переклад	11	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1.1. Основні публікації за напрямом 1 Івлева Е. С., Рейда О. А. Лингвообразовательные инновационные технологии в процессе обучения английскому языку студентов экономических специальностей / Е.С. Ивлева, О.А. Рейда // Virtus: Scientific Journal. – 2018. - Р. 1. – С. 109 - 112. 1.2.Участь у

конференціях і семінарах

1. Рейда О.А. Особливості вираження емоцій в промовах англomовних політичних діячів//Розвиток філологічних наук: європейські практики та національні перспективи: Міжнародна науково-практична конференція, – Одеса: Південноукраїнська організація «Центр філологічних досліджень», 2018 – С. 99-102.

2. Рейда О.А. Основні характерні риси та жанрово стилістичні особливості драматургії «театру абсурду» / О.А. Рейда, А.І. Кацалап// Philology in EU countries and Ukraine at the modern stage: International scientific and practical conference (North University Centre of Baia Mare, December 21–22, 2018). - Baia Mare, 2018. – P. 143-145.

3. Рейда О.А. Розвиток емоційного інтелекту студентів немовних спеціальностей при вивченні іноземної мови/ О.А. Рейда// Людина та соціум: сучасні проблеми взаємодії (психологічні та педагогічні аспекти): Міжнародна науково-практична конференція, – Львів, 2019 – С. 106-109.

4.Рейда О.А. Особливості застосування релігійних символів у романі Брема Стокера «Дракула» / Рейда О.А., Івлєва К.С. // Концептуальні проблеми розвитку філологічних наук у сучасному полікультурному просторі): Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, – Київ, 2019 – С. 61-63.

5. Рейда О.А. Метод занурення як засіб формування соціокультурно компетенції студентів мовних спеціальностей/ О.А. Рейда // Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту Інноваційні психолого-педагогічні та лінгвістичні засади аграрної науки в умовах міжкультурної комунікації». – Біла Церква, 2019. – С. 27-29.

6. Рейда О.А. Метод повної фізичної реакції як основа гуманістичного підходу у навчанні і/ О.А. Рейда, О.П. Цвид-Гром //

Modern educational space: the transformation of national models in terms of integration: Conference Proceedings (Leipzig University, October 25, 2019). – Leipzig, 2019. – С. 10-13.

7. Рейда О.А. Самостійне читання в процесі вивчення української мови студентами-іноземцями «Актуальні проблеми викладання української мови як іноземної» Міжнародна науково-практична конференція. Біла Церква, 2019.

8. Рейда О.А. Особливості та причини розвитку англійської «нової драми» і театру ХХ сторіччя Удосконалення інформаційно-ресурсного забезпечення освіти і науки в умовах євроінтеграції. тези доп. ХХІ міжнар.наук.-практ.конф.(квітень, 2018,м.- . Біла Церква).- Біла Церква: Білоцерківський інститут економіки та управління Університету «Україна»,2019. – С. 98-101.

9. Рейда О.А. Сутність застосування гейміфікації як нового сучасного напрямку в освіті/ О.А. Рейда// Збірник тез наукових робіт учасників міжнародної науково-практичної конференції: «Нове та традиційне у дослідженнях сучасних представників психологічних та педагогічних наук» (Громадська організація «Львівська педагогічна спільнота», 27-28 березня 2020 р.). – Львів, 2020 – Ч. II. – С. 88-90.

10. Рейда О.А. Перевернуте навчання як одна з ключових тенденцій освітніх технологій сучасності/ О.А. Рейда // Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-педагогічний аспекти ». – Біла Церква, 2020. – С. 71-73.

11. Рейда О.А. Проблема опанування студентами англійської термінологічної лексики ветеринарного напрямку / О.А. Рейда // Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Інноваційні психолого-

							педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (БНАУ, 30 жовтня 2020 року.). – Біла Церква, 2019. – С. 12-14. 12. Рейда О.А. Основні труднощі передавання граматичних явищ під час перекладу англійських текстів військового характеру / О. Рейда, К. Івлева // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.: «Шлях успіху і перспективи розвитку (до 26 річниці заснування Харківського національного університету внутрішніх справ)» (ХНУВС, 20 листопада 2020 р.). – Харків, 2020. – С. 426-428. 13. Рейда О.А. Проблема опанування студентами англійської термінологічної лексики ветеринарного напрямку / О.А. Рейда // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.: «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту. Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації» (БНАУ, 30 жовтня 2020 року.). – Біла Церква, 2019. – С. 12-14. 14. Рейда О.А. Основні формати використання змішаного навчання при викладанні іноземної мови у мовному вчз / О.А. Рейда, К.С. Івлева // Проблеми впровадження дистанційного навчання в освітньому процесі закладів вищої освіти та можливі шляхи їх вирішення: тези доповідей Міжвузівського науково-методичного семінару – Харків: Національна академія Національної гвардії України, 2021. – С. 58-60. 15. Рейда О.А. Самостійна робота студентів з курсу іноземної мови в рамках дистанційної освіти. // Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-педагогічний аспекти: матеріали II Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, 25-26 березня 2021 року. Біла Церква: БНАУ, 2021. – С. 115-117. 16. Рейда О.А. Кейс-
--	--	--	--	--	--	--	--

							метод як один із найефективніших засобів активізації викладання іноземної мови /К.С. Івлєва, О.А. Рейда // Актуальні проблеми освітньо-виховного процесу в умовах карантинних обмежень та дистанційного навчання: збірник наук. пр. – Харків: ХНУБА, 2021. – С. 89-91. 17. Рейда О.А. Сутність застосування гейміфікації як нового сучасного напрямку в освіті / О.А. Рейда// Збірник тез наукових робіт учасників міжнародної науково-практичної конференції: «Нове та традиційне у дослідженнях сучасних представників психологічних та педагогічних наук» (Громадська організація «Львівська педагогічна спільнота», 27-28 березня 2020 р.). – Львів, 2020 – Ч. II. – С. 88-90. 18. Рейда О.А. Особливості застосування моделей Blended Learning при викладанні іноземної мови студентам немовних спеціальностей / О.А. Рейда // Всеукр. наук.-практ. конф.: «Удосконалення інформаційно-ресурсного забезпечення освіти і науки в умовах євроінтеграції» (8-9 жовтня 2020 року). – Біла Церква, 2020. – С. 27-29. Участь у роботі науково-методичних семінарах кафедри Науково-методичний семінар «Міжнародний освітній проєкт «Китайський міст" (Цзілінський університет) у контексті вивчення китайської мови здобувачами ОП "Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська".17.05.21 Науково-методичний семінар: «International Training on TESOL. «English language Teaching in the Era of Globalization: Embracing Challenges and Innovations». 4.06.21. Науково-методичний семінар: «Принцип зворотного планування у викладанні німецької мови за матеріалами курсів підвищення кваліфікації Гете-інституту». 6.05.21. 1.3. Керівництво науково-дослідною роботою студентів із підготовкою тез на конференцію
--	--	--	--	--	--	--	---

Ad linguas et culturas per cognitionem (до мов і культур через пізнання): матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції студентів, 18 квітня 2019 року. Біла Церква, 2019. 125 с.
https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_lingvo_stud_18.04.2019.pdf

Єлчева К.С., студентка ФВМ, група 1(М). Тема: «The main characteristics and signs of dogs' structural heart defect». 1 місце.

Вакула Б.В. студент ФВМ, група 1(СІМ). Тема: «The main characteristics and signs of dogs' structural heart defect». 2 місце.

Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Ad linguas et culturas per cognitionem (до мов і культур через пізнання): матеріали міжнар. наук.-практ. конф. студентів, 14 квітня 2021 р. Біла Церква: БНАУ, 2021. 76 с.
http://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/zbir_tezy_stud_lingvo_14.04.2021.pdf

Поправка О.В., студент 1 курсу, біолого-технологічного факультету (харчові технології). Тема: «The main problems of one of the most promising branches of ukrainian industry - food industry». Черненко М.О., студентка 1 курсу, біолого-технологічного факультету (харчові технології) Тема: “Modern problems of using food additives”
 Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України(категорії Б):

1. Цвид-Гром О.П., Марчук В.В., Резнік В.Г. Етнокультурна компетентність як Рейда О.А. Фонологічні опозиції та особливості фонемної структури англійських та українських діалогічних текстів / О.А. Рейда // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер. Філологія: зб. наук. праць. – Одеса, 2018. – Вип. 36. – Т. 1. – С. 115-116.

2. Рейда О. Використання автентичних матеріалів у процесі викладання англійської мови студентам філологам / О. Рейда, К. Івлева, Д.

Гулієва // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. - 2019. - Вип. 36. - Т. 1. - С. 133-138

3. Рейда О.А. Переклад українських та британських реалій у поетичних текстах (лінгвокогнітивний аспект) / О.А. Рейда, О.П.Цвид-Гром, К.С.Івлева // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер. Філологія: зб. наук. праць. – Одеса, 2019. – Вип. 38. – Т. 3. – С. 154-156.

4. Рейда О. Теоретичні основи дослідження англомовної термінології у галузі методики викладання іноземних мов / О. Рейда, К. Івлева, Д. Гулієва // Закарпатські філологічні студії. - 2019. - Вип. 8. – Т. 2. - С. 78-82.

5. Рейда О.А. Труднощі перекладу інструкцій до побутової техніки з англійської мови на українську / О.А. Рейда, К.С. Івлева, Д.О. Гулієва // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Сер. Філологія. Соціальні комунікації. - 2019. - Т.30 (69). - № 4. - Ч. 1. - С. 107-110. DOI <https://doi.org/10.32838/2663-6069/2019.4-1/20>

6. Рейда О.А. Аналіз структурних характеристик англомовної термінології у галузі методики викладання іноземних мов / О.А. Рейда, Д.О. Гулієва, К.С.Івлева // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер. Філологія. – Одеса, 2019. – Вип. 43,т. 4. – С. 95-98. DOI <https://doi.org/10.32841/2409-1154.2019.43.4.23>.

7. Рейда О.А. Інноваційні технології в методиці викладання іноземних мов студентам технічних спеціальностей / О.А. Рейда, К.С.Івлева, Д.О. Гулієва // Інноваційна педагогіка. – 2020. – Вип. 20. – Т. 2. – С. 111-114. DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085-2020-20-2-23>

8. Рейда О. Дослідження лексикографічних джерел лінгвістичної концепції тезауруса / О. Рейда, К. Івлева, Т. Братусь // Актуальні питання гуманітарних наук. - 2020. - Вип. 33. - Т. 2. – С. 126-129. DOI

<https://doi.org/10.24919/2308-4863.2/33.215862>
9. Рейда О.А. Вербальні знаки компліменту в кооперативній стратегії в рамках офіційно-ділового дискурсу/ О.А. Рейда, К.С. Івлєва, Д.О. Гулієва // Закарпатські філологічні студії. - 2021. - Вип. 15. – Т. 2. - С. 163-167.
10. Цвид-Гром О.П. Сугестопедія в рамках гуманізації освітнього процесу у вищій школі / О.П. Цвид-Гром, О.А. Рейда, К.С.Івлєва // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах: зб. наук. праць. - 2019. - Вип. 64. - Т. 2. - С. 52-55.
11. Rejda O. Methods and techniques of foreign language level control among students in non-philological universities / O.Rejda, O. Tsvid-Grom, K. Ivlieva // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. - 2021. - Вип. 35. - Т. 6. – С. 251-256. DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/35-6-37>
12. Rejda O. Use of modern innovative technologies in the process of learning english among students of non-philological specialties / O.Rejda, D.Gulieva, K. Ivlieva // Український педагогічний журнал. – 2021. – № 2. – С. 96-100. DOI <https://doi.org/10.32405/2411-1317-2021-1>
2.2. Наявність виданих навчально-методичних посібників
1. Іноземна мова за професійним спрямуванням: навчально – методичний посібник для студентів I курсу факультету ветеринарної медицини / укл. О.А. Рейда. - Біла Церква: БНАУ, 2019. - 172 с.
2. «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів першого курсу біолого-технологічного факультету. укл. О.А. Рейда, К.С. Івлєва. - Біла Церква: БНАУ, 2021. - 172 с.Протокол № 01-12/232 від 25.03.2021
2.3. Підвищення кваліфікації та стажування
1. Certificate (International House). ІН Modular Course in Teaching. “Teaching Language Systems” (Grammar and

							Vocabulary) – 16 hours. (2020) 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 00493712/161/20/21 з 9.11.2020 по 27.11.2020. (150 годин, 5 кредитів ЄКТС) 3. Стажування з питань міжнародного співробітництва з партнерами НАТО у сухопутних військах збройних сил України (перекладач). Certificate for participation in Multinational Experience “Rapid Trident -2020” (RT20) IPSC-Yavoriv, Ukraine, 16-25 September 2020. 4. Стажування з питань міжнародного співробітництва з партнерами НАТО у сухопутних військах збройних сил України (перекладач). Certificate for participation in Multinational Command Post and Field Training Exercise “RAPID TRIDENT- 2019” conducted at the International Peacekeeping and Security Center (IPSC) 2.4. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член міжнародної профспілки TESOL (Сертифікат № 20394). 2.5. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності). Серпень 2001 року факультет іноземної філології Харківського державного педагогічного університету ім. Г.С. Сковороди(відділення англійської та німецької мови), навчання у якому закінчила у червні 2006р. Кваліфікація вчителя англійської мови, німецької мови та зарубіжної літератури (спеціаліст). Вересень 2007-2009 року - Академія внутрішніх військ МВС України(м. Харків) Кваліфікація магістра з філології, викладача-дослідника, перекладача з двох мов(магістр). З 2006 по серпень 2007 р. працювала в ЗОШ I-III ступенів смт. Кочеток на посаді вчителя англійської мови. Була звільнена за власним бажанням. З грудня 2007 по серпень 2008 р. працювала в Чутувській загальноосвітній школі I-III ступенів № 3 на посаді вчителя англійської мови. З листопада 2012-2014 р. військовова частина А
--	--	--	--	--	--	--	--

							1232 - посада перекладача.
62789	Стригіна Оксана Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 052905, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 037414, виданий 17.01.2014	24	Фізика	Диплом кандидата наук ДК № 052905, виданий 27.05.2009, Спеціальність 01.02.04 – механіка деформівного твердого тіла. Тема дисертації: «Напружений стан нетонких трансверсально-ізотропних пружних і електропружних пластин і оболонок з кругови отворами» Доцент, доцент кафедри вищої математики та фізики 2014 (атестат 12ДЦ № 037414 від 17.01.2014 р.) Підвищення кваліфікації: 1.Луганський національний університет імені Тараса Шевченка, Інститут післядипломної освіти й дистанційного навчання ЛНУ імені Тараса Шевченка Сертифікат розробника дистанційних курсів та тьютора дистанційного навчання, Дата видачі 20.06.2012р. 2. НУБІПУ ННІ післядипломної освіти. «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» Свідцтво СС 00493706/000658-16 Дата видачі: 23.09.2016 р. п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: (1,2,9,11,13, 17 Публікації: Web of Science, Scopus 1) И.Ю. Хома. Окручени трансверсально-изотропной пластины с некруговой цилиндрической полостью / И.Ю. Хома, О.А. Стрыгина// «Прикладна механіка», 2020, 56.–№4, С. 81-98 2) Prediction of the number of domestic animals and birds in the conditions of the economic crisis.Nepochatenko, A., Nepochatenko, V., Revitska, U. OksanaStrigina,Melnichenko, O., Bomko, V. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 2020, 26(4), с. 731-736 Фахові видання: 1.Хома І.Ю, Проценко Т. В, Стригіна О.А. Дослідження напруженого стану

						трансверсально-ізотропної пластини з круговою порожниною при заданій на поверхні розщиплюючій силі // міжнародна наукова конференція «Сучасні проблеми механіки та математики», 22-25 травня 2018 р. у м. Львів. С. 210 2) Стригіна О.А. Коефіцієнт товарності продукції сільського господарства./О.А.Стригіна// Державна науково-практична конференція «Стратегія економічного розвитку агросектора в Україні» 23 листопада 2017 р., м.Біла Церква. Матеріали конф., 2017. – С.35 3) Стригіна О.А. Застосування закону великих чисел в аграрному секторі / О.А.Стригіна // Міжнародна науково-практична конференція Сталій розвиток сільського господарства: глобальні зміни та національні особливості досягнення , 28 – 29 травня 2019 р., м. Біла Церква: Матеріали конф., 2019. – С.151-153 4) 1. Стригіна О.А. Математичні моделі в економіці» / О.А. Стригіна // Економіка та управління в АПК. – м. Біла Церква. – 2017.С 173 5.Стригіна О.А. Класичні моделі найважливіших ринків: робочої сили, грошей та товарів // Міжнародна науково-практична конференція Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку, підприємництва та торгівлі, публічного управління в Україні та світі. 31 жовтня 2019 року, м.Біла Церква: Матеріали конф., С. 27-29 6.Стригіна О.А. Застосування інтегрального числення до розв'язування задач // Abstracts of I International Scientific and Practical Conference Great Britain, London 4 – 5, May 2020 1st International scientific and practical conference «Problems and Innovations in Science» Part 2, Nika Publishing, London, Great Britain. 2020. V. 2.–P.302-304 Була науковим керівником учениці 10-А класу БЗШ №11 Третяк Влади Анатоліївни яка виконала роботу МАН «Математичні софізми», що зайняла III місце на міському турі.
--	--	--	--	--	--	--

203266	Наріжний Сергій Анатолійович	доцент, Основне місце роботи	Біолого- технологічний факультет	Диплом бакалавра, Національний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 008970, виданий 26.09.2012	6	Загальна технологія харчових продуктів	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 12. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Merzlov S. Optimization of technology for shredding the bee pollen / N. Lomova, S. Narizhnyy, O. Snizhko, V. Voroshchuk // Eastern-European journal of enterprise technologies / Technology and equipment of food production. – 2017.- №5 – С. 55-60,89-90.(Scopus; 3 квартал) 2. Merzlov S., Rudakova T., Snizhko O., Lomova N., Narizhniy S., Voroshchuk V. MANAGING QUALITY AND SAFETY DURING THE PRODUCTION OF YOGHURT WITH HONEY PRODUCTS // Science and innovation. - 2018- № 6. – P. 22 – 34. (Scopus + WoS; 4 квартал) 3. Antonina Minorova, Natalia Krushelnyska, Oksana Bodnarchuk, Serhiy Narizhnyy, Svitlana Vezhlytseva, Natalia Shapovalova Investigation of fattacidic composition and physico-mechanical indexes of dry milk polycomponent mixtures // Journal of Chemistry and Technologies. – 2021 – Vol. 29 No. 1. – P. 55-64. (Scopus; 3 квартал) 4. Drożdż Paweł, Tetiana Vitenko, Viktor Voroshchuk, Sergiy Narizhnyy, Olha Snizhko Discrete-Impulse Energy Supply in Milk and Dairy Product Processing Materials. 2021; 14, no. 15: 4181. https://doi.org/10.3390/ma14154181 (MDPI) https://www.mdpi.com/IMPACT_FACTOR 3.623), (Scopus+WoS; 2-й квартал) 5. Modification of the properties of milk-fat emulsions with the phase structure of «oil in water» in the dependence on the mass part of the lipoid and the stabilizing systems / I. Stadnyk, O. Bodnarchuk, K. Kopylova, P. Petrov, L. Bal-Prylypko, S. Narizhnyy // Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. - vol. 15. – 2021. - p. 741-748. https://doi.org/10.5219/1389 (Scopus; 3-й квартал) Публікації в фахових виданнях України: 1. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Наріжний С.А. Наукові
--------	------------------------------------	------------------------------------	--	---	---	---	--

							підходи щодо класифікації молочної десертної продукції // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2021. - №16 – С. 164 - 179. https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-16 2. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Моїсєєва Л.О., Даниленко С.Г., Наріжний С.А. Біотехнологічні аспекти застосування штамів з β-галактозидазною активністю у виробництві ферментованих молочних продуктів // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2021. - №16 – С. 117 - 134. https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-12 3. Рудакова Т.В., Мінорова А.В., Наріжний С.А. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2019. - №13 – С. 147 - 171. 4. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Наріжний С.А. БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ СУХИХ МОЛОЧНИХ БАГАТОКОМПОНЕНТНІХ СУМІШЕЙ // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2020. - №14 – С. 125 - 136. 5. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Моїсєєва Л.О., Наріжний С.А. Оцінка якості сухих молочних багатокомпонентних сумішей на принципах кваліметрії // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2020. - №15 – С. 139 - 150. 2) Деклараційні патенти на винахід чи корисну модель: 1. СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТЕРИЛІЗОВАНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА: патент на корисну модель № 143387, МПК (2020.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 21.02.2020, опубл. 27.07.2020; бюл.№14 - 4 с. 2. Спосіб виробництва вершкового масла
--	--	--	--	--	--	--	--

тривалого терміну зберігання з медом: патент на корисну модель № 144409, МПК (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 12.05.2020, опубл. 25.09.2020; бюл.№18.- 4 с.

3. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла з наповнювачем: патент на корисну модель № 144802, МПК А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.05.2020, опубл. 26.10.2020; бюл.№20.- 4 с.

4. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла різної жирності: патент на корисну модель № 146008, МПК А23С 15/02 (2006.01), А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.08.2020, опубл. 13.01.2021; бюл.№2.- 4 с.

5. Спосіб отримання збагаченого вершкового масла стерилізованого: патент на корисну модель № 146790, МПК А23С 15/00 (2016.01), А23L 21/25 (2016.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 26.10.2020, опубл. 17.03.2021; бюл.№11.- 4 с.

3) Навчальні посібники:
1. Мерзлов С.В. Харчові технології. Посібник до лабораторно-практичних занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студентів денної форми навчання напряму підготовки 6.051701 – харчові технології та інженерія згідно з вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу / С.В. Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний, О.О. Сніжко. – Біла Церква, 2016. – 449 с.
2. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студентів денної форми навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» згідно з вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу / С.В. Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний – Біла Церква, 2014. – 79 с.

4) Навчально-методичні посібники, методичні вказівки

							1. Мерзлов С.В. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин. Методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для студентів біолого-технологічного факультету 7.130201–спеціаліст, 8.130201 – магістр / С.В Мерзлов, А.Г. Вовкогон, А.Д. Качан, С.А.Наріжний та ін.. – Біла Церква. – 2018. – 38 с. 2. С.В. Мерзлов Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин Методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для студентів біолого-технологічного факультету / С.В. Мерзлов, В.Г. Герасименко, Калініна Г.П., Федорук Н.М, Гребельник О.П., Наріжний С.А. та ін. – Біла Церква, 2019. – 38 с. 3. Технологія продуктів функціонального призначення: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / О.П. Гребельник, Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, В.М. Н.М. Федорук, С.А. Наріжний. – Біла Церква: БНАУ, 2019. – 34с. 4. Методологія та організація наукових досліджень: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, , В.М. Н.М. Федорук, С.А. Наріжний . – Біла Церква: БНАУ, 2019. – 64с. 5. Методичні рекомендації до написання та оформлення кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікації магістр з харчових технологій / С.В. Мерзлов, Т.М, Димань, Ю.О. Шурчкова, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, С.А. Наріжний, Л.П. Загоруй, В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Н.В. Роль, Н.М. Федорук, Г.В.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Мерзлова / За ред. доц. Г.П.Калініної. – Біла Церква, 2019.– 24 с. 6. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Технологічні розрахунки у м'ясній промисловості» для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр»/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій. С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 25 с. 14)керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт): 1. Науковий керівник наукової роботи на тему «Розроблення технології збагаченого спреду тривалого строку зберігання», студентки Мігель Єлизавети Ігорівни , яка зайняла призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в 2021 році. 19)діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1. У складі кафедри ХТІТІПТ асоційований член Спільки молочних підприємців України.
159695	Бондар Олена Станіславівна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 014714, виданий 12.06.2002, Атестат доцента ДЦ 009947, виданий 17.02.2005	25	Інформаційні системи та технології	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Бондар О. С., Трофимчук М. І. Системний підхід до управління підприємствами на основі автоматизації бізнес-процесів. Агросвіт. 2021. № 16. С. 34–44. DOI: 10.32702/2306-6792.2021.16.34 URL: http://www.agrosvit.info/pdf/16_2021/6.pdf 2. Бондар О. С., Трофимчук М. І. Сучасний стан і тенденції розвитку рибництва в Україні і світі. Трофимчук А.М., Гриневич Н.Є.

Трофимчук М.І.
Куновський Ю.В. Бондар
О.С. Ткаченко
О.В., Савчук О.В.
Технологія виробництва
і переробки продукції
тваринництва: збірник
наукових праць. № 4
(160) 2021.
Білоцерківський
національний аграрний
університет. Біла
Церква: БНАУ. 2021.

3. Бондар О.С.,
Трофимчук М.І.
Моделювання
функціонування і
розвитку соціально-
економічного стану
регіону з урахуванням
екологічних факторів.
Агросвіт, 2020. № 2.
С.38-48. URL:
<http://www.agrosvit.info/index.php?op=1&z=3070&i=5>

4. Бондар О.С.,
Трофимчук М.І.,
Інструменти залучення
покупців до ресурсів
електронної комерції.
Економіка та управління
АПК. 2019. - № 2. С. 6–
15. URL:
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5145>

5. Бондар О.С.
Соціально-економічні
фактори та їх вплив на
зростання злочинності в
Україні. Економіка та
управління АПК :
збірник наукових праць.
Біла Церква: БНАУ,
2017. № 2 (137). - С.160 -
166. URL:
<https://econommeneg.btsau.edu.ua/uk/content/socialno-ekonomichni-factory-ta-yih-vplyv-na-zrostannya-zlochynnosti-v-ukrayini>

6. Бондар О.С. Модель
системного аналізу
розвитку економіки
регіону. Економіка та
управління АПК: Збірн.
наук праць. Біла
Церква: БНАУ, 2017.
№1(132). - С.103-110.
URL:<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1429>

7. Бондар О.С. Тенденції
та напрями розвитку
аграрного ринку
Київської області.
Економіка та управління
АПК: Збірн. наук.
праць. Біла Церква:
БНАУ, 2016. С.33-38.
URL:
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1831>

8. Бондар О.С.
Прогнозування
динаміки фондового
ринку методами
статистичного
моделювання. XII
Міжнародна заочна
конференція "Развитие
науки в XXI веке":
сборник статей научно-
информационного
центра «Знание», 3
часть. – Харьков : НИЦ
«Знание», 2016. С. 13-18.
URL:
<http://rep.btsau.edu.ua/h>

andle/BNAU/1441

9. Бондар О. С. Математична модель економічного ринку України з урахуванням зовнішнього постачання продукції. Book of abstracts Part 2 Poltava, Ukraine. , 2019. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4038>

10. Бондар О. С. Формування стратегії управління даними в організації. Економіка, облік, фінанси, менеджмент і право: актуальні питання і перспективи розвитку: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 31 липня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 41-43. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6548>

1. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників: Бондар О.С. Методичні рекомендації: Економіко-математичне моделювання. Модуль 1: методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студентів галузі знань 0305 "Економіка і підприємництво" напряму підготовки "Економіка і підприємництво, "Облік і аудит" "Фінанси і кредит") Біла Церква: БНАУ, 2017. 49 с. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1440>

2. Бондар О.С., Трофимчук М.І., Економіко-математичне моделювання. Модуль 2: методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студентів галузі знань 0305 "Економіка і підприємництво" напряму підготовки "Економіка і підприємництво, "Облік і аудит" "Фінанси і кредит"). Біла Церква: БНАУ, 2017. - 92 с. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1438>

3. Бондар О.С., Трофимчук М.І., Методичні матеріали щодо змісту та організації самостійної роботи студентів, поточного і підсумкового контролю їх знань з дисципліни "Економіко-математичне моделювання" для студентів, які навчаються за галузями знань 07 «Управління та адміністрування», 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальностями 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 051 «Економіка». Біла Церква, 2019. 58 с. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/h>

[illegible]

							економічного факультету за спеціальністю 071 «Облік і оподаткування», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: О.С.Бондар, М.І.Трофимчук, О.В.Ткаченко, В.В.Новікова, О.В.Савчук. – Біла Церква: БНАУ, 2020. – 58 с. 9. Електронний документообіг Методичні вказівки з навчальної дисципліни «Електронний документообіг» для здобувачів вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 073 «Менеджмент», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: О.С.Бондар, М.І.Трофимчук, О.В.Ткаченко, В.В.Новікова, О.В.Савчук. – Біла Церква: БНАУ, 2020. – 58 с. 10. Електронний документообіг Методичні вказівки з навчальної дисципліни «Електронний документообіг» для здобувачів вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 051 «Економіка», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі: О.С.Бондар, М.І.Трофимчук, О.В.Ткаченко, В.В.Новікова, О.В.Савчук. – Біла Церква: БНАУ, 2020. – 58 с. 8) Науково-дослідна робота «Застосування методів економічного моделювання та прогнозування для розробки стратегії розвитку територіальних аграрних ринків» УДК: 338.27:004.942:336.748.12 № держреєстрації 0116U005810 13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік; Проводила заняття з дисциплін “Economic informatics” та “Economic and mathematical modeling” для іноземних студентів у 2018-2019 роках. 20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п’яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної,
--	--	--	--	--	--	--	--

							наукової діяльності). Стаж роботи інженером-програмістом на науково-виробничій фірмі «Ферокерам» 12 років.
158776	Косіор Леся Тарасівна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 064350, виданий 22.12.2010, Атестат доцента АД 002589, виданий 20.06.2019	11	Аграрні технології	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 8,13,18. 1 Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Pirova L. V., Kosior L. T., Mashkin Y. O., Lastovska I. Chemical, mineral and amino acid composition of pork in the application of selenium compounds in feed. Ukrainian Journal of Ecology. 2017. №7. P 223-229.(WoS) 2. Borshch O.O., Borshch O.V., Kosior L.T., Pirova L.V., Influence of various litter materials and premises characteristics on the comfort and behavior of cows. Ukrainian Journal of Ecology. 2017. №7. P 529-535. (WoS) 3. Borshch O. O., Borshch O. V., Donchenko T. A., Kosior L.T., Pirova L. V. Influence of low temperatures on behavior, productivity and bioenergy parameters of dairy cows kept in cubicle stalls and deep litter system / // Ukrainian Journal of Ecology. - Vol 7, No 3 (2017). – P. 73–77. (WoS) 4. A.A. Borshch, A.V. Borshch, M.M. Lutsenko, S.V. Merzlov, L.T. Kosior, I.A. Lastovska, L.V. Pirova Amino acid and mineral composition of milk from local Ukrainian cows and their crossbreedings with Brown Swiss and Montbeliarde breeds Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture 43(3):238-246, September 2018. (Scopus) 5. A. A. Borshch, A. V. Borshch, , I.A. Lastovska, L.T. Kosior, L.V. Pirova The influence of crossbreeding on the protein composition, nutritional and energy value of milk of cows. Bolgarian Journal of Agricultural Science 25 (No 1) 2019, 117–123. (Scopus) 6. O.I. Sobolev, B.V. Gutyj, S.V. Sobolieva, V.F. Fesenko, V.V. Bilkevych, O.I. Babenko, N.I. Klopenko, A.D. Kachan, L.T. Kosior, I.O. Lastovska, P.I. Vered, O.P. Shulko, L.S. Onyshchenko, O.I. Slobodeniuk The influence of different doses of lithium additive in mixed feed on the balance of nitrogen in

organism of goslings
Ukrainian Journal of Ecology, 2019, 9 (2) 91-96. (WoS)

7. O.O. Borshch, S.Yu. Ruban, B.V. Gutyj, O.V. Borshch, O.I. Sobolev, L.T. Kosior, M.M. Fedorchenko, A.A. Kirii, Y. I. Pivtorak, I. Yu. Salamakha, N. M. Hordiichuk, L.M. Hordiichuk, O.I. Kamratska, B.S. Denkovich. Comfort and cow behavior during periods of intense precipitation. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(6), 98-102, doi: 10.15421/2020_265

Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України:

1. Косіор Л. Т., Пірова Л. В., Ластовська І. О. Молочна продуктивність та показники молоковиведення у корів голштинської породи. Збірник наукових праць Вінницького НАУ. 2017. № . С. 171-174. (фахове видання)

2. Lutsenko M., Lastovska I., Donchenko T., Kosior L., Pirova L., Rodrigo A. Arias Inostroza The impact of new space-planning decisions easy-to-assemble facilities for the maintenance and productivity of young cattle. Наукові доповіді НУБіП України, 2017. № 4 (68). (фахове видання)

3. Borshch O., Borshch O., Kosior L., Lastovska I., Pirova L., Jalil Ghassemi Nejad. Productivity of cows of different tolerance to stress under robotized milking conditions. (Продуктивність корів різної стресостійкості в умовах роботизованого доїння) Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» м. Біла Церква, № 1. 2018. С. 18-24. (фахове видання)

4. Косіор Л. Т., Пірова Л. В., Ластовська І. О. Молочна продуктивність та показники молоковиведення у корів голштинської породи. Збірник наукових праць Вінницького НАУ. – 2017, Вип. 4 (98). – С. 171–174. (фахове видання)

5. Пірова Л.В., Косіор Л.Т. Продуктивність откормочного молодняка овец в зависимости от уровня органического селена в рационе. «Аграрная наука – сельскому хозяйству»: сборник статей

							Алтайського державного аграрного університету. – Барнаул: РІО АГАУ, 2017. – С. 181–183. (фахове видання) 6. Борщ О.О., Борщ О.В., Косіор Л.Т., Пірова Л.В., Ластовська І.О. Білковий склад молока корів різних порід. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, № 1'2019. м. Біла Церква – (фахове видання) 7. Lastovska I. O., Pirova L. V., Kosior L. T., Borsch O. O., Borshch O. V. Comparative assessment of fattening qualities of rabbits of different breeds under the conditions of the private farm (Порівняльне оцінювання відгодівельних якостей кролів різних порід в умовах приватного господарства). Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, № 2 (158) 2020 . м. Біла Церква – (фахове видання) Методичні вказівки: 1. К-ть методичних рекомендацій для проведення практичних занять 1. Технологія виробництва молока та яловичини. Методичні рекомендації до проведення практичних занять студентів біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», бакалаврський рівень вищої освіти. Біла Церква, 2021. 78 с. 2. Моделювання технологічних процесів у тваринництві. Методичні рекомендації до проведення практичних занять студентів біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», рівень вищої освіти – вищий «магістерський» Біла Церква, 2021. 65 с. 3. Основи тваринництва: Методичні вказівки та робочий зошит до виконання практичних занять студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 “Харчові технології” / Л.Т. Косіор – Біла Церква, 2020.– 38 с.
28781	Погоріла Світлана Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет права та лінгвістики	Диплом спеціаліста, Київський міжрегіональний	25	Українська мова	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до

				й інститут удосконалення вчителів імені Бориса Грінченка, рік закінчення: 1999, спеціальність: українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 024395, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 005593, виданий 26.11.2020		визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 12, 1) Статті у міжнародних виданнях (Scopus, Web of Science): Liliya Baranovska, Svitlana Pohorila, Inna Tymchuk, Mykhajlo Baranovsky / Pedagogical Training of Masters in Ecology in Institutions of Higher Education Vol 12, No 1Sup1 (2020): Revista Romaneasca pentru Educatie Multidimensionala file:///C:/Users/User/Do wnloads/Revista%20Rom aneasca%20pentru%20Ed ucatie%20Multidimension ala.html Статті у фахових виданнях: Погоріла С. Г., Тимчук І. М. Мовностилістичні одиниці вираження гротескного задуму в повісті В. Дрозда «Ірій» // «Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика» Том 32 (71) № 3, 2021 (фахове видання, включене до наукометричної бази Index Copernicus). Тимчук І.М., Погоріла С.Г. Conceptual principles of education humanization of the future environmental specialists. вісник Національного авіаційного університету. Серія: Педагогіка. Психологія. зб.наук.пр.- К: Національний авіаційний університет, 2019 Вип. (1)14 - С. 95 - 101. (фахове видання, включене до наукометричної бази Index Copernicus). file:///C:/Users/User/Do wnloads/%D0%92%D1%9 6%D1%81%D0%BD%D0% B8%D0%BA%20%D0%9F %D0%B5%D0%B4%D0% B0%D0%B3%D0%BE%D0 %B3%D1%96%D0%BA%D 0%B0-2019- 25,06%20(2).pdf Погоріла С. Г., Шульська Н. М., Тимчук І. М., Римар Н. Ю. Лексико-семантичне поле «небо» як елемент поетичної картини світу Лесі Українки // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. 2019. Т. 30 (69) № 3. С. 68-74. (фахове видання, включене до наукометричної бази Index Copernicus).
--	--	--	--	--	--	--

file:///C:/Users/User/Desktop/Documents/19-20/Вчені%20записки%20Таврійського%20ун-ту)-2019.pdf

Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Основні проблеми та елементи мовної підготовки іноземних студентів у процесі вивчення української мови. Молодий вчений. – 2019. Спецвипуск. №6.1 (70.1) червень 2019 (РИНЦ, ScholarGoogle, OAJI, CiteFactor, Research Bible, Index Copernicus)

4) наявність виданих навчально-методичних посібників

1. Погоріла С.Г., Тимчук І. М. Методичні вказівки з навчальної дисципліни «Педагогіка і психологія вищої школи» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня – магістр за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. – Біла Церква, 2019 р. – 37 с.

2. Методичні вказівки для підготовки до практичних занять для студентів ОКР магістр, галузі знань 10 «Природничі науки» з навчальної дисципліни «Методика викладання у вищій школі» (Частина 1) – Біла Церква, 2019 р. – 76 с.

3. «Українська мова як іноземна. Тексти для читання. Практикум для студентів підготовчого відділення / Укладачі: Світлана Дмитрівна Карпенко, Тетяна Миколаївна Рудакова, Ольга Дмитрівна Будугай, Інна Миколаївна Тимчук, Світлана Григорівна Погоріла, Наталія Анатоліївна Баран, Анастасія Ігорівна Кацалап. Упорядник текстів: С. Д. Карпенко». 2019. 255 с.

4. Погоріла С.Г., Тимчук І.М., Ткаченко О. В. Методика викладання у вищій школі: методичні вказівки для виконання позааудиторної роботи [для здобувачів другого (магістерського) рівня] / С.Г. Погоріла, І.М. Тимчук, О.В. Ткаченко. – Біла Церква, 2020. – 75 с.

5. Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Методичні вказівки для виконання аудиторної та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Сучасні методи викладання у вищій школі» для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти Біла Церква, 2020. 104 с.

6. Тимчук І.М. , Погоріла С.Г., Дем'яненко О. О.

							Методичні вказівки для виконання аудиторної та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня економічних спеціальностей / І.М. Тимчук, С.Г. Погоріла, О.О. Дем'яненко - Біла Церква, 2021. – 134 с. 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій 1. Погоріла С.Г. Тимчук І.М. Психолого-педагогічна насиченість змісту професійно-педагогічної підготовки магістрів з економіки і підприємництва. Міжнародна науково-практична конференція «Аграрна освіта та наука» / Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації» (27 – 28 вересня 2018 року) – Біла Церква, 2018 р. 2. Погоріла С.Г. Тимчук І.М. Особливості використання методологічних підходів у процесі професійно-педагогічної підготовки магістрів економічних спеціальностей. VII Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми вищої професійної освіти» Вітчизняний і зарубіжний досвід гуманізації навчання студентів: історичний аспект. 22 березня, 2019 р., НАУ - м. Київ) 3. Погоріла С.Г. Елементи мовної підготовки іноземних студентів у процесі вивчення української мови як іноземної в умовах довузівської підготовки // Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми викладання української мови як іноземної» (19 квітня 2019 р., м. Біла Церква). 4. Погоріла С.Г. Шляхи підвищення якості мовної підготовки іноземних студентів. Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «Доуніверситетська підготовка: інновації. Виклики, перспективи» (21 травня 2019 р, м. Київ). 5. Тимчук І.М. Погоріла С.Г. Основні елементи
--	--	--	--	--	--	--	---

						гуманістично спрямованої особистості фахівця з охорони довкілля у ВНЗ / Міжнародна науково-практична конференція «Методика навчання природничих дисциплін у середній та вищій школі», (Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, 30-31 травня 2019 – м. Полтава). 6. Тимчук І.М., Погоріла С.Г. Гуманістична насиченість психолого-педагогічних дисциплін на прикладі розділу «Персонологія» / Міжнародна науково-практична конференція «Психологія та педагогіка: сучасні методики та інновації, досвід практичного застосування» (25-26 жовтня 2019 р., Львів). 7. Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Особистісно зорієнтований підхід до здійснення професійно-педагогічної підготовки майбутніх магістрів з економіки і підприємництва / Міжнародна науково-практична конференція «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» (31 жовтня 2019р, Біла Церква). 8. Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Елементи професійно-педагогічної підготовки майбутніх магістрів з економіки і підприємництва у ЗВО / Матеріали Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції «Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки майбутніх фахівців» 9-10 квітня 2020 року м. Хмельницький https://drive.google.com/drive/folders/1abJbiBbAO8RVm687v7nv8oZA-5dbfRYH 9. Погоріла С.Г. Шляхи формування комунікативної компетентності студентів у процесі вивчення української мови як іноземної. Мовна освіта в сучасних ЗВО: тенденції, виклики, перспективи: збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, 6-7 березня 2020 р. http://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/zbirnik_tez_movna_osvita_v_suchas_zvo.pdf 10. Тимчук І.М., Погоріла С.Г. Впровадження гуманістичних методів –
--	--	--	--	--	--	--

						одна з провідних умов гуманізації навчання майбутніх екологів / VIII Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми вищої професійної освіти», яка відбудеться 20 березня 2020 року в рамках III Міжнародного симпозіуму «Гуманітарний дискурс мультикультурного світу: наука, освіта, комунікація». http://kpppo.nau.edu.ua/files/Program2020.pdf 11.Тимчук І.М., Погоріла С.Г. Особливості формування soft skills у здобувачів вищої освіти факультету права та лінгвістики Білоцерківського НАУ / Міжнародна науково-практична конференція «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» / Інноваційні психолого-педагогічні, лінгвістичні та правові засади аграрної науки в умовах міжкультурної аграрної комунікації (Біла Церква, 30 жовтня 2020 року) 12. Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Теоретичні засади формування готовності студентів економічних спеціальностей до професійно-педагогічної діяльності / IV Всеукраїнський науково-методичний семінар «Підготовка майстра виробничого навчання, викладача професійного навчання до впровадження в освітній процес інноваційних технологій» м. Глухів, 05 листопада 2020 року 13. Погорелая С.Г., Тимчук И.Н. Методологические основы подготовки будущих магистров непедагогических ВУЗ к профессионально-педагогической деятельности / Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції та фактори розвитку педагогічних та психологічних наук в Україні та країнах ЄС» 25–26 вересня 2020 р. (м. Люблін, Республіка Польща). 14. Тимчук І.М., Погоріла С.Г. До проблем емоційного вигорання викладача в умовах дистанційного навчання / Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-
--	--	--	--	--	--	--

						педагогічний аспекти» (25-26 березня Біла Церква, 2021 р.) 15. Погоріла С.Г., Тимчук І.М. Використання активних методів навчання у процесі педагогічної підготовки магістрів у непедагогічному ЗВО / IX Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми вищої професійної освіти» в рамках Міжнародного симпозіуму «Гуманітарний дискурс мультикультурного світу: наука, освіта, комунікація». (21 квітня 2021 р., Київ, НАУ)
268823	Мерзлов Сергій Віталійович	професор, Сумісництво	Біолого-технологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 001406, виданий 26.10.2012, Диплом кандидата наук ДК 024485, виданий 30.06.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016527, виданий 19.04.2007, Атестат професора 12ПР 008873, виданий 10.10.2013	16	Вступ до фаху П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 3, 7, 6, 8, 12. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Merzlov S. Optimization of technology for shredding the bee pollen / N. Lomova, S. Narizhnyy, O. Snizhko, V. Voroshchuk // Eastern-European journal of enterprise technologies / Technology and equipment of food production. – 2017.- №5 – С. 55-60,89-90. 2. Ріст біомаси каліфорнійських черв'яків і накопичення у ній кобальту за різних концентрацій металу в поживному середовищі / Мерзлов С.В., Мельніченко О.М., Машкін Ю.О., Бількевич В.В. // Internatoinal academy journal. Web of scholar. – 2017. – №5 (14), August. – р. 10-12. 3. Investigation of the process of bee pollen comminution. Eureka: Life sciences. S. Merzlov, N. Lomova, O. Snizhko, V. Voroshchuk.. 4. Мерзлов С.В., Рудакова Т.В., Ломова Н.М., Наріжний С.А., Сніжко О.О., Ворощук В.Я. Управління якістю та безпечністю під час виробництва йогурту з апіпродуктами. // Наука та інновації. - 2018- № 14 (6). – С. 18 – 31. 5. Amino acid and mineral composition of milk from local Ukrainian cows and their crossbreedings with Brown Swiss and Montbeliarde breeds.A. A. Borshch, A.V. Borshch, M.M. Lutsenko, S.V. Merzlov, L.T. Kosior, I.A. Lastovska, L.V. Pirova. (2018) Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture 43 (3), 238-246. DOI:

<https://doi.org/10.14710/jita.43.3.238-246>
 6. Yu.O. Mashkin, S.V. Merzlov, T.I. Bakhur, P.M. Karkach, P.I. Kuzmenko, O.I. Rosputniy, V.F. Fesenko, V.V. Bilkevich, A.P. Korol, M.M. Fedorchenko, O.O. Borshch, A.V. Kharchenko <https://www.ujecology.com/abstract/efect-of-different-doses-of-selenium-in-the-nutrient-medium-on-california-worm-reproduction-61581.html>
 7. Merzlov, Sergey, V; Fedoruk, Natalia N.; Andriichuk, Andriy, V; Fedoruk, Yriy, V; Nadtochii, Valentina N.; Hrebelnyk, Oksana P.; Kalinina, Halina P.; Polishchuk, Svitlana A. Impact of lactic acid product on quality indices of raw meat for the smoked sausages production. Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus - Agrarian Series: 59; 2021. P. 378-384.
 8. Мерзлов С.В. Мікробіологічні дослідження поживного середовища для личинок Chironomus за різних режимів пастеризації/ С.В. Мерзлов, Л.П. Король-Безпала // Аграрна наука та харчові технології. Збірник наукових праць. – Вінниця, 2018. – С.107–113.
 9. Мерзлов С.В. Показники згортання молока за дії різних сичужних ферментів./ С.В. Мерзлов, В.Ю. Білий// Аграрна наука та харчові технології. Збірник наукових праць. – Вінниця, 2018. – с. 152 – 155.
 10. Термін сквашування молока залежно від дози іммобілізованих заквасок йогурту / Вовкогон А.Г., Мерзлов С.В., Непочатенко А.В., Мерзлова Г.В//Технологія переробки продукції тваринництва. Збірник наукових праць. – Біла Церква, 2019. – с.126.
 11. Встановлення оптимальних біотехнологічних умов розведення і розвитку личинок Chironomus / Мерзлов С.В., Безпалій І.Ф., Король-Безпала Л.П. // Технологія переробки продукції тваринництва. Збірник наукових праць. – Біла Церква, 2019. – с. 135.
 12. Мерзлов С.В., Рудакова Т.В., Ломова Н.М., Наріжний С.А., Сніжко О.О., Ворощук В.Я. Управління якістю та безпечністю під час виробництва йогурту з

							апіпродуктами // Наука та інновації. - 2018- № 6. – С. 24 – 37. 1. Патент на корисну модель № 132075 Спосіб удосконалення поживного середовища для личинки Chironomus/ С.В. Мерзлов, Л.П. Король-Безпала: винахідники і власники – № u2018 09055, заявл. 31.08.2018 р., опубл. 11.02.2019 р., Бюл. №3. 2. Патент на корисну модель №137448 Спосіб екстракції сичужних ензимів/ С.В. Мерзлов, Білий В.Ю. : винахідники і власники – № u2019 02687, заявл. 20.03.2019 р., опубл. 25.10.2019 р., Бюл. №20. 3. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла: патент на корисну модель № 143387, МПК (2020.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 21.02.2020, опубл. 27.07.2020; бюл.№14 .- 4 с. 4. Спосіб виробництва вершкового масла тривалого терміну зберігання з медом: патент на корисну модель № 144409, МПК (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 12.05.2020, опубл. 25.09.2020; бюл.№18 .- 4 с. 5. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла з наповнювачем: патент на корисну модель № 144802, МПК А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.05.2020, опубл. 26.10.2020; бюл.№20 .- 4 с. 6. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла різної жирності: патент на корисну модель № 146008, МПК А23С 15/02 (2006.01), А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.08.2020, опубл. 13.01.2021; бюл.№2 .- 4 с. 7. Спосіб отримання збагаченого вершкового масла стерилізованого: патент на корисну модель № 146790, МПК А23С 15/00 (2016.01), А23L 21/25 (2016.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 26.10.2020, опубл. 17.03.2021; бюл.№11 .- 4 с. 1. Харчові технології. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Підручник до лекційних занять для студентів
--	--	--	--	--	--	--	---

							денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія згідно з вимогами кредитно-трансферної системи організації навчального процесу» / Мерзлов С.В., Качан А.Д., Ломова Н.М., Наріжний С.А., Сніжко О.О. Біла Церква, 2020. – 284 с. 2. Мерзлов С.В. Харчові технології (посібник) / С.В Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний, О.О. Сніжко. – Біла Церква, 2016. – 450 с. Науковий керівник дисертантів, які отримали ступінь кандидата сільськогосподарських наук: Хоменко А.Д. (2016 р.), Король-Безпала Л.П. (2020), Ривак Р.О. (2020). Науковий керівник дисертантів, які отримали ступінь доктора сільськогосподарських наук: Вовкогон А.Г.. (2020 р.). Член спеціалізованих вчених рад: Д 27.821.01 у Білоцерківському НАУ та Д 26.058.03 при Національному університеті харчових технологій (м. Київ). Член редакційної комісії «Збірник наукових праць Білоцерківського НАУ» Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (Протокол №4 від 3.06. 2016). 1. Мерзлов С.В., Ломова Н.М., Наріжний С.А., Рудакова Т.В., Сніжко О.О., Ворощук В.Я. Розроблення програми НАССР для забезпечення якості і безпечності йогурту з апіпродуктами // Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток ветеринарної медицини та технологій тваринництва. Інноваційні технології в харчових технологіях. – Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 27-28 вересня. – Білоцерківський НАУ, 2018. – с. 49-51.
276539	Макарчук Віталій Володимирович	асистент, Основне місце роботи	Факультет права та лінгвістики	Диплом бакалавра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 047543, виданий	3	Правознавство	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 4, 5, 12, 19 Публікації: Scopus або Web of Science: Makarchuk V., Nikitenko O., Dotsenko O., Kopan O., Kitsul S. Tasks and powers of the National police of Ukraine in

ensuring information security of the state. Amazonia Investiga. 2021. Vol. 10, Is. 37. P. 86-92.

Makarchuk V., Nikitenko O., Iliashenko O., Kalatur M., Motyl I. The Role of the National Police of Ukraine in Ensuring Economic Security of the State. Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues. 2021. Vol. 24, Is. 2. P. 1-9.

Методичні рекомендації

1. Мельник О.Г., Макаrchук В.В. Наскрізна програма практик для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, освітній ступінь – бакалавр, спеціальність – 081 «Право» / О.Г. Мельник, В.В. Макаrchук. Біла Церква, 2020. 19 с.

2. Росавіцький О.О., Макаrchук В.В. Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення навчальної дисципліни «Правознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування». / О.О. Росавіцький, В.В. Макаrchук. Біла Церква, 2020. 35 с.

3. Макаrchук В.В. Методичні вказівки для виконання практичних та самостійних робіт з дисципліни «Юридична деонтологія та професійна етика юриста» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 081 «Право». / В.В. Макаrchук. Біла Церква, 2020. 33 с.

4. Бровко Н.І., Макаrchук В.В. Методичні вказівки для виконання аудиторної та самостійної роботи з дисципліни «Міграційне право» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 081 «Право». / В.В. Макаrchук. Біла Церква, 2021. 41 с.

5. Макаrchук В.В. Методичні вказівки для виконання практичних та самостійних робіт з дисципліни «Правове регулювання садово-паркового господарства» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 206 «Садово-паркове господарство». / В.В. Макаrchук. Біла Церква, 2021. 36 с.

6. Бровко Н.І., Мельник О.Г., Макаrchук В.В. Методичні вказівки для

							проходження навчальної практики для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 081 Право / Н.І. Бровко, О.Г. Мельник, В.В. Макарчук. - Біла Церква, 2021. - 25 с. Публікації у фахових виданнях 1. Макарчук В. В. Правовий статус козацької старшини в Українській гетьманській державі. Право і суспільство. 2019. № 3. С. 39-43. 2. Макарчук В. В. Трансформація правового статусу реєстрового козацтва в умовах ліквідації Української гетьманської держави. Журнал східноєвропейського права. 2019. № 63. С. 67-74. 3. Макарчук В. В. Надання земель козацькій старшині в Українській гетьманській державі. Економіка. Фінанси. Право. 2019. № 5. С. 19-22. 4. Макарчук В. В. Місце міграційного права в системі права України. Журнал східноєвропейського права. 2019. № 70. С. 142-147. 5. Макарчук В. В. Історичний розвиток юридичної деонтології в СРСР. Порівняльно-аналітичне право. 2020. № 1. С. 42-44. 6. Макарчук В. В. Поняття правового статусу правоохоронних органів. Правові горизонти. 2020. № 23 (36). С. 90-94 7. Макарчук В. В. Сутність наукової розробленості проблеми щодо визначення поняття правоохоронних органів як суб'єктів формування та реалізації державної політики у сфері національної безпеки і оборони держави. Юридичний науковий електронний журнал. 2020. № 9. С. 242-245. 8. Макарчук В. В. Характеристика правоохоронних органів як суб'єктів формування та реалізації державної політики у сфері національної безпеки і оборони держави. Юридичний науковий електронний журнал. 2021. № 1. С. 21-24. 9. Макарчук В. В. Правові аспекти впливу освітньої міграції на національну безпеку України. Правові горизонти. 2021. № 26 (39). С. 125-129. 10. Макарчук В. В.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Гене́за поняття «національна безпека» в адміністративному праві. Економіка. Фінанси. Право. 2021. № 4/1. С. 5-8. 11. Мака́рчук В. В. Росави́цький О.О. Принципи, завдання та функції діяльності Національної поліції України як суб'єкта формування та реалізації державної політики у сфері національної безпеки і оборони. Юридичний науковий електронний журнал. 2021. № 5. С. 171-174. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член «Академії адміністративно-правових наук» – з 2021 р.
155387	Мельник Людмила Миколаївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет права та лінгвістики	Диплом бакалавра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 081 Право, Диплом спеціаліста, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 040301 Політологія, Диплом кандидата наук ДК 044246, виданий 17.01.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026897, виданий 20.01.2011	17	Філософія	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1,3,4,8,9,12,19 Публікації у фахових виданнях 1. Мельник Л. М. «Русский мир» як спосіб модернізації соціальної доктрини РПЦ (2000-2016) / Л. М. Мельник // Гілея: науковий вісник. - 2020. - Вип. 152 (№ 1). - С. 242-246.(http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4573) 2. Мельник Л. М. Богородичний Центр (Православна церква Державної ікони Божої Матері): особливості віровчення / Л. М. Мельник // Гілея: науковий вісник. - 2019. - Вип. 144 (№ 5), Ч. 2. - С. 90-93. (http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/2168) 3. Мельник Л. М. Вселенські собори в канонічному становленні християнської доктрини / Л. М. Мельник // Гілея: науковий вісник. - 2019. - Вип. 142 (№ 3), Ч. 2. - С. 216-220.(http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/2167) 4. Мельник Л.М. Іран та США у військово-морських провокаціях / І. А. Дужа, Л. М. Мельник // Гілея: науковий вісник. - 2020. - Вип. 156 (№ 5). - С. 282-284. (http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4860) 5. Мельник Л.М. Рада міністрів ОБСЄ: Білорусь та Україна / І. А. Дужа, Мельник Л. М. // Гілея. - 2021. - Вип. 160 (№ 1-2), ч. 3. - С. 24-26.

(<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5949>)
6. Мельник Л. М. Особливості відновлення УКГЦ / Л. М. Мельник, І. М. Грек // Гілея: науковий вісник. - 2021. - Вип. 161 (№ 3-4), ч. 2. - С. 43-46. (<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6193>)
Навчальний посібник Мельник Л.М. Політологія: навчальний посібник / Л. М. Мельник, І. А. Дужа. - Біла Церква: БКФ, 2019. - 426 с. (<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3514>)
Навчально-методичні праці ОК «Філософія» для ветеринарного факультету Moodle <https://teach.btsau.net.ua/course/view.php?id=2045>
ОК «Політологія» для ФПЛ <https://teach.btsau.net.ua/course/view.php?id=1977>
ОК «Філософія» для агробіотехнологічного факультету <https://teach.btsau.net.ua/course/view.php?id=821>
Відповідальний виконавець наукової теми: «Світоглядні засади розбудови української державності в контексті процесу глобалізації»
Державний реєстраційний номер: 0119U101012
Робота у складі експертної ради Експерт НА (Реєстр експертів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від «13» жовтня 2020 р) - <https://naqa.gov.ua/%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8/>.
ID ОП в ЄДЕБО -37286 (рівень вищої освіти - доктор філософії);
ID ОП в ЄДЕБО – 18588 (рівень вищої освіти – бакалавр)
1.Мельник Л. М. Філософія пандемії / Л. М. Мельник // Восьмі Бердяєвські читання: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (БНАУ, 01 червня 2020 р.). - Біла Церква, 2020. - С. 47-48. (<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5322>)
2.Melnyk L. Religion factorin the political life of Ukraine / L. Melnyk // The Days of Science – 2019: International Scientific and Educational Conference (Taras Shevchenko National University , 23-24 april 2019). - Kyiv-Zielona Gora, 2019. - P. 130-131(<http://rep.btsau.edu.u>

							a/handle/BNAU/3876) 3. Мельник Л.М. Всеpravoslavний собор і питання автокефалії / Л. М. Мельник //Дні науки філософського факультету 2017: мат. міжнар. наук. конф. Ч. 6(КНУ, 25–26 квіт. 2017 р.). - Київ, 2017. - С. 61-63. (http://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/2704/1/Vsepravoslavnyi.pdf) 4. Мельник Л. М. Конфліктологічний підхід церковно-конфесійних підходів / Л. М. Мельник, І. М. Грек, І. А. Дужа // Prospects and achievements in applied and basic sciences: IV International Scientific and Practical Conference (Budapest, 9-12 february 2021). - Budapest, 2021. - P. 491-493. (http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5666) 5. Мельник Л. Идея украинской государственности в работах В. Билозерского / Л. Мельник, Ю. Харьковщенко // Общественные и гуманитарные науки : тезисы докладов 82-й научно-технической конференции профессорско-преподавательского состава, научных сотрудников и аспирантов (с международным участием) (БГТУ, 1-14 февраля 2018 г.). - Минск, 2018. - С. 21-23. (http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3221) Член УАР Посвідчення №93 від 16.09.2016, European Association for the Study of Religions; Член Білоцерківського філософського товариства Посвідчення №15 від 03.02.2020 року Підвищення кваліфікації – СПК 00493712/135/20/21 (листопад 2020) інститут післядипломного навчання БНАУ; Сертифікат Prometeus від 08.09.2021 «Академічна доброчесність: онлайн курс для викладачів» (2 кредити ЕКТС); Сертифікат Prometeus від 03.04.2021 «Критичне мислення для освітян» (1 кредит ЕКТС)
203266	Наріжний Сергій Анатолійович	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом бакалавра, Національний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом	6	Теоретичні основи технології харчових виробництв	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 12. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Merzlov S. Optimization of technology for

магістра,
Національний
аграрний
університет, рік
закінчення:
2004,
спеціальність:
130201
Технологія
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва,
Диплом
кандидата наук
ДК 008970,
виданий
26.09.2012

shredding the bee pollen /
N. Lomova, S. Narizhnyy,
O. Snizhko, V.
Voroshchuk // Eastern-
European journal of
enterprise technologies /
Technology and
equipment of food
production. – 2017.- №5
– С. 55-60,89-90.(Scopus;
3 кварталі)
2. Merzlov S., Rudakova
T., Snizhko O., Lomova N.,
Narizhniy
S.,VoroshchukV.MANAGI
NG QUALITY AND
SAFETY DURING THE
PRODUCTION OF
YOGHURT WITH
HONEY PRODUCTS//
Science and innovation. -
2018- № 6. – P. 22 – 34.
(Scopus + WoS; 4
квартіль)
3. Antonina Minorova,
Natalia Krushelnytska,
Oksana Bodnarchuk,
SerhiyNarizhnyy,
SvitlanaVezhlyitseva,
NataliiaShapovalovaInvast
igation of fattacidic
composition and physico-
mechanical indexes of dry
milk polycomponent
mixtures // Journal of
Chemistry and
Technologies. – 2021 –
Vol. 29 No. 1. – P. 55-64.
(Scopus; 3 кварталі)
4.DrożdzielPaweł,
TetianaVitenko, Viktor
Voroshchuk,
SergiyNarizhnyy,
OlhaSnizhkoDiscrete-
Impulse Energy Supply in
Milk and Dairy Product
ProcessingMaterials.
2021; 14, no. 15: 4181.
<https://doi.org/10.3390/ma14154181>
(MDPI<https://www.mdpi.com/> IMPACT FACTOR
3.623), (Scopus+WoS; 2-й
квартіль)
5.Modification of the
properties of milk-fat
emulsions with the phase
structure of «oil in water»
in the dependence on the
mass part of the lipoid
and the stabilizing
systems / I.Stadnyk,
O.Bodnarchuk,
K.Kopylova, P.Petrov,
L.Bal-Prylypko,
S.Narizhnyy // Potravinarstvo Slovak
Journal of Food Sciences.
- vol. 15. – 2021. - p. 741-
748.
<https://doi.org/10.5219/1389>(Scopus; 3-й кварталі)
Публікації в фахових
виданнях України:
1. Мінорова А.В.,
Рудакова Т.В.,
Крушельницька Н.Л.,
Наріжний С.А. Наукові
підходи щодо
класифікації молочної
десертної продукції // Продовольчі ресурси: зб.
наук. пр. Ін-т прод.
ресурсів НААН України.
К.: ТОВ «БАРМИ». –
2021. - №16 – С. 164 -
179.
<https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-16>

							2. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Моїсєєва Л.О., Даниленко С.Г., Наріжний С.А. Біотехнологічні аспекти застосування штамів з β-галактозидазною активністю у виробництві ферментованих молочних продуктів // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2021. - №16 – С. 117 - 134. https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-12 3. Рудакова Т.В., Мінорова А.В., Наріжний С.А. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2019. - №13 – С. 147 - 171. 4. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Наріжний С.А. БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ СУХИХ МОЛОЧНИХ БАГАТОКОМПОНЕНТНІХ СУМІШЕЙ // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2020. - №14 – С. 125 - 136. 5. Мінорова А.В., Рудакова Т.В., Крушельницька Н.Л., Моїсєєва Л.О., Наріжний С.А. Оцінка якості сухих молочних багатокомпонентних сумішей на принципах кваліметрії // Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. Ін-т прод. ресурсів НААН України. К.: ТОВ «БАРМИ». – 2020. - №15 – С. 139 - 150. 2) Деклараційні патенти на винахід чи корисну модель: 1. СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СТЕРИЛІЗОВАНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА: патент на корисну модель № 143387, МПК (2020.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 21.02.2020, опубл. 27.07.2020; бюл.№14 .- 4 с. 2. Спосіб виробництва вершкового масла тривалого терміну зберігання з медом: патент на корисну модель № 144409, МПК (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 12.05.2020, опубл. 25.09.2020; бюл.№18 .- 4 с. 3. Спосіб виробництва
--	--	--	--	--	--	--	--

						стерилізованого вершкового масла з наповнювачем: патент на корисну модель № 144802, МПК А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.05.2020, опубл. 26.10.2020; бюл.№20 .- 4 с. 4. Спосіб виробництва стерилізованого вершкового масла різної жирності: патент на корисну модель № 146008, МПК А23С 15/02 (2006.01), А23С 15/18 (2006.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 25.08.2020, опубл. 13.01.2021; бюл.№2 .- 4 с. 5. Спосіб отримання збагаченого вершкового масла стерилізованого: патент на корисну модель № 146790, МПК А23С 15/00 (2016.01), А23L 21/25 (2016.01) / Н.М. Ломова, С.В. Мерзлов, С.А. Наріжний.- заявл. 26.10.2020, опубл. 17.03.2021; бюл.№11 .- 4 с. 3) Навчальні посібники: 1. Мерзлов С.В. Харчові технології. Посібник до лабораторно-практичних занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студентів денної форми навчання напряму підготовки 6.051701 – харчові технології та інженерія згідно з вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу / С.В. Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний, О.О. Сніжко. – Біла Церква, 2016. – 449 с. 2. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студентів денної форми навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» згідно з вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу / С.В. Мерзлов, Н.М. Ломова, С.А. Наріжний – Біла Церква, 2014. – 79 с. 4) Навчально-методичні посібники, методичні вказівки 1. Мерзлов С.В. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин. Методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для студентів біолого-технологічного факультету 7.130201– спеціаліст, 8.130201 –
--	--	--	--	--	--	--

							магістр / С.В Мерзлов, А.Г. Вовкогон, А.Д. Качан, С.А.Наріжний та ін.. – Біла Церква. – 2018. – 38 с. 2. С.В. Мерзлов Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин Методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для студентів біолого-технологічного факультету / С.В. Мерзлов, В.Г. Герасименко, Калініна Г.П., Федорук Н.М., Гребельник О.П., Наріжний С.А. та ін. – Біла Церква, 2019. – 38 с. 3. Технологія продуктів функціонального призначення: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / О.П. Гребельник, Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, В.М. Н.М. Федорук, С.А. Наріжний. – Біла Церква: БНАУ, 2019. – 34с. 4. Методологія та організація наукових досліджень: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, , В.М. Н.М. Федорук, С.А. Наріжний . – Біла Церква: БНАУ, 2019. – 64с. 5. Методичні рекомендації до написання та оформлення кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікації магістр з харчових технологій / С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Ю.О. Шурчкова, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, С.А. Наріжний, Л.П. Загоруй, В.М. Надточій, А.Г. Вовкогон, Н.В. Роль, Н.М. Федорук, Г.В. Мерзлова / За ред. доц. Г.П.Калініної. – Біла Церква, 2019.– 24 с. 6. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Технологічні розрахунки у м'ясній промисловості» для
--	--	--	--	--	--	--	--

							студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр»/ Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 25 с. 14)керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт): 1. Науковий керівник наукової роботи на тему «Розроблення технології збагаченого спреду тривалого строку зберігання», студентки Мігель Єлизавети Ігорівни , яка зайняла призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в 2021 році. 19)діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1. У складі кафедри ХТГТППТ асоційований член Спілки молочних підприємців України.
134860	Цехмістренко Світлана Іванівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом доктора наук ДД 001151, виданий 15.03.2000, Диплом кандидата наук БЛ 018558, виданий 02.09.1987, Атестат доцента ДЦ 001081, виданий 17.12.1993, Атестат професора ПР 001470, виданий 20.06.2002	37	Біохімія харчових продуктів	Наукові видання, які включені до переліку Scopus 1. Цехмістренко С.І. (1999). Пероксиднеокисленнялі підів у деяких органах травлення курей у постнатальному онтогенезі при дії на них радіоактивногоцезію. Укр. біохім. журн., 71(4), 99–102. 2. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В., Чубар О.М. (2006). Вільнорадикальніпроцес и та антиоксидантний статус у тканинах травнихзалозперепелів у постнатальному періоді онтогенезу та їхкорекція зерном амаранту. Укр. біохім. журн., 78(2), 91–96. 3. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В. (2007). Впливдодавання до раціонуперепелів зерна амаранту на ліпідний склад тканин підшлунковоїзалози, скелетнихм'язів та жовткаяєць. Укр. біохім. журн., 79(4), 110–113. 4. Цехмістренко С.І.,Поліщук В.М. (2010). Віковіособливостіфункці онуваннясистеми антиоксидантного

захисту крові та страусів. Укр. біохім. журн., 82(5), 92–97.

5. Цехмістренко С.І., Пономаренко Н.В. (2013). Склад ліпідів та їх пероксидне окислення у підшлунковій залозі перепелів за дії нітратів і у разі зігдоування насіння амаранту. Укр. біохім. журн., 85(2), 84–92.

6. Burlaka A., Tsybulin O., Sidorik E., Lukin S., Polishuk V., Tsehmistrenko S., Yakymenko I. (2013). Overproduction of free radical species in embryonal cells exposed to low intensity radiofrequency radiation. *Experimental oncology*, 35(3), 219–225.

7. Tsekhmistrenko, S.I. (2013). A word about the teacher (In memory of Oleksiilvanovych Konons'kyy)]. *Ukrainskiĭ biokhimicheskiĭ zhurnal*, 86(4), 228–229.

8. Yakymenko I., Burlaka A., Tsybulin O., Briieieva O., Buchynska L., Tsehmistrenko S., Chekhun V. (2018). Oxidative and mutagenic effects of low intensity GSM 1800 MHz microwave radiation. *Exp. Oncol.*, 40(4), 282–287.

9. Bityutskyy V., Tsekhmistrenko S., Tsekhmistrenko O., Melnychenko O., Kharchyshyn V. (2019). Effects of Different Dietary Selenium Sources Including Probiotics Mixture on Growth Performance, Feed Utilization and Serum Biochemical Profile of Quails. In: Nadykto V. (eds) *Modern Development Paths of Agricultural Production*. Springer, Cham, 623–632. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_61

10. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutskyy, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. *Biosystems Diversity*, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>

11. Tsekhmistrenko S., Bityutskyy V., Tsekhmistrenko O., Merzlov S., Tymoshok N., Melnichenko A., Polishchuk S., Demchenko A., Yakymenko I. (2021). Bionanotechnologies: synthesis of metals' nanoparticles with using plants and their applications in the food industry: a review. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food*

Sciences, 10(6), e1513.
<https://doi.org/10.15414/jmbfs.1513>
 Наукові видання, які включені до переліку Web of Science

1. Цехмістренко О.С., Цехмістренко С.І., Бітюцький В.С., Мельниченко О.М., Олешко О.А. (2018). Біоміметична та антиоксидантна активність нанокристалічного діоксиду церію. Світ медицини та біології, 2018, 1(63), 196-201.
2. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Polishchuk, V.M., Polishchuk, S.A., Ponomarenko, N.V., Melnychenko, Y.O., & Spivak, M.Y. (2018). Enzyme-like activity of nanomaterials. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 9(3), 469-476.
<https://doi.org/10.15421/021870>
3. Tymoshok N.O., Kharchuk M.S., Kaplunenko V.G., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Spivak M.Y., Melnichenko O.M. (2019). Evaluation of effects of selenium nanoparticles on *Bacillus subtilis*. // Regulatory Mechanisms in Biosystems, 10(4), 544-552.
<https://doi.org/10.15421/021980>
4. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. Biosystems Diversity, 28(1), 9-17.
<https://doi.org/10.15421/012002>
5. Polishchuk V.M., Tsekhmistrenko S.I., Polishchuk S.A., Ponomarenko N.V., Rol N.V. et al. (2020). Age-related characteristics of lipid peroxidation and antioxidant defense system of ostriches (*Struthiocamelus domesticus*). Ukrainian Journal of Ecology, 10(1), 168-174.
6. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Melnichenko, O.M., Kharchyshyn, V.M., Tymoshok, N.O., Ponomarenko, N.V., Polishchuk, S.A., Rol, N.V., Fedorchenko, M.M., Melnichenko, Yu.O., Merzlova, H.V., Shulko, O.P., Demchenko, A.A. (2020). Effects of selenium compounds and

toxicant action on oxidative biomarkers in quails. Ukrainian Journal of Ecology, 10(2), 232–239. doi: 10.15421/2020_89

7. Tsekhmistrenko O.S., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Kharchishin V.M., Melnichenko O.M., Rozputnyy O.I., Malina V.V., Prysiashniuk N.M., Melnichenko Y.O., Vered P.I., Shulko O.P., L.S. Onyshchenko L.S. (2020). Nanotechnologies and environment: A review of pros and cons. Ukrainian Journal of Ecology, 10(3), 162–172.

8. Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Tymoshok N.O., Spivak M.Ya. (2020). Regulation of redox process in biological systems with the participation of the Keap1 / Nrf2 / ARE signaling pathway, biogenic selenium nanoparticles as Nrf2 activators. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 483–493. <https://doi.org/10.15421/022074>

9. Horalskyi, L. P., Kolesnik, N. L., Sokulskiy, I. M., Tsekhmistrenko, S. I., Dunaievskaya, O. F., & Goralska, I. Y. (2020). Morphology of spinal ganglion of different segmentary levels of domestic dog. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 501–505. <https://doi.org/10.15421/022076>

38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 19

1. 1) Yakymenko I., Burlaka A., Tsybulin O., Brieva O., Buchynska L., Tsekhmistrenko S., Chekhun V. (2018). Oxidative and mutagenic effects of low intensity GSM 1800 MHz microwave radiation. Exp. Oncol., 40(4), 282–287.

2. Bityutsky V., Tsekhmistrenko S., Tsekhmistrenko O., Melnychenko O., Kharchyshyn V. (2019). Effects of Different Dietary Selenium Sources Including Probiotics Mixture on Growth Performance, Feed Utilization and Serum Biochemical Profile of Quails. In: Nadykto V. (eds) Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham, 623–632. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14918-5_61

3. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S.,

Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. Biosystems Diversity, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>

4. Tsekhmistrenko S., Bityutsky V., Tsekhmistrenko O., Merzlov S., Tymoshok N., Melnichenko A., Polishchuk S., Demchenko A., Yakymenko I. (2021). Bionanotechnologies: synthesis of metals' nanoparticles with using plants and their applications in the food industry: a review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 10(6), e1513. <https://doi.org/10.15414/jmbfs.1513>

5. Цехмістренко О.С., Цехмістренко С.І., Бітюцький В.С., Мельниченко О.М., Олешко О.А. (2018). Біоміметична та антиоксидантна активність нанокристалічного діоксиду церію. Світ медицини та біології, 2018, 1(63), 196–201.

6. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Polishchuk, V.M., Polishchuk, S.A., Ponomarenko, N.V., Melnychenko, Y.O., & Spivak, M.Y. (2018). Enzyme-like activity of nanomaterials. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 9(3), 469–476. <https://doi.org/10.15421/021870>

7. Tymoshok N.O., Kharchuk M.S., Kaplunenko V.G., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Spivak M.Y., Melnichenko O.M. (2019). Evaluation of effects of selenium nanoparticles on *Bacillus subtilis*. // Regulatory Mechanisms in Biosystems, 10(4), 544–552. <https://doi.org/10.15421/021980>

8. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Horalskyi, L.P., Tymoshok, N.O., Spivak M.Y. (2020). Bacterial synthesis of nanoparticles: A green approach. Biosystems Diversity, 28(1), 9–17. <https://doi.org/10.15421/012002>

9. Polishchuk V.M., Tsekhmistrenko S.I., Polishchuk S.A., Ponomarenko N.V., Rol N.V. et al. (2020). Age-

related characteristics of lipid peroxidation and antioxidant defense system of ostriches (*Struthiocamelus domesticus*). Ukrainian Journal of Ecology, 10(1), 168-174.

10. Tsekhmistrenko, S.I., Bityutsky, V.S., Tsekhmistrenko, O.S., Melnichenko, O.M., Kharchyshyn, V.M., Tymoshok, N.O., Ponomarenko, N.V., Polishchuk, S.A., Rol, N.V., Fedorchenko, M.M., Melnichenko, Yu.O., Merzlova, H.V., Shulko, O.P., Demchenko, A.A. (2020). Effects of selenium compounds and toxicant action on oxidative biomarkers in quails. Ukrainian Journal of Ecology, 10(2), 232-239. doi: 10.15421/2020_89

11. Tsekhmistrenko O.S., Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Kharchishin V.M., Melnichenko O.M., Rozputnyy O.I., Malina V.V., Prysiazhniuk N.M., Melnichenko Y.O., Vered P.I., Shulko O.P., L.S. Onyshchenko L.S. (2020). Nanotechnologies and environment: A review of pros and cons. Ukrainian Journal of Ecology, 10(3), 162-172.

12. Bityutsky V.S., Tsekhmistrenko S.I., Tsekhmistrenko O.S., Tymoshok N.O., Spivak M.Ya. (2020). Regulation of redox process in biological systems with the participation of the Keap1 / Nrf2 / ARE signaling pathway, biogenic selenium nanoparticles as Nrf2 activators. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 483-493. <https://doi.org/10.15421/022074>

13. Horalskyi, L. P., Kolesnik, N. L., Sokulskiy, I. M., Tsekhmistrenko, S. I., Dunaievska, O. F., & Goralska, I. Y. (2020). Morphology of spinal ganglion of different segmentary levels of domestic dog. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 11(4), 501-505. <https://doi.org/10.15421/022076>

1. 2) Цехмістренко С.І., Федорченко М.М., Роль Н.В. Спосіб підвищення інтенсивності росту кролів // Патент на корисну модель № 115205, 2017.

2. Федорченко М.М., Богатко Н.М., Цехмістренко С.І., Федорченко А.М. Спосіб визначення кислотного числа жиру кролів титриметричним методом // Патент на

							корисну модель № 118368, 2017. 3. Федорченко М.М., Богатко Н.М., Цехмістренко С.І., Федорченко А.М. Спосіб визначення пероксидного числа жиру кролів // Патент на корисну модель № 118369, 2017. 4. Цехмістренко С.І., Роль Н.В., Федорченко М.М. Спосіб підвищення інтенсивності росту молодняку кролів // Патент на корисну модель № 126658, 2018. 5. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Цехмістренко С.І., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко О.С., Веред П.І. Спосіб підвищення продуктивності, конверсії корму та збереження перепелів // Патент на корисну модель № 132654, 2019. 6. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Співак М.Я., Тимошок Н.О., Цехмістренко О.С., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко С.І., Олешко О.А. Спосіб ефективного застосування нових форм селену у перепелівництві // Патент на корисну модель № 135635, 2019. 7. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Співак М.Я., Цехмістренко С.І., Тимошок Н.О., Мельниченко Ю.О., Цехмістренко О.С., Олешко О.А. Поліщук В.М. Спосіб інтенсифікації білкового обміну у перепелів // Патент на корисну модель № 135682, 2019. 8. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Цехмістренко С.І., та ін. Спосіб корекції ліпідного обміну у перепелів за участю наноматеріалів. Патент на корисну модель № 137453, МПК (2019.01) / – заявл. 22.03.2019; опублік. 25.10.2019; бюл. №20. – 4 с. 9. Бітюцький В.С., Харчишин В.М., Мельниченко О.М., Цехмістренко С.І., та ін. Спосіб ефективного виробництва перепелів за використання кормової добавки біотехнологічного походження: патент на корисну модель № 143813, МПК (2019.01). – заявл. 16.03.2020; опублік. 10.08.2020; бюл. №11. – 4 с. 1. 3). Цехмістренко С.І., Кононський О.І.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Цехмістренко О.С. Біохіміятварин з основами фізичної і колоїдної хімії. Практикум: Навч. посіб. – Біла Церква, 2011. – 216 с. 2. Цехмістренко С.І., Кононський О.І. Біохімія молока та молокопродуктів: Навч. посіб. / С.І. Цехмістренко, О.І. Кононський. – Біла Церква, 2014. – 168 с. 3. Цехмістренко С.І., Цехмістренко О.С. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів: Навч. посіб. / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с. 1. Робочий зошит для лабораторно- практичних занять та самостійної роботи з хімії (біоорганічна та органічна хімія) для студентів зі спеціальності «ветеринарна медицина» / В.М. Поліщук, С.І. Цехмістренко, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, О.О. Селезньова, Н.В. Гаюк, Н.В. Роль / Біла Церква, 2018. – 66 с. 2. Робочий зошит для лабораторно- практичних занять та самостійної роботи із хімії (загальна та неорганічна хімія) для студентів спеціальності «харчові технології та інженерія» / О.О. Селезньова, С.І. Цехмістренко, Н.В. Гаюк, В.М. Поліщук, О.С. Цехмістренко, С.А. Поліщук, Н.В. Пономаренко / Біла Церква, 2018. – 70 с. 3. Робочий зошит для лабораторно- практичних занять та самостійної роботи студентів із органічної та біологічної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, С.А. Поліщук. – Біла Церква, 2018. – 77 с. 4. Робочий зошит для лабораторно- практичних занять та самостійної роботи студентів із біохімії тварин з основами фізичної і колоїдної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, Н.В. Пономаренко, О.О. Селезньова, Н.В. Роль. – Біла Церква, 2018. – 90 с. 5. Робочий зошит для лабораторно- практичних занять та самостійної роботи з
--	--	--	--	--	--	--	--

дисципліни «Хімія» для студентів агробіотехнологічного факультету / Н.В. Пономаренко, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, О.О. Селезнєва, Н.В. Гаюк / Біла Церква, 2018. – 59 с.

6. Робочий зошит із неорганічної та аналітичної хімії для практичних занять та самостійної роботи студентів зі спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» / О.О. Селезнєва, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, Н.В. Гаюк, С.А. Поліщук / Біла Церква, 2018. – 66 с.

7. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з хімії (аналітична та органічна хімія) / О.О. Селезнєва, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Пономаренко, Н.В. Гаюк, Н.В. Роль / Біла Церква, 2019. – 76 с.

8. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи із органічної хімії / С.І. Цехмістренко, О.С. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, С.А. Поліщук, О.О. Селезнєва / Біла Церква, 2019. – 60 с.

9. Робочий зошит для лабораторно практичних занять та самостійної роботи із біохімії гідробіонтів для студентів зі спеціальності 207 водні біоресурси та аквакультура / С.А. Поліщук, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, Н.В. Пономаренко, О.С. Цехмістренко, Н.В. Роль, О.О. Селезнєва / Біла Церква, 2019. – 50 с.

10. Робочий зошит для лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Хімія» для студентів агробіотехнологічного факультету (Електромеханіка) / Н.В. Пономаренко, С.І. Цехмістренко, В.М. Поліщук, С.А. Поліщук, О.С. Цехмістренко, Н.В. Гаюк / Біла Церква, 2020. – 64 с.

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про

							присудження наукового ступеня Тищенко О.М. (2006), Пономаренко Н.В. (2007), Поліщук В.М. (2009). Яремчук Т.С. (2011). Поліщук С.А. (2015), Коберська В.А. (2015), Роль Н.В. (2019), Федорченко М.М. (2021). 7). Член Спеціалізованої вченої ради Д 27.821.01 (Білоцерківський НАУ) 8) Члени редакційної колегії збірника наукових праць «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («AnimalHusbandryProductsProductionandProcessing»), що включений до Переліку наукових фахових видань України категорії «Б». Рецензент науково-практичного журналу «Ветеринарія, технологія тваринництва та природокористування», що включений до Переліку наукових фахових видань України категорії «Б». 9) Член Наукової ради МОН 12) 1.Цехмістренко О., Цехмістренко С., Бітюцький В., Харчишин В., Шулько О. Використання сучасних пробіотиків як інноваційний потенціал для вирішення екологічної безпеки та викликів сталого розвитку // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку» 23-24 квітня 2019. – К.: НУХТ, 2019. – С. 72-73. 2.Цехмістренко О.С., Бітюцький В.С., Цехмістренко С.І., Мельниченко О.М., Тимошок Н.О., Співак М.Я. Використання наночастинок металів та неметалів у птахівництві // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Зб. наук. праць – Біла Церква, 2019. – № 2. – С. 113–130. 3. Цехмістренко О., Бітюцький В., Цехмістренко С., Харчишин В. Використання наночастинок селену, синтезованих з використанням «зелених» технологій, у годівлі перепелів // Матеріали II міжнародної науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку» 26 червня 2020. – К.: НУХТ, 2020. – С. 62–63. 4. Пономаренко Н.В., Цехмістренко С.І., Поліщук В.М., Поліщук
--	--	--	--	--	--	--	---

						С.А. Насіння амаранту корегує стресовий стан в організмі перепелів. Птахівництво, 2020, 10(34), 39. 5. Цехмістренко О.С., Бітюцький В.С., Цехмістренко С.І. «Зелені» технології у синтезі наночастинок селену. Шляхи розвитку науки в сучасних кризових умовах: тези доп. Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, 28-29 травня 2020 р. – Дніпро, 2020. – Т.2. – С. 506–509. 15) Учениця Никоненко А. посіла перше місце на конкурсі МАН Білої Церкви, перше місце у Київській області та друге місце серед робіт МАН України (2019). Пилипчук С. (2020) та Голубцова Є (2020) – призери II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів МАН 19) Член українського біохімічного товариства
182600	Федорук Наталія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом магістра, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 043202, виданий 26.06.2017, Атестат доцента АД 007766, виданий 29.06.2021	10	Науково-дослідна робота студентів П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 12. Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Alina Vovkogon , Valentyna Nadtochii, Oksana Hrebelyuk , Nataliya Fedoruk , Halina Merzlova, Halina Kalinina, Anatoliy Kachan. Features of the HACCP plan development of the curd production / Eurasian Journal of Analytical Chemistry (3), (2018) . 216-223. 2. Merzlov, Sergey, V; Fedoruk, Natalia N.; Andriichuk, Andriy, V; Fedoruk, Yriy, V; Nadtochii, Valentina N.; Hrebelyuk, Oksana P.; Kalinina, Halina P.; Polishchuk, Svitlana A. Impact of lactic acid product on quality indices of raw meat for the smoked sausages production Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus - Agrarian Series: 59; 2021. P. 378-384. DOI: 10.29235/1817-7204-2021-59-3-378-384 3. Вовкогон А.Г., Надточій В.М., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Федорук Н.М., Загоруй Л.П. Галай О.Ю., Качан А.Д., Вплив доїльних установок різних типів на якість та безпечність сирого молока / Збірник наукових праць БНАУ, Біла Церква, Технологія

							виробництва і переробки продукції тваринництва. - 2019. - № 1. - С. 118-125. (Фахове видання) 1. Пат. 139393 UA, МПК A01C 21/00. Спосіб покращення якісних показників картопляної сировини для виробництва чіпсів / Ю.В. Федорук, Н.М. Федорук, Т.П. Лозінська. – № U201903726; заявл. 11.04.2019; опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1. 2. Пат. 143145 UA, МПК A23G 9/04. Суха суміш для морозива / О.П. Гребельник, Н.М. Федорук. – № u202001107; заявл. 20.02.2020; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 12. 1. Федорук Н.М. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи за темою «Технологічні розрахунки у м'ясній промисловості» для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр» / Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, В.М. Надточій. С.А. Наріжний. Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 25 с. 2. Федорук Н.М. Матеріалознавство: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи по темі «Конструкційні матеріали» для студентів біолого-технологічного факультету денної та заочної форм навчання спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» за кредитно-трансферною системою навчання / Н.М. Федорук, С.В. Мерзлов, О.П. Гребельник, Г.П. Калініна, Надточій В.М. – Біла Церква, 2019. – 15 с. 3. Гребельник О.П. Інженерна графіка: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Інженерна графіка» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна,
--	--	--	--	--	--	--	---

							В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2019. – 24 с. 4. Гребельник О.П. Нарисна геометрія: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Нарисна геометрія» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2019. – 24 с. 5. Гребельник О.П. Технологічні розрахунки в переробній галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологічні розрахунки в переробній галузі» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй. – Біла Церква, 2019. – 47 с. 6. Гребельник О.П. Технічне креслення: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / О.П. Гребельник, С.В. Мерзлов, Г.П. Калініна, В.М. Надточій, Н.М. Федорук, Л.П. Загоруй – Біла Церква, 2020. – 24 с. 7. Мерзлов С.В. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин. Методичні вказівки – до виконання лабораторно-практичних робіт для студентів біолого-технологічного факультету / С.В. Мерзлов, Н.М. Федорук та ін. – Біла Церква, 2019. – 38 с. 8. Щоденник-звіт виробничої практики освітньо-кваліфікаційного «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» напряму підготовки 18 «Харчові технології» / Мерзлов С.В., Калініна Г.П., Гребельник О.П., Федорук Н.М. та ін. – Біла Церква, 2019. – 40 с. 9. Загоруй Л.П. Методологія та організація наукових
--	--	--	--	--	--	--	--

							досліджень: Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету: освітній рівень 181 «Харчові технології» / Л.П. Загоруй, С.В. Мерзлов, Т.М. Димань, Г.П. Калініна, О.П. Гребельник, Н.М. Федорук. – Біла Церква: БНАУ, 2019. –с. 64. 1. Надточій В.М., Калініна Г.П., Федорук Н.М. Вплив різних типів доїльних установок на рівенл бактеріального обсіменіння молока сировини / Аграрна наука та освіта в умовах євроінтеграції: збірник наукових праць міжнар. наук.-практ. конф. Ч.1. (20-21 березня 2019 р., м. Кам'янець-Подільський). – Тернопіль : Крок, 2019 р. – С. 241-243. 2. Гребельник О.П., Федорук Н.М. Вплив додавання функціональних інгредієнтів на якісні показники м'якого морозива/ О.П. Гребельник, Н.М. Федорук IX Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» в (м. Київ, 9 квітня 2020 р. – 10 квітня 2020 р.). – К. : РВВ НУБіП України С. 74. 3. Федорук Н.М., Гребельник О.П. Вплив кисломолочного продукту на якісні показники м'ясної сировини в технології сирокоччених ковбас/ Н.М. Федорук, О.П. Гребельник // Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 85-річчю створення кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин Білоцерківського НАУ та 70-річному ювілею завідувача кафедри, доктора сільськогосподарських наук, професора Бомка Віталія Семеновича «Проблеми виробництва екологічно чистої продукції тваринництва», 29 вересня 2020, Біла Церква. 4. Гребельник О.П., Федорук Н.М. Створення спектру флейвору для удосконалення кулінарних виробів / О.П. Гребельник, Н.М. Федорук // Міжнародна науково-практична
--	--	--	--	--	--	--	--

							конференція, присвячена 85-річчю створення кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин Білоцерківського НАУ та 70-річному ювілею завідувача кафедри, доктора сільськогосподарських наук, професора Бомка Віталія Семеновича «Проблеми виробництва екологічно чистої продукції тваринництва», 29 вересня 2020, Біла Церква. 5. Fedoruk N., Fedoruk Y. Lactic acid product on quality indices of raw meat. The 2nd International scientific and practical conference “The world of science and innovation” September 16-18, 2020. Cognum Publishing House, London, United Kingdom. P. 45-48. 6. Fedoruk N., Fedoruk Y. The 2nd International scientific and practical conference “Fundamental and applied research in the modern world” 23-25 September, 2020 BoScience Publisher, Boston, USA. P. 542-545. 7. Fedoruk N., Fedoruk Y. The influence of lactic acid product on quality indicators of raw meat for the production of sausages The IX th International scientific and practical conference «Science and practice of today» November 16-19, 2020 London, Ankara, Turkey. P. 3-5.
46454	Рубленко Ірина Олександрівна	завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини	Диплом спеціаліста, Білоцерківський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом доктора наук ДД 008883, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук ДК 043202, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДЦ 028471, виданий 10.11.2011	13	Технічна мікробіологія	За науковим напрямом опубліковано більше 100 наукових праць, 2 патенти, 3 підручників та навчальних посібників, h-індекс-4, рецензент наукового журналу ” для спеціалістів з медичних та біологічних наук, заснований у рамках Асоціації з біобезпеки – OneHealth&RiskManagement”. 1. M. Rublenko , C. Prouillac, N. Vovkotrub, K. Portier, T. Tsarenko, Z. Djelouadji, I. Rublenko, A. Gonthier, O. Khitska, M. Pépin , V. Shaganenko, S. Buff, L. Korniienko, C. Becker, V. Andriyets , P. Bruyère, O. Bonkovskyi S. Martinot, A. Danylenko, M. Artois & A. Leblond Implementation of the OIE recommendations in Ukrainian veterinary education http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Links/docs/pdf/Implementation_of_the_OIE_Recommendations_in_Ukrainian_Veterinary_Education.pdf?utm_source=World+Orga

nisation+for+Animal+Health+%E2%80%93+OIE+Bulletin&utm_campaign=86505ff0f4-EMAIL_CAMPAIGN_2018_11_19_03_35&utm_medium=email&utm_term=0_7694a173d1-86505ff0f4-57174487,
 2. Laboratory practice.Manual. Klopch Marija, Alekseyeva Galyna, Archvadze Nino, Caisin Larisa, Rublenko Iryna, Rublenko Mykhaylo 279 p.
https://www.researchgate.net/profile/Khrystyna-Kurta-2/publication/343614392-Improving_skills_in_laboratory_practice_for_agro-food_specialists_in_eastern_Europe_Ag-Lab_Laboratory_practice_Manual/links/5f3429a1458515b7291bd429/Improving-skills-in-laboratory-practice-for-agro-food-specialists-in-eastern-Europe-Ag-Lab-Laboratory-practice-Manual.pdf
 3. Effect of a complex prebiotic preparation on the preservation, growth intensity and microflora in rabbits' intestine V.P. Lyasota, T.I. Bakhur, M.V. Utechenko, M.M. Fedorchenko, I.O. Rublenko et al. Ukraine journal of Ecology. 2020. – 10(6). – P. 6–11.
<https://www.ujecology.com/archive/uje-volume-10-issue-6-year-2020.html>
 4. Андрійчук А.В. Довідник з ветеринарної імунології/А.В. Андрійчук, І.О. Рубленко, В.М. Зоценко, Д.М. Островський, С.І. Тарануха, Є.О. Гавага//Довідник з ветеринарної імунології. – БНАУ, м. Біла Церква – 2019 – 108 с. (Протокол №1 від 15.06.2019).
 4. Рубленко І.О., Андрійчук А.В., Зоценко, В.М., Тарануха С.І., Островський Д.М. Загальна мікробіологія (2019). Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи студентів факультету ветеринарної медицини з мікробіологічних методів досліджень Біла Церква. 67 с.
 5. Рубленко І.О., Андрійчук А.В., Зоценко, В.М., Тарануха С.І., Островський Д.М. Ветеринарна мікробіологія. Методичні рекомендації для самостійного вивчення тем, які не розглядаються на аудиторних заняттях, студентами денної форми навчання з курсу "Ветеринарна мікробіологія з

основами вірусології" (2019). Біла Церква. – 45 с.

6. Рубленко І.О. (2018). Вивчення нешкідливості вакцини живої проти сибірки тварин із штаму *Bacillus anthracis* UA-07 на кролях та телятах. Ветеринарна медицина: міжвідомчий тематичний науковий збірник ННЦ Інституту експериментальної і клінічної ветеринарної медицини, 104, 356–359.

7. Рубленко, І.О. (2018). Визначення оптимальної імунізуючої дози вакцини проти сибірки із штаму *Bacillus anthracis* UA-07 на мурчаках. Науковий вісник ветеринарної медицини: збірник наукових праць Білоцерківського національного аграрного університету, 1 (140), 127–133.

8. Рубленко І.О., Рубленко, С.В. (2019). Визначення ефективності методик виділення спор збудника *Bacillus anthracis* із ґрунту. Науковий вісник ветеринарної медицини: збірник наукових праць Білоцерківського національного аграрного університету, 2, 29–35.

8.Павлюк А.В., Рубленко І.О. Мікробіологічна безпека сировини та продуктів харчування // Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів «Актуальні проблеми ветеринарної медицини. Біла Церква, 2020. С. 20–21 (Електронний збірник). https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_vetmed_magistr_20.11.2020.pdf

9.Обшта О.А., Рубленко І.О. Бактеріологічне дослідження біоптатів з новоутворень прямої кишки ВРХ, науковий керівник // Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів «Актуальні проблеми ветеринарної медицини. Біла Церква, 2020. С. 84–85 (Електронний збірник). https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/tezy_vetmed_magistr_20.11.2020.pdf

10. Кот М.С., Рубленко І.О. Порівняльний аналіз ступеню чутливості збудників маститів до антибіотиків // Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів «Актуальні проблеми ветеринарної медицини. Біла Церква, – 2020. – С. 140–142. <https://science.btsau.edu>

							ua/sites/default/files/tezy/tezy_vetmed_magistr_20.11.2020.pdf 11.Дослідження м'яса курчат скоростиглого гібриду свійської птиці на наявність патогенних мікроорганізмів. Назаренко М.С., 14 квітня, 2021, 38-40с. https://science.btsau.edu.ua/sites/default/files/tezy/vet_stud_tczy_14.04.21.pdf 1. Навчання ENSV-FVI e-CERISE (Continuing Education forVeteRinary Services) 2021 2. Certificate of externship, 22 –25 October 2019, Ivana Javakhisvili Tbilisi University, CIU, Laboratory of the Ministry of Agriculture of Georgia, Tbilisi, Georgia. 3. Certificate of externship, 26 –30 March 2018, Wroclaw University of Environmental and Life Sciences (WUELS), Poland. 4. Certificate of externship, 27 February–03 March 2017, VetAgro Sup, Compus Veterinaire de Lyon
145423	Недашківський Володимир Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	Диплом спеціаліста, Національний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом доктора наук ДД 011561, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 038818, виданий 18.01.2007, Атестат доцента 12ДЦ 028470, виданий 10.11.2011	13	Стандартизація, сертифікація та метрологія	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 2, 4, 5, 8. 1 Публікації: Scopus або Web of Science: 1. Gutyi1 B., Ostapiuk1 A., Kachmar2 N., Stadnytska3 O., Sobolev4 O., Binkevych1 V., Petryshak1 R., Petryshak1 O., Kulyaba1 O., Naumyuk1 A., Nedashkivsky4 V., Nedashkivska4 N., Magrelo1 N., Golodyuk1 I., Nazaruk1 N., Binkevych1 O. The effect of cadmium loading on protein synthesis function and functional state of laying hens' liver. Ukrainian Journal of Ecology, 2019 , 9 (3), 222-226. https://u.to/PdGlGw 2.Selenium in natural environment and food chains. A Review. O.I. Sobolev1 , B.V.Gutyj2 , S.V. Sobolieva3 , O.O. Borshch1, V.M. Nedashkivsky1 , L.M. Kachan1 , P.M. Karkach1 , N.V. Nedashkivska1 , O.A. Poroshinska1 , L.S. Stovbetska1 , A.A. Emelyanenko1 , S.S. Shmayun1 , Z.A. Guta2. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 148-158, doi: 10.15421/2020_182 https://u.to/edGlGw Публікації в періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових

видань України:

1. Недашковская Н.В. Показатели забоя уток-бройлеров при действии полифункционального сорбента эксорб-с в составе комбикорма / Недашковская Н.В., Недашковский В.М. // Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства: сб. науч. трудов, 2016 – № 19. – С. 192-196. <https://u.to/iNlGw>
2. Недашківський В.М. Вплив гідролізату соєвого молока на виробництво бджолиними сім'ями воску та гомогенату трутневих личинок. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: зб. наук. праць. Біла Церква, 2016. № 2 (129). С. 78–81. <https://u.to/B9KlGw>
3. Недашківський В.М. Ефективність застосування у бджільництві глюкозно-фруктозного сиропу (ГФС-42). Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: зб. наук. праць. Біла Церква, 2017. № 1–2 (134). С. 66–70. <https://u.to/OdKlGw>
4. Недашківський В.М., Пастернак Л.О. Білкові замітники у годівлі бджіл. Тваринництво України. 2019. № 9. С. 30–33. <https://u.to/IdalGw>
5. İbatullin I. I., Razanov S. F., Nedashkivskiy V. M. Influence of soy flour and its processed products on the essential amino acids content in the bees body. Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. Vol 3. No 3. P. 51–55. <https://u.to/uNKlGw>
6. Встановлення критичних контрольних точок за системою НАССР за виробництва вершкового масла методом збивання / А.Г. Вовкогон, В.М. Надточій, Н.В. Роль, Г.В. Мерзлова, В.М. Недашківський та ін. // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць .- Біла Церква: БНАУ, 2020 .- № 2(158) .- С.128-138. doi: 10.33245/2310-9270-2020-158-2-129-139 <https://u.to/DnClGw>

Наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії: Разанов С.Ф. Основи технології виробництва продукції бджільництва// Разанов С.Ф., Недашківський В. М., Разанов О.С., Вінниця:ТОВ» Нілан-ЛТД», 2018.- 196 с. <https://u.to/WtOlGw>

Методичні вказівки:

							1. Методичні вказівки та робочий зошит з дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» для проведення практичних занять та організації самостійної роботи для студентів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 180 «Харчові технології» / С.В. Чернюк, Г.В. Мерзлова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, Н.М. Недашківська, Н.В. Роль, Ю.О. Шурчкова. – Біла Церква, 2019. – 30 с. 2. Технологічне обладнання харчових виробництв: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр» / В.М. Надточій, О.П. Гребельник, Г.В. Мерзлова, А.Д. Качан, В.М. Недашківський, С.В. Чернюк, Н.В. Недашківська / Біла Церква, 2019. 16 с. 3. Біотехнологія харчових продуктів: Методичні вказівки та робочий зошит до виконання практичної та самостійної роботи студентів та викладачів біолого-технологічного факультету зі спеціальності 181 «Харчові технології» / Г.В. Мерзлова, Ю.О. Шурчкова, В.М. Надточій, А.Д. Качан, С.В. Чернюк, В.М. Недашківський, Н.В. Роль – Біла Церква, 2020. – 28 с.
97210	Ордіна Лариса Леонідівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет права та лінгвістики	Диплом спеціаліста, Мелітопольський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1991, спеціальність: музика та співи, Диплом кандидата наук ДК 012400, виданий 14.11.2001, Атестат доцента 02ДЦ 001010, виданий 28.04.2004	33	Історія та культура України	П.38. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 3, 4, 1) Публікації 1.Ордіна Л.Л., Ярмола О.В. Молодіжна субкультура: сутність, структура, функції/ Л.Л. Ордіна, О.В. Ярмола//Актуальні питання гуманітарних наук: міжвуз. зб. наук. пр. Дрогобицького держ. Пед. університету ім. І. Франка. Дрогобич: «Гельветика», 2021. Вип. 35. Т. 4. С. 12-16. катег. «Б» http://rep.btsau.edu.ua/handle/BN AU/6103 1. Ордіна Л.Л. Здоров'язбережувальні чинники функціонування культуротворчого

						середовища закладу вищої освіти /Л.Л. Ордіна // Вісник Запор. Нац. Ун-ту. Педаг. науки. 2020. № 1. С. 279-283. катег.«Б» http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5392 2. Ордіна Л.Л. Комунікативні чинники формування КТС ЗВО /Л.Л.Ордіна//Інновацій на педагогіка . 2019. №12. Т.2. с. 152-155. катег. «Б» http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/2701 3. Ордіна Л.Л. Психолого-педагогічні аспекти функціонування культуротворчого середовища закладу вищої освіти. / Л. Л. Ордіна // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах . 2019, № 62, Т. 2. с. 138-141. катег. «Б» http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/2211 4. Л. Л. Ордіна, О. В. Ярмола. Формування ціннісних орієнтацій студентів у культуротворчому середовищі закладу вищої освіти. «ScienceRise: Pedagogical Education» № 4(24)2018. с. 9-16. катег.«Б» http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/1599 3.Матеріали конференцій 1. Ордіна Л. Л. Методологічні засади формування культуротворчого середовища закладу вищої освіти / Л. Л. Ордіна // Репрезентація освітніх досягнень, мас-медіа та роль філології у сучасній системі наук: монографія. – Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. - Ч. 2. - С. 1-33 http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6127 1. Ордіна Л.Л. Культуротворчість особистості студента як педагогічний феномен /Трансформація сучасного освітнього простору: кол. моногр. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2020. с. 164-170. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6225 4.Методичні вказівки 1.Методичні вказівки для практичних занять і самостійного вивчення навчальної дисципліни «Історія України та української культури» здобувачами вищої освіти економічного факультету спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти / Укл. Л.Л. Ордіна – Біла Церква: БНАУ, 2020 – 45 с.
--	--	--	--	--	--	---

<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6224>
 2. Електронні курси з навчальних дисциплін: «Історія України та української культури», «Українські студії», «Культурологія» на освітній платформі Moodle
 3. Методика викладання у вищій школі. Методичні вказівки для підготовки та організації самостійної роботи студентів освітнього рівня (ОР) «Магістр» усіх форм навчання Білоцерківського НАУ / укл. Ю.С. Гринчук, Л.Л. Ордіна, Л.П. Хахула та ін. – Біла Церква, 2018. - 35 с.
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3056>
 12) наявність апробаційних та/публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
 1. Ордіна Л. Л. Історико-стильовий підхід як дійовий чинник пізнання українського мистецтва в закладах вищої освіти з використанням хмарної платформи Zoom / Л. Л. Ордіна // Актуальні питання інтернаціоналізації вищої освіти в Україні: лінгвістичний, правовий та психолого-педагогічний аспекти : матеріали II Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф. (БНАУ, 25-26 березня 2021 р.). - Біла Церква, 2021. - С. 124-125.
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/5999>
 2. Ордіна Л. Л. Молодіжна субкультура як протест проти загальноприйнятої суспільної ієрархії / Л. Л. Ордіна // The process and dynamics of the scientific path : coll. of scientific papers «SCIENTIA» I International Scientific and Theoretical Conf. (Athens, Febr 26, 2021). Athens, 2021. Vol.2. S. 152-153.
<http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/6142>
 3. Ордіна Л. Л. Реалізація творчих здібностей здобувачів вищої освіти у процесі організації самостійної роботи / Л. Л. Ордіна // Impatto dell'innovazione sulla scienza: aspetti fondamentali applicati: Raccolta di articoli scientifici «Λ'ΟΓΟΣ» con gli atti della conferenza scientifica e pratica internazionale. (Verona, Giugno 26, 2020) - Verona, 2020. - T. 2. - S. 67-69.

							http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/4862 4. Ордіна Л. Л. Культуротвірна функція освітнього середовища закладу вищої освіти / Л. Л. Ордіна // Особистість, сім'я і суспільство: питання педагогіки та психології: збірник тез наук. робіт учасників Міжнар. наук.-практ. конф. (ГО «Львівська педагогічна спільнота», 22–23 листопада 2019 р.). – Львів, 2019. – Ч. 1. – С. 118-120. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3834 5. Ордіна Л. Л. Наукове обґрунтування моделей середовища закладу вищої освіти / Л. Л. Ордіна // Problems and achievements of modern science : coll. of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with materials of the International scientific-practical conf. (Cork, May 6, 2019). - Cork, 2019. - Vol. 4. – S. 51-54. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3389 6. Ордіна Л. Л. Культурно-національні цінності у виховному просторі закладу вищої освіти / Л. Л. Ордіна // Соціально-педагогічні основи розвитку особистості в сучасних умовах комунікації: досвід, проблеми, перспективи: Матер. II Всеукр. наук-практ. конф. (ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», 14 листопада 2018 р.). – Київ, 2018. – С. 45-47. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3379 7. Ордіна Л. Л. Педагогічні умови активізації творчого самовираження студентів у процесі пізнання творів українського мистецтва / Л. Л. Ордіна // Культурологічний альманах . – 2019. – Вип. 12. - С. 54-56. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/3391 19) діяльність за спеціальністю у формі участі громадських об'єднаннях; Білоцерківська міська громадська організація "БІЛОЦЕРКІВСЬКЕ ФІЛОСОФСЬКЕ ТОВАРИСТВО" посвідчення № 16 від 03.02.2020
206045	Непочатенко Віктор Андрійович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський орден Трудового Червоного Прапора державний університет імені	36	Вища математика	Підвищення кваліфікації: 1. НУБІПУ ННІ післядипломної освіти. «Іноваційна спрямованість педагогічної діяльності» Свідчення СС 00493706/000613-16

				300-річчя возз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1973, спеціальність: фізика, Диплом доктора наук ДД 000441, виданий 22.12.2011, Диплом кандидата наук ФМ 018318, виданий 02.11.1983, Атестат доцента ДЦ 018068, виданий 01.12.1989		Дата видачі: 23.09.2016 р. п. 30. Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визначення кваліфікації відповідної спеціальності: 1, 3,8 10, 13. Публікації: Web of Science, Scopus 1. A. Nepochatenko, V. Nepochatenko, U. Revitska, O. Strigina, O. Melnichenko, V. Bomko. Prediction of the number of domestic animals and birds in the conditions of the economic crisis. Bulgarian Journal of Agricultural Science. Volume 26, Issue 4, 2020, Pages 731-736. У фахових виданнях 1. Непочатенко А.В., Непочатенко В.А. Статистичний аналіз та перспективи розвитку тваринництва у сільськогосподарських підприємствах України. Економіка та управління АПК: зб. наук. праць. 2019. №2. С. 16-22. 2. Непочатенко А. В., Непочатенко В.А. Порівняльний регресійний аналіз кількості сільськогосподарських тварин і птиці в Україні та Білорусії за період 1990-2016 років. Економіка та управління АПК: зб. наук. праць. 2017. № 2 (137). С. 167- 177. 3. Непочатенко А. В. , Непочатенко В.А. Економіко-математичне моделювання величини витрат під час збору врожаю залежно від потужності двигуна зернозбирального комбайну. Економіка та управління АПК: зб. наук. праць – Біла Церква, 2013. – Вип. 11 (106). – С. 130–135. Підручники: 1. Шевченко Р.Л., Мельниченко О.П., Непочатенко В.А. Вища математика. Навчально-методичний посібник. Біла Церква, 2015, с. 301.
--	--	--	--	--	--	---

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

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

	охоплює його)			
ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	☒	Безпека харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	☒	Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Правознавство	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	☒	Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Технологічне обладнання харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	☒	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Безпека харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Екологізація харчового виробництва	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	☒	Хімія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	☒	Екотрофологія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	Залік
		Правознавство	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Філософія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	☒	Українська мова	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Стандартизація, сертифікація та метрологія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 21. Вміти доносити	☒	Українська мова	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий	залік

результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.			стіл, семінари	
		Інформаційні системи та технології	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 22. Здійснювати ділову комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	☒	Українська мова	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Практичні заняття, аудіювання, презентації	залік, іспит
ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	☒	Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	☒	Економіка підприємств	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Інформаційні системи та технології	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Вища математика	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	☒	Економіка підприємств	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо	☒	Правознавство	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Історія та культура України	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Вступ до фаху	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Філософія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	☒	Економіка підприємств	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Екологізація харчового виробництва	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Теоретичні основи технології харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту	☒	Автоматизація виробничих процесів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Проектування підприємств з основами САПР	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Процеси і апарати харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Технологічне обладнання харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит

		Інженерна графіка	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</i>	☒	Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Безпека харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Біохімія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Вступ до фаху	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Хімія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
<i>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя</i>	☒	Філософія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Історія та культура України	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПРН 29. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	Технологічне обладнання харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
<i>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i>	☒	Процеси і апарати харчових виробництв	ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	залік
		Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</i>	☒	Безпека харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Біотехнологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Екотрофологія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
<i>ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки</i>	☒	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням	залік

продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.			технічних засобів автоматизації і систем керування.	
		Автоматизація виробничих процесів	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	залік
		Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	залік, іспит
		Процеси і апарати харчових виробництв	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	залік
		Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	іспит
		Технологічне обладнання харчових виробництв	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	залік, іспит
		Загальна технологія харчових продуктів	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	залік, іспит
		Вступ до фаху	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	☒	Теоретичні основи технології харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Біохімія харчових продуктів	ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	залік, іспит
		Екотрофологія	ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	залік
		Безпека харчових продуктів	ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	іспит

		Біотехнологія харчових продуктів	ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	залік, іспит
<i>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</i>	☒	Безпека харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Біотехнологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Екотрофологія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Біохімія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Теоретичні основи технології харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Хімія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Екологізація харчового виробництва	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</i>	☒	Автоматизація виробничих процесів	Лекції, практичні заняття, презентації	залік
		Організація та управління виробництвом	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Стандартизація, сертифікація та метрологія	Лекції, практичні заняття, презентації, семінари	залік
		Правознавство	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Аграрні технології	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Вступ до фаху	Лекції, практичні	залік
<i>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i>	☒	Науково-дослідна робота студентів	лекції, практичні	залік
		Аграрні технології	лекції, практичні	залік
		Проектування підприємств з основами САПР	лекції, практичні	залік
<i>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i>	☒	Економіка підприємств	Лекції, практичні	залік
		Філософія	Лекція, практичні	залік
		Аграрні технології	Лекції, практичні	Залік
		Вступ до фаху	Лекції, практичні	Залік
		Вища математика	Лекції, практичні	Залік, іспит
<i>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових</i>	☒	Екологізація харчового виробництва	Лекції, практичні	залік
		Екотрофологія	Лекції, практичні	Залік
		Аграрні технології	Лекції, практичні	Залік

технологій.		Вступ до фаху	Лекції, практичні	Залік
<i>ПРН 30. Вміти змінювати асортимент готової продукції та технологічний режим виробництва в залежності від наявної сировини та її якості</i>	☒	Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	іспит
		Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПРН 31. Вміти розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</i>	☒	Хімія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Науково-дослідна робота студентів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Загальна технологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
<i>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</i>	☒	Проектування підприємств з основами САПР	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Технологічне обладнання харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Інженерна графіка	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
		Інформаційні системи та технології	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік
<i>ПРН 28. Використовувати знання з основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів</i>	☒	Біотехнологія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Біохімія харчових продуктів	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Теоретичні основи технології харчових виробництв	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит
		Хімія	Лекції, практичні заняття, презентації, полілог, круглий стіл, семінари	залік, іспит