НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

# ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

| | |
|---|---|
| Заклад вищої освіти | **Сумський національний аграрний університет** |
| Освітня програма | **37219 Харчові технології** |
| Рівень вищої освіти | **Доктор філософії** |
| 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 | **151** |
| Повна назва ЗВО | **Сумський національний аграрний університет** |
| Ідентифікаційний код ЗВО | **04718013** |
| ПІБ керівника ЗВО | **Коваленко Ігор Миколайович** |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | **www.snau.edu.ua** |

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/151

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

| | |
|---|---|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | **37219** |
| Назва ОП | **Харчові технології** |
| Галузь знань | **18 Виробництво та технології** |
| Спеціальність | **181 Харчові технології** |
| Спеціалізація (за наявності) | *відсутня* |
| Рівень вищої освіти | **Доктор філософії** |
| Тип освітньої програми | **Освітньо-наукова** |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | **Магістр (ОКР «спеціаліст»)** |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | **Факультет харчових технологій** |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | **Відділ аспірантури та докторантури, кафедра технології харчування, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів, кафедра іноземних мов, кафедра правосуддя та філософії, кафедра кібернетики та інформатики, кафедра маркетингу та логістики, кафедра менеджменту імені професора Л.І. Михайлової** |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | **40021, м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160** |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації | *не передбачає* |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності) | ***відсутня*** |
| Мова (мови) викладання | **Українська, Англійська** |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО | **379058** |
| ПІБ гаранта ОП | **Мельник Оксана Юріївна** |
| Посада гаранта ОП | **завідувач кафедри, доцент** |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП | **oksana.melnyk@snau.edu.ua** |
| Контактний телефон гаранта ОП | **+38(099)-367-14-18** |
| Додатковий телефон гаранта ОП | **+38(096)-432-80-72** |

| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
|---|---|
| очна денна | 4 р. 0 міс. |

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

Факультет харчових технологій розпочав свою діяльність у 1999 році, якісний склад та кадровий потенціал факультету об'єднано у 4 кафедри, 2 з яких є випусковими. На даний момент на факультеті працюють 4 доктори наук, 11 – кандидатів технічних наук. У 2016 році було здійснено перший набір здобувачів для навчання в аспірантурі згідно Постанови Кабінету Міністрів України № 261 від 23.03.2016 «Порядок підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії і доктора наук», яким регулюється зміст і форма нових структурованих програм підготовки в аспірантурі. У 2019 році згідно з меморандумом про співпрацю з КНР на навчання було прийнято китайських аспірантів для підготовки кваліфікованих фахівців з міжнародною комунікативною компетентністю та конкурентоспроможністю на міжнародному рівні.
Як відомо, підготовка наукових кадрів складається з декількох важливих складових, що включають в себе в основному теоретичні та експериментальні дослідження, створення дослідних зразків, не тільки виконання досліджень, а й презентацію отриманих результатів, популяризацію наукових знань та комерціалізацію власних розробок. Крім того, здобувач повинен працювати у великій науковій групі, вміти спілкуватися з різними цільовими аудиторіями, мотивувати та керувати роботою інших для досягнення поставлених цілей, мати педагогічну майстерність для навчання студентів та демонстрації професійних вмінь. Все це було враховано при розробленні освітньо-наукової програми підготовки докторів філософії.
Конкурентні переваги ОНП полягають у системному підході до підготовки докторів філософії, які здатні в симбіозі поєднувати наукову діяльність, затребувану бізнесом, практичне впровадження та педагогічне вміння результати своєї роботи впровадити у навчальний процес для залучення талановитої молоді до наукового пізнання та застосування здобутих знань у практичній діяльності. Навчання аспіратнів-іноземців дозволяє розширити міжнародне співробітництво, виконувати інтернаціональні наукові проекти та здійснювати крос-культурні комунікації.
Таким чином, вирішення питання формування особистості фахівця, здатного вирішувати актуальні, складні нестандартні науково-прикладні завдання в галузі харчових виробництв, що передбачають удосконалення існуючих та створення нових технологій стало нагальною потребою. Саме задля задоволення потреб ринку праці у даній сфері на базі існуючого наукового напрямку за спеціальністю 181 «Харчові технології» було розроблено та запроваджено ОНП підготовки докторів філософії.

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

| Рік навчання | Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання | Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році | Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року | У тому числі іноземців |
|---|---|---|---|---|
| | | | *ОД* | *ОД* |
| 1 курс | 2025 - 2026 | 9 | 1 | 0 |
| 2 курс | 2024 - 2025 | 12 | 9 | 0 |
| 3 курс | 2023 - 2024 | 10 | 7 | 1 |
| 4 курс | 2022 - 2023 | 12 | 5 | 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) | **52649 Харчові технології**<br>**39271 Харчові технології** |
| перший (бакалаврський) рівень | **50948 Харчова безпечність та якість**<br>**7797 Харчові технології**<br>**50947 Крафтові технології та гастрономічні інновації** |
| другий (магістерський) рівень | **46997 Харчові технології**<br>**6714 Технології зберігання, консервування та переробки молока**<br>**6804 Технологія харчування**<br>**7366 Технології харчування**<br>**7532 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса** |

| | |
|---|---|
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | **37219 Харчові технології** |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|---|---|
| Усі приміщення ЗВО | 65452 | 28830 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 65452 | 28830 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 0 | 0 |
| Приміщення, здані в оренду | 0 | 0 |

*Примітка.* Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

**8. Документи щодо ОП**

| Документ | Назва файла | Хеш файла |
|---|---|---|
| Освітня програма | *ОНП Харчові технології 2024.pdf* | eO9QM6CIH1HaUX2CCIKscAjpEWL2jcRuZMtLDPoWYrM= |
| Навчальний план за ОП | *Навчальний план за ОНП 2024-2026 н.р..pdf* | Cs71XTFBbPKT6zeUU6EzdOqu2V1XZ05w1+aUbRexUBo= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | *Рецензія Ніни Чорної, доцента кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ.pdf* | RbfKzkiXZwVSA7rLcWIrnl25JtAOik3WGbAaRVordOQ= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | *Рецензія Сергія Бесараба, директора ТДВ Охтирський хлібокомбінат.pdf* | N4oGrxcgVEM63d0j0RHCJggz5DjlLgWmeii2gg7lp70= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | *Рецензія Ксенії Власової, старшого технолога ТМ «PRIPRAVKA».pdf* | stSSNv53Yuplyg/2BvXJHsDD6/6Grx56Nv3rAxBZF0E= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | *Рецензія Тетяни Сильчук професор кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ.pdf* | gBTdzVI6TVIo7L2ep+kKfEGdYmVPXR/7fJToGd2MgAY= |

**1. Проєктування освітньої програми**

**Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП**

**програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?**

Освітньо-наукова програма (ОНП) зі спеціальності Харчові технології забезпечує досягнення результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для третього рівня вищої освіти, який затверджено Наказом МОН № 1429 від 23.12.2021. Структура та зміст програми, а також сформульовані ПРН, повністю узгоджуються з положеннями стандарту (ПРН1-ПРН8) та включають додаткові програмні результати (ПРН9-ПРН12), які відображають особливості програми та її унікальність. Зміст ОНП забезпечує досягнення всіх 8 програмних результатів, визначених у Стандарті та 4 додаткових. Проєктною групою ОНП з урахуванням сучасних тенденцій розвитку освітнього процесу, інновацій у харчових технологіях, пропозицій стейкхолдерів було сформовано перелік обов'язкових та вибіркових компонентів ОНП, розроблено структурно-логічну схему ОНП та визначено перелік компетенцій та ПРН, що відповідають компонентам ОНП Зокрема:
ПРН1 забезпечується ОК 1,10
ПРН2 забезпечується ОК 10,11,12
ПРН3 забезпечується ОК 2,4,10,12,13
ПРН4 забезпечується ОК 2,6,8,10,11
ПРН5 забезпечується ОК 9,10,11
ПРН6 забезпечується ОК 3,5,9
ПРН7 забезпечується ОК 3,6,8
ПРН8 забезпечується ОК 2,4,7,14
ПРН9* забезпечується ОК 9,13
ПРН10* забезпечується ОК 1,4,5,7,14
ПРН11* забезпечується ОК 9,13
ПРН12* забезпечується ОК 2,3,4,12

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

Професійний стандарт відсутній.

**Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкголдерів)?**
**- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

При удосконаленні ОНП активну участь беруть здобувачі, випускники даної ОНП, що допомагає об`єктивно сформулювати цілі та ПРН. ЗО входять до складу проєктної групи та мають змогу висловлювати свою думку стосовно цілей, переліку та змісту ОК. Інтереси здобувачів враховуються протягом періоду удосконалення та дії ОНП відповідно до Положення про освітні програми (https://surl.li/tlztwm). Для отримання зворотного зв'язку зі здобувачами ОНП проводяться зустрічі з гарантом (https://surl.lt/hrusus), засідання експертної ради роботодавців (https://surl.li/gvqlut, https://surl.li/eexxum, https://surl.li/wynsgg), опитування щодо якості ОНП та якості викладання за ОК (https://surl.li/meawwm). При перегляді ОНП було враховано думку здобувачів освіти та випускників (https://surl.li/meawwm, https://surl.li/miridr, https://surl.li/wycmen). При проведенні розширеного засідання проектної групи за участі стейкхолдерів здобувачами Середою О.Г. було запропоновано внести в перелік ВК дисципліну, під час вивчення якої розглядатимуться питання, пов'язані з тематикою дисертаційної роботи (https://surl.li/fusrla), Губою С.О. було запропоновано розширення переліку ВК за рахунок введення у каталог ВК компонентів щодо розвитку особистої творчості, що було враховано при розробці Каталогу вибіркових дисциплін (введено ВК Розвиток креативності та технічна творчість (https://surl.li/fuvkvb). Здобувач Губа С.О., є членом проектної групи, долучена до перегляду ОНП на усіх етапах прийняття рішень.

**- роботодавці**

Потреби роботодавців відображені в ПРН дисциплін професійного блоку ОК 9-11, ОК 13 та вибіркового блоку. У ОНП 2025 року поглиблено фахову складову за рахунок ОК 10 Прогресивні інжинірингові новації світу за пропозиціями Палій Олени, викладеними у рецензії на ОНП (https://surl.li/apgujl). Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється шляхом залучення їх до роботи у складі експертної ради роботодавців (https://surli.cc/bwoszq), обговорення ОНП під час робочих засідань (https://surl.li/wzrvrx, https://surl.li/eexxum, https://surl.li/oymxzc), рецензування ОНП (https://surl.li/bkumhx), договорів про співробітництво (https://surl.li/dnhoxc, https://surl.li/tdnszq, https://surl.li/zzanaf, https://surl.li/uzyzkm). Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється на підставі проведення щорічних спільних заходів (https://surl.li/eturtb, https://surl.li/lgkcoe, https://surl.li/iwsdfd, https://surl.lu/oroivd, https://surl.li/bkfyep, https://surl.li/nevfzw), при укладанні договорів про наукове консультування та опитувань роботодавців (https://surl.li/wixmzb). Рекомендації роботодавців щодо змін ОНП сформульовані у рецензіях, зокрема Бесарабом С.О. було висловлено побажання щодо практичного впровадження результатів дисертаційних робіт та участі ЗО у грантових програмах (https://surl.li/cczxhv). Рекомендації враховані в ОНП у ОК12 у темі 7 та 8, а також при виборі тематик практичного спрямування, зокрема Нагорного Я.В., Матісова О.Д., Ткачука М.А., Завгороднього Д.М.

**- академічна спільнота**

Питання підготовки фахівців за даною ОНП обговорюються академічною спільнотою СНАУ на раді із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на рівні факультету (https://surl.li/fivlvu) та університету (https://surl.lt/rfykix). В процесі обговорення з представниками інших ЗВО на засіданнях стейкхолдерів (https://surl.li/wzrvrx, https://surl.li/eexxum, https://surl.li/oymxzc). При удосокналення ОНП 2024 року були

враховані пропозиції доц. Савченко М.Ю. стосовно розділення блоків ОК загальної та фахової підготовки, Середи О.Г. про включення до переліку ВК Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації), Болгової Н.В. щодо залученню фахівців-практиків до проведення гостьових лекцій (https://surl.lu/hfatxv, https://surl.lt/wdfmpu, https://surl.li/louchn, https://surl.li/amhugi, https://surl.lu/nldrol, https://surl.li/woqfzj, https://surl.li/ykdfgw, https://surl.li/ollldp, https://surli.cc/rbpggw, https://surl.li/ollldp). При удосконаленні ОНП 2025 року були враховані рекомендації від Погребняка А.В. про розширення каталогу вибіркових компонентів, від Самілик М.М. про реорганізацію ОК 8 та ОК 10, від Бондаренко Ю.В. про перенесення ОК Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації) із блоку ВК до блоку професійної підготовки та побажання в ОК більше уваги приділяти питанням сталого розвитку. Відповідно рекомендацій академічної спільноти та рекомендацій до мапування ОП за цілями сталого розвитку ООН у СНАУ (https://surl.lu/zlggev) проведено мапування ОНП (https://surl.li/wjlyrv).

**- інші стейкхолдери**

З метою аналізу якості освітнього процесу та врахування інтересів і пропозицій стейкхолдерів під час формулювання цілей та програмних компетентностей до обговорення ОНП долучаються випускники (https://surl.li/ulvbxp, https://surl.li/xlmppl) та роботодавці (https://surl.lt/qpzppf, https://surl.lu/vvmxxs, https://surli.cc/zchzdb). Крім того, в рамках співпраці СНАУ з науковими профільними закладами вищої освіти Китаю та Німеччини питання розгляду та обговорення ОНП представлено у рецензіях на ОНП (https://surl.lt/qpzppf). Питання підготовки докторів філософії обговорювалися на семінарі, до якого як спікери були залучені члени НА, голова секретаріату НА, представники ЗВО (https://surl.li/ndskas).

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

Місія та стратегія СНАУ (https://surl.li/hjhryt) полягають у підготовці висококваліфікованих фахівців (1), проведення наукових досліджень та інноваційної діяльності (2), формування свідомих громадян (3). Мета і результати ОНП відповідають місії університету та стратегічному плану розвитку згідно Статуту СНАУ (https://surli.cc/ddgumc) та полягає у забезпеченні якісної вищої освіти, у формуванні компетентностей для розробки інноваційних технологій, у підготовці висококваліфікованих фахівців. Мета та цілі ОНП відповідають місії СНАУ за кожним з 3 напрямків, зокрема 1 - ПРН1,5-6,8-9,11; 2 - ПРН2-7,12; 3 - ПРН1,5-6,8,10,12. Цілі ОНП пов'язані зі стратегічними цілями СНАУ: ціль 2 розвиток академічних та професійних траєкторій в єдиній освітній системі СНАУ- ПРН1,6; ціль 4 розширення конкурентних переваг здобувачів через удосконалення фахової підготовки: кількості досліджень, виконаних аспірантами в межах – ПРН4-6, ціль 5 розвиток студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання - ПРН8,10; ціль 8 посилення впливу наукової діяльності СНАУ на розвиток Світової науки – ПРН1,6; ціль 9 посилення інтеграції у світовий науковий простір через науково-дослідну співпрацю – ПРН1,6,12: ціль 10 трансфер знань - ПРН7,12; ціль 11 вдосконалення наукової інфраструктури через науково-дослідну співпрацю з бізнесом, посилення грантової діяльності - ПРН7,12; ціль 16 просування бренду української аграрної освіти через становлення міжнародної репутації Університету як одного з провідних освітніх та наукових осередків Європи - ПРН1,12.

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

Метою ОНП є підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної, дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, шляхом виконання досліджень, результати яких мають наукову новизну та практичне значення, застосовувати сучасні методики наукової, науково-технічної і науково-педагогічної діяльності для переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійних практик. Програма забезпечує досягнення як основних ПРН 1-8, передбачених стандартом, так і формування додаткових результатів (ПРН 9–12). Завдяки постійній комунікації з науковцями та фахівцями галузі в рамках участі у наукових конференціях (https://surl.li/fdlgjr), через співпрацю з підприємствами, лекції запрошених спікерів (https://surl.li/tipzfg, https://surl.li/louchn, https://surl.li/woqfzj, https://surl.li/ykdfgw, https://surl.li/ollldp, https://surli.cc/rbpggw, https://surl.li/liobqj, https://surl.li/rqqpzn), стажування викладачів (https://surl.li/mavgns, https://surl.li/dtlovq, https://surl.li/itfjna, https://surl.li/uqobcb, https://surl.li/zhnjla, https://surl.li/jeziiv, https://surl.li/xdbnda, https://surl.li/lmghtl, https://surl.li/bfetkg, https://surl.li/gfdfgi) відбувається своєчасне оновлення ОК, впровадження новітніх досягнень науки та інновацій Додаткові ПРН сприяють набуттю знань, навичок та дослідницьких умінь, необхідних для підвищення якості та безпеки продуктів, ресурсозбереження та використання інноваційних підходів до виробництва.

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

При формуванні цілей та ПРН в ОНП було враховано галузевий та регіональний контекст: Стратегію розвитку Сумської області на період 2021-2027 р. (https://surl.li/aibucd) в рамках оперативних цілей 3 Розвиток людського капіталу та цілі 3.1 Якісне життя та комфортні умови для гармонійного проживання жителів в регіоні, що передбачає виховання фахівців галузі, впровадження інноваційних технологій, розширення асортименту продуктів харчування, впровадження безвідходних технологій виробництва та розвиток освіти впродовж життя. Все це потребує залучення до галузі висококваліфікованих фахівців, що мають навички виконання наукових досліджень, здатних працювати з сучасним обладнанням, адаптуватися до змінних умов ринку, впроваджувати ресурсоощадні технології, забезпечувати безпечне виробництво та підтримувати соціальні стандарти, а також фахівців, які спроможні навчати здобувачів у галузі харчових технологій. Для набуття даних компетентностей здобувачами в ОНП було сформульовано ФК 6-8 та ПРН 10-12, які реалізовано у ОК9,10,11,12,13,14. Тенденції розвитку галузі відслідковуються через участь викладачів факультету (Мазуренко І.К., Савченко М.Ю., Степанова Т.М.) та здобувачів вищої освіти (Ілляшенко Я.І.) за даною ОНП в міжнародних проектах (https://surl.li/xrwdsi,

https://surli.cc/kvfheg, https://surl.lt/htdsac, https://surl.li/iglndd, https://surl.li/srijxi), та враховано при формулюванні ПРН 1,10,12, зокрема щодо підготовки здобувачів, їх здатності до пошуку, оброблення, аналізу наукових досягнень, синтезу та надання рекомендацій.

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

Під час формулювання цілей та ПРН ОНП було враховано досвід аналогічних вітчизняних програм таких ЗВО як Державний біотехнологічний університет - винесення у обов'язковий блок ОК Сучасні інструментальні методи дослідження (проект 2024 року) (https://surl.li/erpzns), Одеський національний технологічний університет (https://surl.li/fpzbsn) в частині формування додаткових фахових компетентностей ФК 7 ОНП та Національний університет харчових технологій (https://surli.cc/hjsigw). Відповідно договору про науково-технічне співробітництво між СНАУ та НУХТ оновлено каталог вибіркових компонентів, введено ВК2 «Тепломасообмінні процеси та біохімічні перетворення у харчових системах» (https://surl.li/erimsx). На основі урахування рецензій, отриманих від колег з НУХТ та їх участі у розширених засіданнях Ради роботодавців введено у перелік основних компонентів програми 2025 року ОК12 "Фаховий колоквіум", розширено перелік ВК за рахунок компоненти «Розвиток креативності та технічна творчість». Запроваджено у ОК9 тему по сталому розвитку підприємств галузі та спеціальності (враховано в темах дисертаційних робіт Луханін Б.Ю. (https://surl.li/zcglui), Карачов В.В. (https://surl.lu/imioap), Нагорний Я.В. (https://surl.li/svasrj). При опонуванні дисертацій (д.т.н. Самілик М.М., к.т.н. Мельник О.Ю.) враховано наукові доробки вчених ЗВО, що відображається у додаткових ПРН9, ПРН11 освітньо-наукової програми стосовно ефективного перероблення продовольчої сировини з врахуванням принципів ресурсозбереження.

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

Під час формулювання цілей та ПРН ОНП було враховано досвід іноземних програм (https://surl.li/ampwjy, https://surl.li/eufdys): Warsaw University of Life sciences (https://surl.lu/tjgoen), Czech University of Life Sciences (https://surl.li/wyyyhp), University of Turku (https://surl.lu/ituixp), University of food technologies – Plovdiv (https://surl.li/fdurzg). Досвід цих вишів було враховано при формулюванні додаткових ФК 7-8, ПРН 9-12. Тісний контакт налагоджено з Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина) (https://surl.lu/hdknof, https://surl.li/ykdfgw), в якому здобувачі можуть приймати участь у програмах академічної мобільності та навчатися онлайн, університетом Гуйчжоу у Китаї, де проходили міжнародне стажування доц. Кошель О.Ю., доц. Савченко М.Ю., доц. Степанова Т.М. (https://surl.lu/luibzx, https://surl.lu/fnwdnv). Крім того член проекної групи Мазуренко І.К. має досвід роботи у ЗВО Китаю та Європи, в яких приймає участь у навчальному процесі та проводить роботу з аспірантами. Пропозицію доц. Кошель О.Ю. було враховано при формуванні каталогу ВК ОНП 2025 року шляхом додавання ВК Корекція харчування через раціон. Також під час формування ОНП було враховано рекомендації що надає Британська агенція забезпечення якості (QAA) (https://surl.li/pdcrnx).

## 2. Структура та зміст освітньої програми

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

60

**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)?**

45

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

15

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

Зміст ОП повною мірою відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології за третім рівнем вищої освіти та обумовлює можливість досягнення результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти. Цілями навчання є формування у здобувачів здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність. Цілі закладено у мету ОНП, відповідні спеціальні (фахові) компетентності (ФК) та ПРН, передбачені Стандартом, та додаткові ФК і ПРН, сформульовані в ОНП (ФК 7-8; ПРН 9-12). Зміст ОНП включає блок ОК загальної та фахової підготовки. Дисципліни циклу загальної підготовки забезпечують загально-теоретичний зміст предметної області (ОК1), методи, методики та технології, якими повинен володіти здобувач для застосування їх у наукових дослідженнях та навчальній роботі, а також під час написання дисертації (ОК2, ОК6), забезпечують дослідницько-інноваційний зміст предметної області (ОК3), комунікативний зміст предметної області (ОК4, ОК5),

здатність до здійснення науково-педагогічної діяльності (ОК7). Дисципліни циклу професійної підготовки формують здатність до планування і проведення експериментальних досліджень та обробки отриманих результатів (ОК10, ОК12), набуття практичних навичок роботи з інструментами, приладами, спеціалізованим лабораторним і технологічним обладнанням реалізовано через ОК8, ОК11, набуття знань та навичок розробки інновацій, управління якістю та підвищення ефективності виробництва продукції забезпечують ОК9, ОК13. ОК професійної підготовки формують теоретичний зміст предметної області та підкреслюють унікальність ОНП. Окремим блоком є ВК програми фахового спрямування, які дозволяють здобувачам вибудувати індивідуальну освітню траєкторію у напрямку, дотичному до тем дисертаційних досліджень. Тематика дисертаційних робіт відповідає предметній області спеціальності. У процесі викладання ОК НПП використовують різноманітні методи, методики та технології, якими в результаті повинен оволодіти здобувач. У силабусах, які розроблені згідно Положення про робочу програму (силабус) освітнього компонента (https://surl.lt/slicoa), результати навчання, які набуває здобувач при вивченні дисципліни, корелюють з ПРН ОНП (https://surl.li/hnhbhm). При викладанні НПП використовують стандартне програмне забезпечення з пакета Microsoft Office 365 (Word, Excel, Power Point, Publisher) для аудиторної роботи, формування кейсів, дистанційного навчання, аналітичних оглядів, науково-дослідної роботи. ОНП спрямована на підготовку фахівців, які здатні вести професійну діяльність, знаходити ефективні, інноваційні рішення при розв'язанні комплексу складних завдань харчової промисловості, розробці та впровадженні технологій та виробів для здорового, тривалого життя людини відповідно концепції сталого розвитку (https://surl.li/daqafi).

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

У Сумському НАУ створена процедура, яка надає можливість здобувачу вищої освіти формувати індивідуальну освітню траєкторію (ІОТ) та регламентується згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в СНАУ» (https://surl.lt/mocmkv); «Положенням про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти» (https://surl.lt/wzadet); «Положенням про порядок визнання результатів, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» (https://surl.li/qhdrvj); «Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти» (https://surl.li/vwpsao). ІОТ для здобувачів забезпечується через: вільний вибір теми наукового дослідження; отриманням методичного і змістовного наукового консультування щодо власного дослідження від наукового керівника; вибір відповідних вибіркових освітніх компонент (ВК 1-3), що дозволяє поглибити професійні та наукові знання; можливість внутрішньої та зовнішньої (міжнародної) академічної мобільності (https://surl.li/wbsxia); формування індивідуального навчального плану та плану наукової робити (за погодженням з науковим керівником, що затверджується на засіданні Вченої ради СНАУ (https://surl.lu/ztlsxo); індивідуального графіка, в тому числі поєднання з практичною діяльністю; використання технологій дистанційного навчання на платформі MOODLE (https://cdn.snau.edu.ua/moodle/), чому сприяє Центр дистанційного навчання СНАУ (https://surli.cc/itgflm), який працює згідно Положення «Про дистанційне навчання СНАУ (https://surl.li/rixoen).

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

Здобувачі вищої освіти за поданою ОНП мають можливість реалізувати своє право на вибір освітніх компонентів варіативної частини відповідно до положень, що регламентують організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті, зокрема: Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.li/mcuzar), Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти (https://surl.lt/cjombr), «Положенням про порядок визнання результатів, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» (https://surl.li/vujzmy); «Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору здобувачами вищої освіти» (https://surl.li/gbrdlu). Формування вибіркового блоку є результатом узгодженої роботи робочої групи та здобувачів, і передбачає перелік фахово-орієнтованих дисциплін для третього рівня вищої освіти. Обсяг вибіркових дисциплін становить 15 кредитів ECTS (по 5 кредитів на кожну дисципліну), що складає 25% від загального обсягу програми. Така структура дозволяє забезпечити високий рівень спеціалізованої підготовки, орієнтованої на наукові інтереси здобувача. Процедура вибору дисциплін триває з 1 лютого по 1 березня поточного навчального року для наступного. Інформацію про вибіркові компоненти розміщено на сайті факультету (https://surl.li/aduqpm). Обрання дисциплін здійснюється шляхом подання заяви до відділу аспірантури та докторантури. Після затвердження вибору і внесення дисциплін до індивідуального навчального плану вони набувають статусу обов'язкових до опанування. В СНАУ передбачено зарахування результатів навчання за ОК, які опановані в іншому ЗВО, але не передбачені НП. Для ЗО пропонуються платформи для неформальної освіти в рамках ОК (для ОК 12, ОК 13 платформи для неформальної освіти представлено у силабусах) (https://surl.lu/solahv). Нарікань щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії не було.

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

Педагогічна практика є невід'ємною складовою підготовки здобувачів та має на меті формування викладацьких компетентностей для здійснення освітньої діяльності у ЗВО за спеціальністю 181 Харчові технології. Цей компонент ОНП реалізується через ОК 14 «Педагогічна практика» (https://surl.li/sspmix) і здійснюється згідно з вимогами Положення про педагогічну практику здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (https://surl.lt/kgcgun). Включення педагогічної практики до структури програми обумовлене її роллю у формуванні ключових професійних компетентностей, зокрема – вміння розробляти та реалізовувати ОК в межах спеціальності, будувати ефективну стратегію викладання, навчання й оцінювання, інтегрувати фахові знання у викладацьку діяльність, взаємодіяти зі здобувачами з використанням сучасних методик. Для якісної підготовки до практики програма містить обов'язковий ОК 7 «Вступ до викладання та навчання», який є підґрунтям для подальшої педагогічної діяльності. Практична підготовка аспірантів також посилюється завдяки циклу обов'язкових

дисциплін, виконанню освітніх проєктів, а також залученню до навчального процесу провідних фахівців-практиків: (https://surl.li/woqfzj, https://surl.li/ykdfgw, https://surl.li/ollldp, https://surli.cc/rbpggw, https://surl.lu/twembd, https://surl.lu/ukuruo) та ін.

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

Загальні принципи та загальноуніверситетська політика щодо розвитку соціальних навичок закріплені Концептуальними засадами гуманітарної складової підготовки фахівців у СНАУ (https://surl.lt/hnpaqw). Перелік ЗК узгоджується із Стандартом. Усі ОК забезпечують розвиток soft skills, що підтверджується матрицями відповідності ОНП. Модель підготовки докторів філософії у СНАУ передбачає блок ОК загальної підготовки (ОК 1-7), який є спільними для здобувачів різних спеціальностей і відповідає Стандарту та принципу 8 Зальцбурзьких принципів. ОНП передбачає формування фахівців, які здатні креативно мислити, володіють методиками тайм-менеджменту, мають навики комунікації та нетворкінгу, роботи в команді, керують проектами. Ці компетентності формуються ОК 2, 3, 5; ПРН 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12. ОНП передбачає розвиток м'яких навичок (ЗК 1, 3, 4) в межах наукової складової через участь в університетських конференціях, круглих столах та ін (https://surli.cc/kvjcde, https://surl.li/zvanlq, https://surl.li/ropalf). СНАУ пропонує різні заходи, які забезпечують розвиток soft skills, зокрема Жан Моне студії СНАУ (https://jm.snau.edu.ua/), школи-семінари (https://surl.li/breqjj) та ін. Для розвитку мовних компетентностей у СНАУ діє центр підготовки Pearson (https://surl.li/fnbzzv). Опитування здобувачів (https://surl.lu/aeljjd) свідчать про високий рівень задоволення набуттям soft skills упродовж періоду навчання.

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

Зміст ОНП має чітку структуру, включає ОК загальної та фахової підготовки, послідовність вивчення яких відображено в НП та структурно-логічній схемі ОНП. Структура ОНП забезпечує розвиток як теоретичних, так і практичних навичок у здобувачів освіти. ОК1, ОК3, ОК5, ОК7 сприяють набуттю загальнокультурних та громадянських компетентностей та в поєднанні з ОК 8-14 забезпечують формування у здобувачів навичок soft skills. В силабусах кожного ОК вказаний перелік ПРН, які представлено у таблиці 3 ОНП. Структурно-логічна схема відображає взаємозв'язок між ОК, зокрема: ОК2 (1-й семестр) логічно пов'язана з ОК6 (2-й семестр). ОК1, ОК2, ОК4 є передумовою вивчення ОК5; ОК7 дає теоретичні знання для реалізації ОК14 (4-й семестр); ОК6, ОК8 та ОК9 (1 семестри) є передумовою до вивчення ОК 10, ОК11 (2 семестр) є теоретичним підґрунтям та логічно і змістовно пов'язані з ОК12, ОК13 (3 семестр). Навички аналізу, прийняття рішень формують в тому числі такі ОК як ОК3, ОК6, ОК8, ОК12 та ОК13. Серед дисциплін вільного вибору здобувач обирає три із переліку запропонованих у вибірковому блоці дисциплін за професійним спрямуванням для формування індивідуальної траєкторії за темою своєї дисертаційної роботи (https://surl.li/mgugro, https://surl.li/lypjei).

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

Загальні процедури розподілу навчального навантаження здобувача вищої освіти визначаються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.lu/lkmwmp) та рекомендацій Європейської кредитно-трансферної системи, викладених у Довіднику користувача ЄКТС (https://surl.li/ftbvyi). Під час розробки ОНП було враховано вимоги стандарту вищої освіти щодо обсягу обов'язкових освітніх компонентів (45 кредитів ЄКТС) (п. IV), необхідність включення до індивідуального навчального плану здобувача дисциплін вільного вибору в обсязі не менше 25% від загального обсягу кредитів (15 кредитів ЄКТС), а також забезпечення унікальності програми через наповнення блоку спеціалізованої підготовки, що поєднує елементи загально-наукової, дослідницької, мовної підготовки та педагогічної практики. Самостійна робота здобувачів регламентується відповідним Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.lu/zpojaj), яке передбачає загальне навчальне навантаження в обсязі 1800 годин, з яких 690 годин (38,3%) відведено на аудиторну роботу (https://surl.li/vjgxts). На етапі формування силабусів відповідність навантаження здобувачів обсягу ОК оцінюється під час рецензування, передбаченого Положенням про робочу програму (силабус) ОК (https://surl.li/cfagep) На етапі реалізації ОНП здійснювався моніторинг фактичного навантаження, що відображено у результатах опитування щодо якості викладання навчальних дисциплін (https://surl.li/kgzvle, https://surl.li/lokcbk).

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

Практикоорієнтованість ОНП забезпечується освітньою складової ОНП в межах обов'язкових освітніх компонентів ОК7, ОК14, які передбачають здобуття теоретичних та практичних навиків здобувачів до викладання фахових дисциплін, щодо розроблення та реалізації ОК в межах своєї спеціальності. Реалізація ПП відбувається у відповідності до Положення про педагогічну практику здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти в СНАУ (https://surl.li/ebgbdf). Ще одним напрямком ПП здобувачів є дослідницька підготовка, що відображено в ІПР здобувача. Цей вид підготовки надає аспіранту можливість здобути ПРН в навчально-наукових та науково-дослідних лабораторіях СНАУ та університетів-партнерів (https://surl.li/uqvghp, https://surl.li/smhxso). ОК

професійного спрямування ОК8-13 передбачають практичні та лабораторні заняття з використанням лабораторної бази та спеціалізованих комп'ютерних класів факультету та університету. Проведення гостьових лекцій, зустрічей зі стейкхолдерами допомагає здобувачам отримати сучасне уявлення про тренди в галузі (https://surl.li/fwnxrv, https://surl.li/ykdfgw, https://surl.li/ollldp, https://surli.cc/rbpggw, https://surl.lu/twembd, https://surl.li/ubkhiy, https://surl.li/tipzfg). Комбінація теоретичних знань та практичних навичок, виконання досліджень на замовлення підприємств забезпечують практикоорієнтованість ОНП, що відображено у тематиках дисертаційних робіт (https://surl.lt/tgbrts, https://surl.lu/rqwzcg). Запровадження підготовки здобувачів на ОНП за дуальною формою не реалізується.

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

Місія і цілі ОНП спрямовані на набуття навичок та компетентностей, які сприяють досягненню Глобальних цілей сталого розвитку (ЦСР): подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки та покращення якості харчування (ЦСР 2,3 – ОК9,13), сприяють набуттю навичок розробки новітніх продуктів для покращення якості харчування населення, забезпечення продовольчої безпеки ПРН 5,9,11; підготовка до соціальної відповідальності та розвиток управлінських навичок (ЦСР4,8 - ОК 3,5,7,14), сприяють розумінню соціальних та екологічних наслідків діяльності виробництв, формуванню навичок управління командою та інноваційними проєктами ПРН6,9,10,12; розвиток інноваційних технологій (ЦСР9 - ОК9,10,13), спрямованих на розробку інноваційних рішень, підвищення ефективності виробництва, розвитку науки і техніки; інтеграція екологічної відповідальності та сталих технологій (ЦСР12 - ОК 9,13), розуміння та вибір технологій, які сприяють зменшенню кількості відходів, ефективному використанню ресурсів, забезпечує набуття ПРН 9,11; вивчення міжнародного досвіду та адаптація до світових тенденцій (ЦСР17 - ОК 3,4,5,13), врахування міжнародного досвіду дозволяє ЗО вивчати найкращі світові практики та допомагає адаптуватися до змін на ринку праці ПРН1,3,5,12. Досягнення ЦСР відображено у стратегічних документах ЗВО, а також є складовою ВСЗЯВО. СНАУ здійснює планування і реалізацію заходів з метою досягнення ЦСР (https://surl.li/lofddp). Для ОНП 2025 року проведено мапування (https://surl.lu/xzjcpx, https://surl.li/iyxxeb).

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

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

Правила прийому до Сумського національного аграрного університету для здобуття вищої освіти у 2025 році доступні на офіційному веб-сайті університету (https://vstup.snau.edu.ua, https://surl.lu/woykzr). Правила прийому до СНАУ містять детальну інформацію про етапи конкурсного відбору, строки та порядок реєстрації заяв для участі в конкурсному відборі та вступних випробуваннях, вимоги до документів вступника (https://vstup.snau.edu.ua/, https://surl.lu/woykzr). СНАУ створює консультаційний центр приймальної комісії для надання допомоги особам під час реєстрації на ЄВІ (ауд. 217м), особистого електронного кабінету та подання заяв в електронній формі (ауд. 162 г). Проводяться телефонні консультації, організовано комунікацію через соціальні мережі. Інформація щодо акредитованих освітніх програм наявна на сайті Університету (https://surl.li/fzacei). Абітурієнти мають можливість подати апеляцію у разі незгоди із результатами конкурсного відбору відповідно Положення про апеляційну комісію Сумського НАУ (https://surl.lt/eplfiv).

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

Здобуття ступеня доктора філософії у СНАУ можуть здійснювати особи, які здобули вищу освіту ступеня магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста). Вступ відбувається за результатами ЄВІ, вступного іспиту зі спеціальності, вступного іспиту з іноземної мови (англійської, німецької, французької, іспанська); вступного іспиту з основ наукових досліджень (з елементами співбесіди). У 2025 році правила прийому були доповнені вступним випробуванням з презентації дослідницьких пропозицій та досягнень, вступних іспитів для іноземців (іспит зі спеціальності, іноземна мова, іспит з основ наукових досліджень) відповідно до Правил прийому (https://vstup.snau.edu.ua). Конкурсний бал для вступу на місця за державним замовленням, за кошти фізичних та/або юридичних осіб – від 100 балів. Програми вступних випробувань наявні на сайті університету (https://surl.li/ntefrq).

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у Сумському НАУ відбувається згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність (https://cutt.ly/NwzsK2uR), Положення про організацію освітнього процесу у Сумському НАУ (https://surl.li/ytlioh), Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність Сумського НАУ (https://surl.li/ptymmn). Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Сумському НАУ (https://surl.li/ytlioh) та довідник користувача (https://surl.li/mngwaq) або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів,

прийнятої у країні вищого навчального закладу - партнера, якщо в ній не передбачене застосування ЄКТС. Всі документи наявні на сайті університету. Окрім доступу до інформації на веб-сайті, здобувачі можуть звернутись до наукового керівника, гаранта, завідувача випускової кафедри, декана, завідувача аспірантури для додаткового консультування з цього питання.

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

Здобувач третього рівня вищої освіти ОНП «Харчові технології» Ілляшенко Яна отримала диплом магістра за спільною програмою СНАУ та Королівського аграрного університету (Великобританія) ОПП «Стале сільське господарство та продовольча безпека» (https://surl.li/oneqll), пройшла стажування в Університеті Менделя у Брно (Чехія) та в Університеті Дубровника (Хорватія) в рамках проекту ERASMUS+AFISHE (https://surl.li/mfscfb). Здобувачі Губа С., Чебаненко Є., Пономаренко В. в рамках договору про співпрацю (https://surl.li/fmslgf) були задіяні у академічній мобільності у ДБТУ за обов'язковою ОК13 (Методи обробки та аналізу експериментальних даних) та вибірковою ВК (Харчова безпека та сталі харчові ланцюги) (07.11.25. - 12.12.25) (https://surl.lt/eyvzgp).

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

Неформальна освіта регулюється в Сумському НАУ Положенням про порядок визнання результатів, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (https://surl.li/zvmish). Передбачена можливість зарахування результатів навчання за освітнім компонентом або темою в освітньому компоненті під час участі в семінарах, тренінгах, вебінарах, дистанційних курсах, майстер-класах, тощо з використанням онлайн платформ та дистанційних технологій та мають підтвердження відповідним документом (сертифікат, диплом, свідоцтво, тощо). Визнання результатів здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти здійснюється на підставі заяви здобувача на ім'я декана факультету з підтверджуючими документами. Декан факультету подає службову гаранту відповідної ОНП з проханням розглянути документи та встановити відповідність здобутих результатів навчання здобувачем. Гарант та викладач після ідентифікації результатів навчання приймають рішення щодо відповідності їх ОНП та освітньому компоненту. Декан на основі одержаної інформації надає розпорядження щодо зарахування результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти.

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

НПП, що забезпечують реалізацію ОНП «Харчові технології» впродовж всього періоду навчання проводять інформативні бесіди щодо популяризації неформальної та /або інформальної освіти. Результати здобутої освіти визнаються відповідно до Положення про порядок визнання результатів, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти
(https://surl.li/hagtrr). Зокрема, здобувачі: прослухали сертифікатний навчальний курс «Дослідницькі метрики, дослідницька аналітика та досконаліть», 30 навчальних годин, 1 ECTS (Чебаненко Є., Старинський О.), «Школа інноваційних докторських студій», 30 навчальних годин, 1 ECTS (Чебаненко Є., Пономаренко В., Ілляшенко І.); на платформі PROFI-CLUB Ярмош (Науменко) Т. успішно пройшла курс «Внутрішній аудитор з харчової безпеки»; на платформі Prometheus Губа С. та Матісов О. успішно пройшли курс «Практичні аспекти використання закладами освіти вимог харчового законодавства» (https://surl.li/rkfohu).

## 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес організовано відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Навчальний процес спрямований на досягнення ПРН відповідно до стандарту освіти та ОНП, Положення про організацію освітнього процесу (https://surl.li/hcvyms). До основних форм організації освітнього процесу, які сприяють досягненню ПР, відносяться: лекції, практичні, лабораторні заняття (з використанням інтерактивного навчання: дискусії, кейси); консультації; самостійна робота; практична підготовка (педагогічна практика); контрольні заходи (поточний та підсумковий контроль – диф. заліки, екзамени, захист). Залежно від змісту, особливостей кожного ОК застосовується диференційний підхід до вибору методів і форм навчання, зокрема, ОК професійної підготовки передбачають лабораторні заняття з проведенням досліджень, що забезпечує досягнення ПРН1-ПРН12. Основним документом, який регламентує використання форм та методів навчання і викладання є робоча програма (силабус) ОК. Згідно Положення про робочу програму (силабус) освітнього компонента (https://surl.li/lvkwxp) основою вибору форм та методів навчання є узгодженість їх з РН, які передбачені відповідними ОК, що забезпечує досягнення ПРН за ОНП та відповідає принципу конструктивного узгодження. Підвищенню ефективності освітнього процесу сприяє застосування елементів дистанційного навчання (https://surl.lu/fivrvi). Невід'ємними елементами навчання є робота з навчально-методичною літературою (https://surl.li/dtvrsk). Матриця відповідності ПРН, ОК та методів навчання представлена у табл.3.

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

Реалізація студентоцентрованого підходу (відповідно до Стратегії розвитку СНАУ на 2021-2025 рр. (https://surl.li/hjhryt, https://surl.li/igencn) до навчання та викладання забезпечується: використанням підходу learning outcomes approach (належні форми, методи кожної РНП) що заохочує здобувачів до ролі автономних і відповідальних суб'єктів свого навчання; залученням здобувачів до розроблення ОНП (Середа О.Г., Губа С.О.); удосконаленням процедури формування ІОТ - вибором індивідуальних завдань, вибором тем дисертацій, ВК; опитування, що дає можливість урахувати думку аспірантів щодо задоволеності методами викладання (https://surl.li/gtbbqa); формуванням і постійним удосконаленням освітнього середовища (бібліотеки, аудиторії, лабораторії, розвиток системи он-лайн навчання) (https://surl.li/zncisg, https://surl.li/jyfsaz); формуванням політики оцінювання (формативне, сумативне, взаємне) – ОК 7. Використання платформи Moodle надає здобувачам можливість навчатися за гнучкою ІОТ. Навчальне середовище передбачає партнерство між учасниками освітнього процесу. Форми і методи навчання і викладання в ЗВО регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу (https://surl.li/hcvyms). Рівень задоволеності здобувачів ВО методами навчання і викладання визначається на основі вивчення думки внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів, випускників (https://surl.li/bcmrro) За результатами опитування - здобувачі виявили високий рівень задоволеності навчанням та викладанням на ОНП (https://surl.li/zjaqtt, https://surl.li/uneasv).

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

Відповідно до Положенням про організацію освітнього процесу (https://surl.lu/rlnnet) НПП надається можливість вільного вибору методів навчання задля ефективного засвоєння знань здобувачами і викладання відповідно до вимог ОНП, свободі вираження власної фахової думки при створені ОНП й вибору і використання педагогічно обґрунтованих засобів навчання, творчо наповнювати зміст ОК, вносити зміни в силабуси, проводити заняття із застосуванням інноваційних технологій, вибрати тематику наукових досліджень, апробувати їх результати на конференціях різного рівня, брати участь у програмах мобільності. Здобувачі ВО вільні вибрати тематику дисертації; ВК професійного спрямування; набирати рейтинг за ОК, виконуючи різні види завдань. В СНАУ впроваджено елементи дистанційного навчання https://cdn.snau.edu.ua/moodle/, що надає здобувачу ВО можливість в електронній формі отримати все необхідне навчально-методичне забезпечення, самостійно вибрати час для навчання. Академічна свобода здобувачів досягається шляхом надання їм права формування індивідуального плану роботи здобувача (https://surli.cc/pxofei), що є запорукою академічної мобільності здобувачів. СНАУ приєднався до Великої хартії європейських університетів, що є підтвердженням дотримання принципу академічної свободи (https://surl.li/twpofu).

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

Для кожного ОК викладачі розробляють силабуси, що розміщені на сайті кафедри (https://surl.lu/yiiqqa). В силабусах наведені цілі, зміст, результати навчання, форми і методи навчання, критерії оцінювання для окремих форм та методів навчання. Здобувачі також мають доступ до силабусів на платформі Moodle https://cdn.snau.edu.ua/moodle/ в закладці кожної ОК, де викладачі розміщують методичне забезпечення ОК, додаткові матеріали, необхідні для організації занять, завдання до самостійної роботи, тести тощо. В електронній бібліотеці СНАУ є електронна база методичного забезпечення, доступ до якої здійснюється через корпоративний акаунт (https://surl.li/dtvrsk). Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності в СНАУ вільний та безоплатний. Сильною стороною обраної форми інформування є вільний, вчасний та швидкий доступ до інформації. Викладачі на початку викладання освітньої компоненти окреслюють загальну кількість кредитів і модулів, оголошують систему оцінювання та порядок накопичення балів з даної ОК. Опитування свідчить, що здобувачів задовольняє якість викладання на даній ОНП, 92,2% опитуваних вважають процедуру проведення контрольних заходів прозорою та зрозумілою, викладачі дотримувалися заявлених критеріїв оцінювання (https://surl.li/igbiye).

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

Згідно із цілями 9-13 Стратегії СНАУ (https://surl.li/hjhryt, https://surl.li/igencn) відбувається поєднання навчання та досліджень в СНАУ, учасники освітнього процесу є повноправними суб'єктами наукової діяльності. Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОНП здійснюється різнопланово. Освітня складова спрямовує аспірантів на виконання наукового пошуку в рамках вивчення окремих ОК. Так, при реалізації ОК викладачі акцентують увагу на їх прикладному аспекті стосовно тематики дисертаційного дослідження, а за результатами вивчення окремих ОК здобувачі його підтверджують. Вивчення ОК 2, 5, 9 передбачає виконання наукового аналітичного огляду; підтвердженням засвоєння ОК3 «Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності» є розробка наукового проекту за галузевою спрямованістю та вимогами міжнародних стандартів. Водночас, вивчення ОК 8 «Методологія проведення наукових досліджень» та ОК 10 «Моделювання та планування наукового експерименту» передбачає виконання здобувачем індивідуальних письмових робіт науково-дослідного змісту. Вивчення вибіркових ОК «Інжиніринг інновацій», «Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації)» дозволяє поглибити знання під час проведення дисертаційного дослідження. Аспіранти оприлюднюють результати наукових досліджень у наукових фахових виданнях, зокрема, і тих, що входять до Scopus і Web of Science (https://surl.li/ienyjq, https://surl.li/wauigd). Щороку на базі університету проходять дві щорічні науково-практичні конференції викладачів, аспірантів та студентів СНАУ (https://surli.cc/kvjcde, https://surl.li/zvanlq,

https://surl.li/ropalf, https://surl.li/oenfdw, https://surl.li/abpkds), під час яких здобувачі публічно представляють проміжні результати своїх досліджень. Наукові напрацювання здобувачів публікуються також у науковому фаховому виданні Сумського НАУ «Механізація та автоматизація виробничих процесів» (https://surl.li/gdybvn). Поєднання навчання і досліджень викладачів та здобувачів досягається також спільними публікаціями наукових керівників і аспірантів та науковими розробками, отриманими та впровадженими у освітній процес СНАУ і діяльність суб'єктів господарювання, що виступали об'єктами для проведення апробації розроблених технологій (https://surl.lu/vytpvr, https://surl.li/wapwnh). Тематика наукових досліджень здобувачів є частиною науково-дослідної роботи кафедр, на яких навчаються аспіранти, представлені на сайті (https://surl.lu/ymrilr, https://surl.li/wapwnh). Основні наукові здобутки здобувачів освіти представлено на сайті (https://surl.li/ienyjq, https://surl.li/wauigd). У аспірантів є можливість поєднувати навчальний процес із дослідженнями у лабораторіях факультету та університету (https://surl.lu/eskbef, https://surl.lu/vltfrs, https://surl.li/ckkuix, https://surl.li/fbhxhc, https://surl.li/svygwz). Результати наукових здобутків відображаються в індивідуальних планах підготовки аспірантів (https://surl.lu/uadqdz).

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

В СНАУ систематично оновлюється зміст ОК ОНП на основі впровадження сучасних наукових досягнень та передових практик у галузі харчових технологій та власних наукових досягнень з дотриманням принципу академічної свободи. Порядок розробки, затвердження, періодичний перегляд та закриття освітніх програм здійснюється згідно Положення про освітні програми (https://surl.li/zcwopw). Перегляд змісту ОК обговорюється на засіданнях кафедри, схвалюється гарантом ОНП та погоджується Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ФХТ. Підставою для оновлення змісту ОК є: рекомендації стейкхолдерів; побажання ЗО; інформація про наукові досягнення та сучасні практики, результати стажування НПП. В освітній процес також впроваджуються результати власних наукових досліджень: ОК 9 Сучасні досягнення харчової науки, тема 5 (доц. Степанова Т.М.), ВК Нетрадиційна сировина, тема 2,6,8,9 (проф. Самілик М.М.). В СНАУ діє «Положення про планування та облік навантаження науково-педагогічних працівників у СНАУ» (https://surl.li/csqqdp), відповідно до якого передбачено норми часу на оновлення ОК. В якості прикладу оновлення змісту освітнього компоненту, можна привести ОК7 (Розширення теми: Освіта для сталого розвитку), ОК9 (силабус 2024, тема 3. Сучасні інноваційні технології та розроблення систем управління безпечністю харчових продуктів на засадах концепції НАССР, силабус 2025, тема 1. Сучасний стан та перспективи харчової науки в Україні та за кордоном відповідно до цілей сталого розвитку), ОК 12 (тема 7. Основи наукового фандрайзингу та підготовка проєктних заявок).

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

Відповідно до Стратегії розвитку СНАУ на 2021-2025 роки (https://surl.li/hjhryt) та згідно з Стратегічним планом інтернаціоналізації СНАУ 2026-2030 (https://surl.lt/besyiy), інтернаціоналізація забезпечується укладанням більше 90 договорів про співробітництво з 26 країнами (https://surl.li/utohoe). СНАУ є активним учасником проектів Erasmus+, де приймають участь НПП ОНП. Індикаторами прогресу інтернаціоналізації СНАУ є: співпраця із міжнародними партнерами (https://surl.li/psuwuq); кількість наукових праць учених СНАУ, що індексуються Scopus та WoS (https://surli.cc/yiieop, https://surl.lt/ozgnqw); всі НПП, що викладають ОК мають знання англійської мови не нижче рівня B2; міжнародні стажування/академічна мобільність викладачів/аспірантів (https://surli.cc/ynmlpx, https://surl.li/vofpry, https://surl.li/vaidgk, https://surl.lu/ruoljv) у зарубіжних університетах (Мазуренко І.К. - Польща, Китай, Савченко М.Ю. - Китай, Кошель О.Ю. - Китай, Португалія, Степанова Т.М. - Китай, Польща, Німеччина, Ілляшенко Я.І. - Чехія, Хорватія (https://surl.li/krujna, https://surl.li/lqhavv); участь у міжнародних конференціях (https://surl.li/asvdga, https://surl.li/jlieqx, https://surl.li/hrtasg). Викладачі ОНП є учасниками міжнародних наукових проєктів (https://surl.li/etjyqr, https://surl.li/hbnked, https://surl.li/ykwjcd, https://surl.li/udnvys, https://surl.li/wmtneo, https://surl.li/wxkggz, https://surl.li/jpsjoj, https://surl.li/ozdwxr).

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

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.li/kzguvt) визначені форми контрольних заходів, як необхідний елемент зворотного зв'язку у процесі навчання, зазначаються в силабусі відповідного ОК. Здобувачам надається доступ до силабусів, які після затвердження розміщуються на сайті Факультету харчових технологій (https://surl.li/hwgxrq), та в системі дистанційного навчання Moodle. Щоб встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання на третьому рівні вищої освіти використовують вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий види контролю. Критерії оцінювання здобувачів по кожному із видів контролю розробляються НПП, затверджуються рішенням кафедри з урахуванням форм контрольних заходів, що зазначені в ОНП (https://surl.lu/nclmkd) та узгоджуються зі специфікою ОК для встановлення рівня досягнення здобувачем відповідних ПРН, що зазначаються в силабусі відповідного ОК (https://surl.li/ijdqqx), а також зазначені способи підтвердження набутих здобувачем очікуваних результатів навчання за конкретним ОК. Поточний контроль забезпечує зворотний зв'язок між викладачами та здобувачами, що використовується НПП як для коригування методів і засобів навчання, так і здобувачами для планування самостійної роботи. У силабусах наведено, на які ПРН спрямовані методи оцінювання. Рубіжний - визначає рівень

знань здобувача ВО програмного матеріалу на визначеному етапі, отриманих під час усіх видів занять і самостійної роботи. Семестровий - проводиться у формах семестрового екзамену або заліку з конкретного ОК в обсязі навчального матеріалу, визначеного силабусом та в терміни, які встановлені НП і графіком навчального процесу (https://surl.li/owmyrl). Оцінювання за ОК проводять методами сумативного та формативного, і при необхідності діагностичного оцінювання. Звітування аспірантів відбувається на засіданні кафедри двічі на рік у вигляді доповіді та презентації фактичних результатів підготовки у кожному семестрі з акцентом на отриманні результати наукової роботи, їхню актуальність, наукову новизну та прикладне значення, методику дослідження та методи, які при цьому застосовуються; достовірність отриманих результатів та ступінь їх апробації. Отримані результати є наслідками досягнення ПРН у межах ОК. Шляхом відкритого обговорення на засіданні кафедри фактичних результатів підготовки аспіранта робиться висновок про ступінь виконання запланованих на поточний семестр показників та рекомендація щодо продовження підготовки аспіранта або його відрахування за невиконання ІНП здобувача (https://surl.lt/bixyqg, https://surl.li/oebmth, https://surl.li/lhaxqp, https://surl.li/mgdops). Звіти аспірантів затверджуються на засіданнях кафедри, річні звіти також розглядаються на засіданнях ради факультету та зберігаються у особових справах здобувача. Формою підсумкового контролю є атестація у формі публічної презентації результатів досліджень у вигляді дисертаційної роботи доктора філософії за умови виконання аспірантом його ІНП.

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

Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів за ОНП забезпечується їх описом у силабусах ОК, розміщених на сайті (https://surl.li/hwgxrq), роз'ясненням викладачами на першому занятті зі здобувачами і перед контрольними заходами. Інформація щодо контрольних заходів за ОК відображена в ІНП здобувача, порталі університету (https://surl.li/ejozpl). Результати складання екзаменів, диференційованих заліків, заліків та педагогічної практики оцінюються за чотирьох бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою. Заліки оцінюють за двобальною шкалою («зараховано», «не зараховано»), 100-бальною шкалою. Кожній сумі балів відповідає оцінка за національною шкалою та шкалою ЄКТС. В кінці семестру результати по диференційованому заліку та заліку обчислюється сумою отриманих балів. Для дисциплін, які завершуються екзаменом сума балів вираховується: 70 (поточний контроль) + 30 (екзамен). Програма педагогічної практики та критерії оцінювання розміщуються на сайті факультету (https://surl.li/wjeqcl). Графік освітнього процесу, який затверджується на початку навчального року, визначає час проведення контрольних заходів (https://surli.cc/jtqckr). Питання щодо зрозумілості критерії оцінювання та їх дотримання включені в анкету опитування (https://surli.cc/jaefpp), 93% респондентів підтвердили чіткість та зрозумілість критеріїв оцінювання (https://surli.cc/rnlldn). Формою підсумкового контролю за виконанням ІНП аспіранта є атестація.

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

Здобувач ВО може ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів та критерії оцінювання до початку вивчення ОК, яка міститься на сайті факультету харчових технологій (https://surl.li/znsxpi) та на платформі MOODLE (https://surl.li/ibtvnt). Проводиться роз'яснення щодо вимог нормативної бази СНАУ та процедур для їх реалізації згідно Положення про організацію освітнього процесу в Сумському НАУ (https://surl.li/sqquko); Положення про робочу програму (силабус) освітнього компонента (https://surl.li/qjaimu); Положення про порядок визнання результатів, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (https://surl.li/jcdypv) тощо. Інформація про строки, форми контрольних заходів та критерії оцінювання надається: НПП на 1-му занятті з ОК; у друкованому вигляді в методичних рекомендаціях до вивчення ОК; публічно оприлюднюється згідно графіку навчання (https://surl.li/owmyrl) та розкладу занять (екзаменів) на порталі СНАУ (https://surl.li/gztpze). За ОК ОНП більшість екзаменів проводяться у письмовій формі, крім тих ОК, ПРН за якими вимагають оцінювання навичок представлення власних наукових досліджень, уміння презентувати, готувати звіти, вести наукову дискусію. Опитування здобувачів ОНП «Харчові технології» продемонструвало, що більше 90 % розуміють форми контроль за ОК та систему накопичення балів (https://surli.cc/awezte).

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

Строк і тривалість проведення атестації випускників визначається графіком НП (https://surl.li/owmyrl), ОНП (https://surl.li/acyybw), ІНП здобувача. Форма атестації відповідає Стандарту (п. VII) (https://surl.li/wglolx), а також Положенню про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.lu/dmcemj), а також ОНП (https://surl.li/acyybw). Оцінювання наукової діяльності здобувачів здійснюється відповідно до ІНП аспіранта (участь у семінарах кафедри, конференціях; атестації аспіранта у вигляді піврічного звітування та річної атестації про виконання ІП; підготовка та презентація дисертації. Метою підсумкової атестації є встановлення відповідності рівня освітньо-наукової підготовки здобувача вимогам ОНП та завершується публічним захистом дисертації прилюдно на засіданні спеціалізованої вченої ради (відповідно до Постанови КМУ від 12 січня 2022 р. № 44 із змінами від 19.05.2023 р. № 502). Обов'язковою передумовою допуску до захисту дисертації, за умови успішного виконання аспірантом ІНП, є апробація результатів дослідження на наукових конференціях та опублікування їх у фахових виданнях, Scopus та Web of Science. Відповідно до Положення про перевірку академічних та наукових текстів на унікальність (https://surl.li/vrxsyg) та Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr) роботи проходять перевірку на плагіат. Усі захисти записуються та оприлюднюються на офіційному сайті ЗВО (https://surl.lt/yycbgm), приклад захисту за ОНП на платформі YouTube за посиланням

(https://surl.li/gwbscz).

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

Процедура проведення контрольних заходів та атестації здобувачів ВО регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (https://surl.li/ppevkp). Загальна процедура проведення контрольних заходів у межах поточного та підсумкового контролю, атестації здобувачів регулюється нормативно-правовими актами (https://surl.li/qetwom) та ОНП «Харчові технології» (https://surl.li/acyybw) та реалізується відповідно до графіку навчального процесу (https://surl.li/owmyrl) і графіків звітування та атестації аспірантів по кафедрі, які завчасно доводяться до відома аспірантів та надаються до Відділу аспірантури. Процедура, форми і критерії оцінювання з кожної ОК описані в силабусах (https://surl.li/vtvxhr). Вся інформація є загальнодоступною та міститься у вільному доступі. Результати складання іспитів та практик оцінюються за 4-х бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою. Заліки оцінюють за двобальною шкалою («зараховано», «не зараховано»), 100-бальною шкалою. Результати екзаменів і заліків заносяться до електронної екзаменаційної відомості та індивідуального навчального плану підготовки аспіранта, заліковок. Критерії та конкретні форми оцінювання в межах освітнього компонента визначаються робочою програмою (силабусом). Систематично проводиться опитування здобувачів ВО, понад 80% зазначили щодо обізнані з процедурами проведення контрольних заходів (https://surl.li/vbgymt).

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

Об'єктивність екзаменаторів регулюються: Положенням про організацію освітнього процесу у Сумському НАУ (https://surl.li/jmllph), Положення про інституційну структуру внутрішньої системи забезпечення якості освіти (https://surl.li/ngvrgy), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr). Відповідно до наведених нормативних документів, об'єктивність екзаменаторів за ОК, а також запобігання та врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу забезпечується: відкритістю інформації про зміст та строки проведення контрольних заходів, доведенням до здобувачів інформації про критерії оцінювання на інформаційних ресурсах СНАУ на початку навчального року; прозорістю результатів контролю знань, їх обґрунтованістю і зрозумілістю для здобувачів; систематичністю оцінювання результатів навчання за кожною ОК протягом семестру. Екзаменатори дотримуються розкладу екзаменів з використанням екзаменаційних білетів, котрі розглянуті на засідання кафедри, підписані викладачем та завідувачем кафедри, затверджені. Після проведення контрольних заходів екзаменатор оголошує результати, після чого заповнює електронну заліково-екзаменаційну відомість. Об'єктивність екзаменаторів підтверджена результатами опитування здобувачів (https://surli.cc/ahuelg), більше 92% підтвердили, що викладачі об'єктивно та прозоро оцінювали знання. За час існування ОНП випадків застосування відповідних процедур не було.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу СНАУ (https://surl.li/xdkeoo), у разі отримання незадовільної оцінки, перескладання іспиту (заліку) з ОК допускається не більше двох разів. Відповідальність за належне оцінювання в межах кваліфікаційної атестації покладається на гаранта. У разі отримання здобувачем менше 60 балів за підсумковий контроль у вигляді заліку з ОК або недопуску аспіранта до складання іспиту, він має добрати потрібну кількість балів до початку екзаменаційної сесії. У разі повторного перескладання, на підставі подання завідувача Відділу аспірантури видається розпорядження ректора про ліквідацію академічної заборгованості, в якому визначаються: час та дата заліку (іспиту); аспіранти, які мають скласти залік (іспит) ще раз; склад комісії, до якої входять керівник проектної групи за ОНП або її член, завідувач відповідної кафедри, відповідальний викладач ОК. У разі неотримання позитивної оцінки, здобувач відраховується з аспірантури за невиконання індивідуального плану підготовки аспіранта (п. 4 ч. 1 ст. 46 Закону України «Про вищу освіту»). Ліквідація академічної заборгованості проводиться до початку атестації аспірантів. Аспірант, який не мав можливості брати участь у формах поточного (семестрового) контролю (з причин, підтверджених документально), має право на відпрацювання після повернення до навчання за розпорядженням завідувача Відділу аспірантури до початку атестації. Приклади практичного застосування відповідних правил на ОНП відсутні.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в СНАУ, п. 4.1., с.59 Політика і принципи оцінювання здобувач може оскаржити результати підсумкового контролю за ОК. Порядок подання і розгляду апеляції оприлюднюється та доводиться до відома здобувачів вищої освіти і викладачів до початку підсумкового семестрового контролю. Деталізовано порядок оскарження визначається Положенням про порядок розгляду апеляцій студентів у Сумському НАУ (https://surl.li/wnlwos), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr). Прикладів застосування відповідних правил за ОНП не було.

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

До переліку внутрішніх нормативних документів, що стосуються політики, стандартів і процедур дотримання

академічної доброчесності студентами та викладачами Сумського НАУ, належать: Положенням про організацію освітнього процесу у Сумському НАУ (https://surl.li/mdktnf), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr), Положенням про інституційну структуру внутрішньої системи забезпечення якості освіти (https://surl.li/ngvrgy), Політикою Сумського НАУ у сфері забезпечення якості освіти у відповідності до Стандартів та положень щодо забезпечення якості у сфері вищої освіти Європейського простору (https://surl.li/auqnsu), Положення про студентський комітет партнерства в забезпеченні якості освіти (https://surl.li/zkbrve), Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність в Сумському НАУ (https://surl.lt/wozqak), Положення про комісію з академічної етики у Сумському НАУ (https://surl.li/xstwjy).

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

Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність в Сумському НАУ (https://surl.li/vzwfws) передбачає перевірку всіх наукових доробків аспірантів та НПП на наявність/відсутність плагіату. Технологічними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є програмний продукт ТОВ «Плагіат» StrikePlagiarism.com для перевірки публікацій на наявність текстових запозичень; проведення іспитів, захистів звітів в режимі прозоро (відео зйомка, комісія). Перевірка рукописів дисертаційних робіт на академічний плагіат проводиться на підставі заяви здобувача ВО. Сформовані звіти подібності та один примірник рішення Експертної ради надають у відділ аспірантури з переліком всіх супровідних документів. Відповідно до наказу Про запобігання та протидію корупційним проявам і зловживанням в період проведення контрольних заходів у СНАУ (https://surl.li/indams) визначені телефони гарячої лінії, часи прийому з особистих питань ректора, проректора, фахівця з питань запобігання та виявлення корупції. Передбачене підписання Декларації про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти (E-SNAU), використання скриньки довіри (https://surl.li/tubjit). В процесі підготовки до захисту дисертаційні роботи розміщуються на сайті та є доступними для вільного перегляду не менш як 6 місяців з дати набрання чинності рішенням разової ради про присудження ступеня доктора філософії за посиланням (https://surl.li/zjgmmi). Із захищеними дисертаціями можна ознайомитись в репозиторії (https://surl.lu/zvfxst).

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

Всі документи, що стосуються академічної доброчесності, доведені до відома здобувачів ВО та розміщені на сайті СНАУ (https://surl.li/gleand). У СНАУ розвивається освітнє середовище, метою якого є формування нульової терпимості до будь-яких проявів академічної недоброчесності. Відбувається популяризація академічної доброчесності через бібліотеку (https://surl.lu/etqcsb), освітні заходи, дискусії, серед яких загальноуніверситетський семінар (https://surl.li/sufkmt), тиждень академічної доброчесності у СНАУ (https://surl.li/rmderw, https://surl.li/blpvwm). Здобувачі популяризують академічну доброчесність, приймаючи участь в Квіз-батлах «Академічна доброчесність на практиці» (https://surl.li/coqeni). Дотримання академічної доброчесності забезпечується також через процедури контролю (https://surl.lt/mzfwzj), визначені телефони гарячої лінії, механізм звернення через «Скриньку довіри» (https://surl.lu/jmzhfa). Інформація щодо вимог та санкцій у разі порушення академічної доброчесності наведена у силабусі кожного ОК, доводиться викладачем на першому занятті, відбувається постійне інформування здобувачів щодо недопущення проявів академічної недоброчесності. Серед здобувачів ВО проводяться опитування у формі анкетування щодо інформування про академічну доброчесність, результати яких оприлюднено на сайті (https://surl.lt/rftgji). Згідно результатів опитування 96,8% респондентів підтвердили достатню обізнаність щодо цього. Випадків порушення академічної доброчесності на ОНП не було.

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

За порушення академічної доброчесності, згідно ч. 6 ст. 42 Закону України «Про освіту» (https://surl.lu/xefwgn), Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність в Сумському НАУ (https://surl.lt/ebfaav), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr) здобувачі ВО можуть бути притягнені до наступних видів академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне вивчення відповідного ОК ОНП; відрахування із ЗВО; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання. За порушення АД для аспірантів передбачена така відповідальність: виявлення спеціалізованою вченою радою порушення АД в дисертації (наукових публікаціях), у яких висвітлені основні наукові результати, є підставою для відмови у присуджені ступеня доктора філософії без права її повторного захисту. Якщо Вчена рада встановила порушення АД в дисертації (наукових публікаціях), готується заява про зняття дисертації із захисту і приймається рішення про відмову у присудженні ступеня доктора філософії. Фактів порушення академічної доброчесності на ОНП не було.

## 6. Людські ресурси

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

Академічна та/або професійна кваліфікація НПП, залучених до реалізації ОНП, гарантує досягнення цілей та ПРН, які визначені цією програмою. Кадровий склад ОНП відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Так, до реалізації ОК залучено 13 НПП, всі з них мають науковий ступінь, зокрема 4 – доктори наук та 8 – кандидатів наук. Взірцевим є доволі високий рівень володіння НПП англійською мовою, що підтверджується наявністю сертифікатів про мовну підготовку на рівні В2 (Шевель А.О., Агаджанова С.В., Стоянець Н.В., Данько Ю.І., Сохань І.В., Скляр І.Д., Мазуренко І.К., Степанова Т.М., Мельник О.Ю., Савченко М.Ю., Геліх А.О.) або ж документами про профільну мовну вищу освіту (Клочкова Т. І.). До викладання ОК7 залучений НПП закордонного університету Скляр І.Д. (Anglia Ruskin University (ARU). НПП є авторами наукових праць у провідних вітчизняних та міжнародних фахових виданнях, у тому числі у періодичних виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of Science. Присутні публікації у квартилях Q1-Q3, що свідчить про високий рівень наукових досліджень. Рівень h-індексу та цитування у профілі Scopus: Мазуренко І.К. – 1, Савченко М.Ю. - 4, Степанова Т.М. – 3, Мельник О.Ю. – 4, Геліх А.О. – 6. Проф. Мазуренко І.К. є почесним професором Хенанського інституту науки і технології (https://surl.li/vnrcjv), одним із ініціаторів співпраці СНАУ з університетами Китаю та залучення до навчання китайських здобувачів, є автором 300 наукових праць, серед яких 6 публікацій у виданнях, що входять до НБ Scopus, 8 патентів, співавтор 3 монографій, викладених українською, англійською та китайською мовами, 200 державних стандартів України (ДСТУ) та 52 нормативних документів ISO (https://surl.li/iqxijv). Доц. Мельник О.Ю. є автором понад 100 наукових праць, серед яких 9 публікацій в виданнях, що входять до НБ Scopus, 10 патентів та 5 ТУ, є співавтором 2 монографій, науковий керівник ГДТ та ДБТ 0125U002331 (https://surl.li/qzwnbo). Степанова Т.М. є автором більше 50 наукових праць, з них 30 статей у фахових виданнях, у т.ч. 17 - включених до міжнародних наукометричних баз, 15 у періодичних виданнях, включених до міжнародної НБ Scopus (в.т. числі 2 статті Q1, та 1 статті Q2), 2 статті у міжнародних виданнях, 1 патент України на винахід, 1 патент України на корисну модель, 1 ТУ України та 1 ТУ КНР (Q/YTBG), є співавтором 3 монографій, виконавець 1 ГДТ (https://surl.li/ipefza). Геліх А.О. є автором більше 60 наукових праць, з них 35 статей у фахових виданнях, у т.ч. 29 - включених до міжнародних наукометричних баз, 17 у періодичних виданнях, включених до міжнародної НБ Scopus (в.т. числі 1 стаття Q1, та 2 статті Q2), 2 статті у міжнародних виданнях, 3 патенти України на винахід, 8 патентів України на корисну модель, 5 ТУ України та 5 ТУ КНР (Q/YTBG), є співавтором 2 монографій, виконавець 5-ти ДБТ (https://surl.li/sfdlqp). Зведена інформація про відповідність ліцензійним умовам наведена в таблиці 2.

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

Відбір викладачів в Сумському НАУ відбувається на основі конкурсу, початок якого оприлюднюється на сайті університету (https://surl.lu/juipom). Конкурс здійснюється згідно Порядку проведення конкурсного відбору (https://surl.li/kpeoca). Порядок відбору, накази про оголошення конкурсів, перелік та зразки документів, що мають подавати претенденти на заміщення вакантних посад НПП розміщено на сайті університету у відкритому доступі (https://surl.lu/lrgzkh) та на спеціалізованих веб-ресурсах із метою забезпечення найбільш широкого доступу зацікавлених осіб до цієї інформації. Конкурсна комісія у тижневий строк після завершення терміну подання заяви для участі у конкурсному відборі розглядає документи кандидатів, складає мотивовані рішення по кожній кандидатурі. Рішення приймаються відкритим голосуванням та оформлюються протоколом. З НПП укладається трудовий договір (контракт) терміном від 1-5 років, в якому прописуються такі обов'язки: проводити якісні наукові дослідження; публікувати наукові праці; видавати підручники, посібники та монографії; приймати участь у наукових конференціях; керувати науковими дослідженнями аспірантів; розробляти електронні навчально-методичні матеріали, в тому числі іноземними мовами; брати участь у програмах підвищення кваліфікації; виконувати навчальну, методичну, наукову, організаційну види робіт у відповідності з індивідуальним планом викладача. Необхідний рівень професіоналізму викладачів забезпечується за рахунок відповідності усіх викладачів ОНП Ліцензійними умовами, а також відповідністю ОК.

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

Кафедри факультету тісно співпрацюють з роботодавцями і залучають їх до організації та реалізації освітнього процесу, зокрема: проєктування, обговорення ОНП та її періодичний перегляд (https://surli.cc/oilcgk, https://surl.li/ntkcwo); зустрічі з провідними фахівцями галузі, лекції, майстер-класи, тренінги (https://salo.li/12ca21A, https://salo.li/BBe8dde, https://salo.li/e1840d7, https://salo.li/18BC6Ec, https://salo.li/Ee3EB88, https://salo.li/78c46C8, https://salo.li/C09e80c, https://salo.li/7EBe03f, https://salo.li/3BeA371, https://salo.li/ef2a2a7, https://salo.li/Df2bdac, https://salo.li/76919A7); проведення наукових досліджень здобувачів та апробації їх результатів у виробничих умовах (https://surl.li/tykoxq, https://surl.li/errpio); обговорення зі стейкхолдерами актуальних проблем, на які потрібно спрямувати дослідження здобувачів, напрямки тематик дисертацій на потребу бізнесу, рецензування ОНП (https://surl.lu/bhiept); опитування роботодавців (https://surl.li/fkhbqp, https://surl.li/aglgch); покращення матеріально-технічної бази (https://surl.li/nldcfu, https://surl.li/bwtonz, https://surl.lu/xwsndg). Напрями співпраці зі стейкхолдерами відображені у договорах про співробітництво (https://surl.li/zeffjy, https://surl.li/sapkuf). Широке залучення роботодавців сприяє корегуванню змісту ОНП, програмних результатів навчання через Експертні ради роботодавців (https://surl.li/jrzgxi), що функціонують на підставі Положення про Експертні ради роботодавців Сумського НАУ (https://surli.cc/tbktps).

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

В СНАУ діє ефективна система професійного розвитку викладачів, яка регулюється Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.li/gnbnse), Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації, стажування НПП, наукових і педагогічних працівників Сумського НАУ (https://surl.li/rqdicb). Професійний розвиток НПП задовольняється в повному обсязі, шляхом підвищення кваліфікації та стажування. ЗВО підтримує професійний розвиток НПП за рахунок внутрішньої системи підвищення кваліфікації в Центрі підвищення кваліфікації і перепідготовки СНАУ (https://surl.lt/jksxcb) та Центру підготовки кандидатів до участі у незалежному міжнародному тестуванні щодо володіння діловою англійською мовою (Pearson) (https://surli.cc/ljvabg). Періодичність підвищення кваліфікації (стажування) НПП складає один раз на 5 років не менше 6 кред. ЄКТС, які НПП обирають самостійно. НПП, які задіяні на ОНП проходили підвищення кваліфікації (стажування) у ЗВО України, Польщі, Чехії, Німеччині, Китаї (https://surl.lu/ufcrhj, https://surli.cc/ynmlpx, https://surl.li/vaidgk, https://surl.lu/ruoljv, https://salo.li/f2fa837, https://surl.lu/kgubng, https://salo.li/793707F). Професійний розвиток НПП відзначено на державному рівні, зокрема: доц. Геліх А.О. отримала стипендію Кабінету Міністрів України для молодих вчених (https://surl.li/akprzx), професора Мазуренка І.К. визнано почесним професором Хенанського інституту науки і технологій (https://surl.li/wnjntx). За результатами роботи НПП проводиться рейтингування https://surl.li/vpjmnl).

**Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності**

Система заходів зі стимулювання підвищення фаховості та розвитку викладацької майстерності НПП СНАУ передбачає матеріальні й моральні заохочення і регламентується Статутом СНАУ (https://surl.li/sgifms), Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації, стажування НПП, наукових і педагогічних працівників Сумського НАУ (https://surl.li/ucnieh), Колективним договором (https://surl.li/ynpwbi), який 2025 року переміг в номінації Кращий колективний договір у бюджетній сфері (https://surl.li/bukrzt). Преміювання НПП відбувається: за підсумками наукової, навчальної та навчально-методичної діяльності (наприклад, видання статей в Scopus та WoS, Колективний договір, п.2 (https://surl.li/ynpwbi). У СНАУ проводяться курси англійської мови для НПП для отримання сертифікату Pearson про знання англійської мовиі. НПП, що викладають іноземною мовою за наявності сертифікату B2, мають 10% надбавку до заробітної плати. Неодноразово були відзначені, а саме: кращий НПП Сумського НАУ Самілик М.М. (https://salo.li/3B697AD, https://surl.li/dabrmx), подяками та грамотами Кошель О.Ю., Степанова Т.М., Геліх А.О., Болгова Н.В., Мельник О.Ю., Савченко М.Ю. (https://salo.li/81782c1, https://salo.li/2a36284, https://salo.li/6DE914F, https://salo.li/790D311, https://surl.lt/jdjuze, https://surl.li/ifvhrk, https://surl.lu/gmvktn), стипендіатами КМУ для молодих учених (Геліх А.О. https://surl.li/flwdjn, https://surl.li/dokyjz). Розвитку викладацької майстерності сприяють опитування здобувачів (https://surl.li/bykyri).

## 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Освітній процес повністю забезпечено навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях, систематично оновлюється та поповнюється бібліотечний фонд (https://library.snau.edu.ua/), електронний каталог (https://surl.lu/tuiqhf), наявний відкритий доступом до світових інформаційних ресурсів (https://surli.cc/tfnwjn), електронного репозиторію СНАУ; присутній безоплатний доступ до баз Scopus і WoS (https://surl.li/owkknh). Навчально-методичне забезпечення ОНП цілодобово доступне на платформі Moodle (https://cdn.snau.edu.ua/moodle/), що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу. В СНАУ створено локальну мережу з доступом до високошвидкісного інтернету, при викладанні використовується ліцензійне стандартне програмне забезпечення з пакету Microsoft Office 365. Для досягнення цілей ОНП фінансове забезпечення є достатнім. Інформація про фінансову діяльність оприлюднена на сайті СНАУ (https://surli.cc/yqlxwc). Завдяки ДБТ та ГДТ лабораторії кафедри оснащені сучасним обладнанням. МТБ є достатньо для ведення якісної освітньої, наукової діяльності: (https://surl.li/nldcfu, https://surl.li/bwtonz, https://surl.lu/xwsndg), 4 учбових корпуси, спорткомплекс, комп'ютерні класи, бібліотека, їдальня (https://surl.li/adsutn), 4 гуртожитка (https://snau.edu.ua/gurtozhitki/), сховища (https://surl.li/xdzzhd, https://surl.li/bpicgz). Аудиторії обладнані дошками, робочими місцями для викладачів і здобувачів, за потреби застосовуються комп'ютери та мультимедійні засоби. Оснащення аудиторій наведено в табл.1.

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

Формування сприятливого освітнього середовища ключова ціль Стратегії розвитку СНАУ (https://surl.li/hjhryt, https://surl.li/igencn) та Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr). Виявлення потреб та інтересів здобувачів проводиться шляхом опитувань (https://surl.lu/grjznr) й зустрічей на кафедрах під час атестації аспірантів та спілкуванню з науковими керівниками (https://surl.lt/bixyqg, https://surl.li/oebmth, https://surl.li/lhaxqp, https://surl.li/mgdops). Відповідальними підрозділами за створення сприятливого освітньо-наукового середовище є: науково-дослідна частина (https://surl.li/cxocji) - відповідність тем дослідження пріоритетним напрямам розвитку харчової промисловості, інформація про наукові конференції, семінари, круглі столи; відділ аспірантури (https://surl.li/ghjglk) – процеси загального управління освітньої діяльності за ОНП. В СНАУ функціонує Рада молодих вчених (https://surl.li/xuhfue), створені Скриньки довіри (https://surl.li/dklpzf). Діє профспілка студентів та аспірантів (https://surl.lt/nhival). Представники здобувачів є

членами Вченої ради (https://fht.snau.edu.ua/vchena-rada/), Ради із забезпечення якості ВО (https://surl.li/xfsyfs), що дає їм можливість впливати на прийняття рішень. Створена Експертна рада роботодавців (https://surl.li/sppspu). Результати проведеного опитування (https://surli.cc/eklder) свідчать, що здобувачі на високому рівні оцінюють дослідницьку інфраструктуру та середовище, наукове керівництво і підтримку.

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

Право здобувачів ВО на безпечні й нешкідливі умови навчання, праці та побуту, на спеціальний навчально-реабілітаційний супровід та вільний доступ до інфраструктури СНАУ відображено у Стратегії розвитку (https://surl.li/hjhryt, https://surl.li/igencn). У ЗВО створено безпечні умови для навчання, навчально-виховного процесу, комфортної міжособистісної взаємодії, що сприяє емоційному благополуччю здобувачів та НПП. Навчальні корпуси, соціальна інфраструктура відповідає будівельним, санітарним та гігієнічним нормам, вимогам пожежної безпеки. В СНАУ є відділ охорони праці та медпункт. На території СНАУ обмежено рух транспорту (допускається лише службовий за потреби) та здійснюється патрулювання співробітниками відділу охорони. Питанням організації безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я учасників освітнього процесу (включаючи психологічне здоров'я) займаються відділ охорони праці, співробітники відділу організації виховної роботи зі студентами та аспіратами та психологічна служба (https://surl.li/ieosup, https://surl.li/avldgx, https://surl.lu/kqupjm, https://surl.li/gbposk). Функціонує система оповіщення надзвичайних ситуацій, навчальні корпуси обладнані укриттями достатньої площі для захисту життя учасників освітнього процесу під час повітряних тривог (https://surl.lt/tpzuqb). Функціонують колективи художньої самодіяльності (https://surl.li/ekezit), спортивні секції (https://surl.li/yfaktg).

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

Відповідно до Статуту СНАУ (https://surl.li/jdyddi), однією з цілей його діяльності є створення відповідних механізмів освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки. Університет забезпечує освітню та організаційну підтримку здобувачів ВО щодо освітнього процесу, проживання в гуртожитку та ін. Здобувачі за даною ОНП мають багаторівневу освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної комунікації з керівниками, викладачами, працівниками відділу аспірантури, профспілкової організації студентів та аспірантів (https://surl.li/tvpzpt, https://surl.li/ekhgmr, https://surl.li/wodwtt), співробітниками відділу організації виховної роботи, психологічної служби (https://surl.li/jkofjr). На загально-університетському рівні створені всі передумови забезпечення інформаційної підтримка шляхом оприлюднення інформації щодо ОНП (сайти СНАУ, ФХТ; сторінка ФХТ у Facebook (https://surl.li/kkoazf), доведення потрібної інформації щодо ОК до здобувачів; постійна взаємодія адміністрації зі здобувачами через профспілкову організацію. Розроблена інформаційна система «е-СНАУ» (https://e.snau.edu.ua/), функціонує електронний портал (МКР) та віртуальне навчальне середовище Moodle. Консультативна підтримка забезпечується гарантом ОНП, завідувачами кафедр, НПП та працівниками відділу аспірантури та докторантури (https://surl.li/hxityh), на сторінці якого розміщено інформацію щодо вступу та навчання в аспірантурі, нормативно-законодавча база роботи аспіранта, порядок роботи спеціалізованих вчених рад. Сайт науково-дослідної частини містить інформацію щодо напрямків підтримки науковців (https://surl.li/otvxvy). На факультетському, кафедральному та особистісному рівнях підтримки забезпечується взаємозв'язок НПП та аспірантів у вигляді консультацій із науковими керівниками, провідними фахівцями та гарантом ОНП. Здобувачі бюджетної форми навчання мають право: безоплатного опублікування одноосібні статті у фаховому виданні «Вісник СНАУ: Механізація та автоматизація виробничих процесів» (https://surli.cc/enydvo); поселення в гуртожиток, відвідування спортивних секцій, участі в гуртках художньої самодіяльності, вільний доступ до Internet. Рівень задоволеності здобувачів за цими видами підтримки визначається на підставі Положення про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СНАУ (https://surl.li/jgcfuw) і представлено в результатах опитування. Щодо академічної, інформаційної підтримки з боку відділу аспірантури і докторантури, випускової кафедри, наукового керівника, рівень задоволеності здобувачів достатньо високий (https://surl.li/ijnlfn). Скарг та нарікань від здобувачів за ОНП «Харчові технології» щодо цих видів підтримки не надходило.

**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)**

Згідно Положення про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освіт. потребами у СНАУ (https://surl.li/zjszli) в СНАУ створені умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами для повноцінної їх соціалізації. Вступ до СНАУ таких осіб регламентовано у Правилах прийому на навчання для здобуття вищої освіти в Сумському НАУ (https://surli.cc/otygyx). Згідно ч.2 ст.30 Закону України «Про освіту» про умови доступності ЗВО для навчання осіб з особливими освітніми потребами, у СНАУ проведено обстеження будівель та прилеглої до них території з метою визначення доступності навчальних приміщень для осіб з особливими освітніми потребами та інших маломобільних груп населення (https://surl.li/eizxvw, https://surl.li/vmstkr). Зроблено висновки (https://surl.li/goeign) та встановлено пандуси в корпусах і гуртожитках, заняття для таких груп плануються на перших поверхах корпусів, змонтовано металеві поручні для входу в будівлі та користування сходами, організовано допомогу особам з обмеженою рухливістю черговими по корпусах, облаштований санвузол (https://surli.cc/marxpe). В СНАУ передбачається соціальна допомога, яка регламентуються Положенням про первинну профспілкову організацію студентів та аспірантів СНАУ (https://surl.li/yteyuq). В університеті є онлайн доступ до інформаційних

ресурсів бібліотеки (https://library.snau.edu.ua/), платформи мудл (https://cdn.snau.edu.ua/moodle/), передбачені очний, дистанційний, змішаний формат навчання. На ОНП особи з особливими освітніми потребами не навчалися.

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

У СНАУ політика та процедури стосовно врегулювання конфліктних ситуацій на нормативному рівні врегульовано Статутом (https://surl.li/yqgimt), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr), Положенням про організацію освітнього процесу (https://surl.li/zqbbbz), нормативними документами щодо антикорупційної діяльності (https://surl.lu/hyvldw), Положення про протидію булінгу, мобінгу (цькування) в Сумському НАУ (https://surli.cc/cfxrhr). Соціальні та гендерні питання (https://surl.lu/zwftyk), Гендерна стратегія СНАУ (https://surl.lu/kmxaty), Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Сумському НАУ (https://surl.li/jakbkn). Положення про порядок застосування заходів регулювання конфлікту інтересів у діяльності працівників Сумського НАУ (https://surl.li/rdpjgk). В університеті функціонує провідний фахівець з питань запобігання та виявлення корупції Пирха Михайло Анатолійович (https://surli.cc/cxggij). Політика СНАУ включає: просвітницькі заходи, метою яких є надання доступних і якісних послуг у сфері практичної психології, спрямованих на збереження і укріплення психологічного здоров'я всіх учасників навчально-виховного процесу; участь у забезпеченні адаптивного і комфортного освітнього простору для студентської молоді, здійснення психолого-педагогічної підтримки становлення й розвитку особистості здобувача вищої освіти. Так, при виникненні суперечливих ситуацій між аспірантом та науковим керівником, кожна із сторін має право звернутись до секретаря комісію з академічні етики в Сумському НАУ (https://surl.li/pzpvwm) із заявою та супровідними документами, що підтверджують виникнення суперечностей. Процедуру врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з корупцією, регулюють Антикорупційна програма СНАУ (https://surl.lu/vfqebk), прийняте Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Сумському НАУ (https://surl.li/jakbkn) щодо врегулювання конфліктних ситуацій. Заходи з врегулювання конфліктних ситуацій є доступними для учасників освітнього процесу. Функціонує гаряча лінія з проректором з навчальної та науково-педагогічної роботи проф. Лишенко М.О., а також здійснюється перевірка і облік звернень учасників освітнього процесу через Скриньку довіри. За період реалізації ОНП випадків конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, корупцією, дискримінацією зафіксовано 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 на своєму вебсайті**

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОНП регулюються: Положенням про ОП у СНАУ (https://surl.lt/gqcsju), Положенням про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СНАУ (https://surl.li/fysfsc), Положенням про інституційну структуру внутрішньої системи забезпечення якості освіти (https://surl.lu/ybpwpx), Положенням про Експертні ради роботодавців (https://surl.li/aipmaj), Положення про організацію освітнього процесу у СНАУ (https://surl.li/dizzew). Перегляд та/або оновлення ОНП відбувається відповідно вимог державних стандартів освіти, висновків та пропозицій стейкхолдерів, але не рідше за 1 раз на рік, при цьому враховуються пропозиції всіх учасників освітнього процесу та стейкхолдерів. Перегляд і оновлення ОП має на меті покращення якості освіти та забезпечення адаптації до сучасних вимог і викликів, підвищення конкурентоспроможності випускників та їхньої готовності до роботи в галузі. Фактори, що впливають на перегляд ОНП: результати зворотного зв'язку зі стейкхолдерами, рекомендації за акредитацією ОП, зміни в галузі науки, інноваційні досягнення та тенденції ринку праці. Перегляд та основні зміни ОНП здійснено у зв'язку з плановим переглядом (протокол № 1 від 26.12.2023 р. – засідання проектної групи та експертної ради роботодавців) (https://surl.li/bdcmuc) та з врахуванням пропозицій стейкхолдерів, представлених у рецензіях (https://surl.li/ebecor), шляхом опрацювання результатів анкетування випускників та роботодавців (https://surl.lt/xcgybi).

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

Положенням про освітні програми у СНАУ (https://surl.lt/gqcsju) передбачено 2 форми перегляду ОП: оновлення і модернізація. Оновлення у частині всіх компонентів, крім цілей і ПРН. Модернізація ОП має на меті більш значну зміну в змісті та умовах реалізації ОП, ніж у разі планового оновлення. ОНП «Харчові технології» переглядається/оновлюється щорічно, шляхом обговорення на засіданнях робочої групи, при залученні до цього процесу здобувачів, роботодавців та інших стейкхолдерів, під час засідань експертної ради роботодавців та розглядається на раді із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету (https://surl.li/frlnde) та університету (https://surl.lt/tjvlso). У разі необхідності перегляд ОНП може проводитись частіше. Проект програми розміщується на сайті факультету, потім після врахування всіх рекомендацій стейкхолдерів (проектна група, рада роботодавців, випускники, здобувачі) проект ОНП подається до Вченої ради СНАУ на затвердження та вводиться в дію наказом ректора, розміщується на сайті ЗВО (https://surl.li/ymcrey). Останнє оновлення ОНП відбулося у 2025 році (https://surl.li/todkcb), а ОНП, яка акредитується, на початку 2024 р. (протокол № 1 від 26.12.23 (https://surl.li/rrlgkj)) За результатами перегляду ОНП 2024 року перелік обов'язкових

компонентів розділено на 2 блоки (блок обов'язкових компонентів загальної підготовки та блок обов'язкових компонетів фахової підготовки) за пропозицією Савченко М.Ю. Також переглянуто вибірковий блок з врахуванням пропозицій здобувача Середи О.Г. щодо внесення у перелік вибіркових компонентів ВК Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації), що дозволяє підсилити фахову складову та адаптувати ВК до індивідуальної траєкторії навчання здобувача (https://surl.li/bwyhzh, https://surl.li/ibgxlu). Враховано пропозиції випускників Боковця С.П. щодо включення в перелік ОК дисципліни для ознайомлення з методиками проведення технологічних та експериментальних досліджень (https://surli.cc/guxhbc). При удосконаленні ОНП 2025 року були враховані рекомендації від Погребняка А.В. про розширення каталогу вибіркових компонентів, від Самілик М.М. про реорганізацію ОК 8 та ОК 10, від Бондаренко Ю.В. про перенесення ОК Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації) із блоку ВК до блоку професійної підготовки та побажання в ОК більше уваги приділяти питанням сталого розвитку. В ОНП 2025 року поглиблено фахову складову обов'язкового блоку за рахунок ОК Прогресивні інжинірингові новації світу та ОК Фаховий колоквіум, розширено перелік ВК до 10 з врахуванням пропозицій стейкхолдерів (https://surl.li/abgmhn). Скориговано перелік обов'язкових ОК відповідно до пропозицій стейкхолдерів; скориговано структурно-логічну схему ОНП, згідно оновленого переліку ОК (https://surl.li/lfyalq). Для встановлення відповідності ОНП цілям сталого розвитку було проведено мапування ОНП 2025 року (https://surl.lt/nfevzt).

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

Здобувачі ВО залучені до процесу періодичного перегляду ОНП через електронне анонімне опитування щодо якості ОНП та освітнього процесу, результати якого обговорюються на засіданнях кафедри. Визначення рівня задоволеністю якістю ОНП проводиться при проведенні атестації здобувачів щодо виконання ІП роботи, шляхом опитування здобувачів всіх років навчання (https://surl.li/yofxov) відповідно до Положення про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СНАУ (https://surl.li/phtumu). За результатами опитування оцінюється задоволеність здобувачами ОНП та виявляються недоліки ОНП, які використовуються для подальшого перегляду ОНП (https://surl.li/yofxov). Здобувачі залучені до процесу періодичного перегляду ОНП та інших процедур забезпечення її якості наступним чином: безпосередньо приймають участь в усіх процедурах щодо змін ОНП; проведення опитувань щодо змісту ОК; проведення вибіркового опитування серед учасників певних процесів (звернення до відділу аспірантури та докторантури). Також здобувачі є членами проєктних груп, вносять пропозиції щодо організації навчального процесу та покращення його якості. У склад проєктної групи ОНП у 2024 році входила Середа О.Г., у ОНП 2025 р. входить Губа С.О. Всі зміни до ОНП обговорюються та затверджуються на засіданнях експертної ради роботодавців факультету, за безпосередньої участі членів проектної групи, здобувачів, представників академічної спільноти, стейкхолдерів. Відповідні зміни вносяться до ОНП на наступний навчальний рік.

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

Представники органів студентського самоврядування є членами Ради із забезпечення якості ВО СНАУ та факультету (https://surl.li/pegzmd) входять до складу Вченої ради університету та факультету (https://surl.lt/pfrxcb), на засіданнях якої представляються та затверджуються ОНП. Представники студентського самоврядування беруть участь в обговоренні результатів анкетувань здобувачів, а також подають пропозиції стосовно змісту, удосконалення й реалізації ОП.. Аспіранти є членами проектних груп і долучені до усіх процесів забезпечення якості на програмному рівні. У СНАУ функціонує Науково-координаційна рада (https://surl.li/ndflhi), яка є дорадчим органом Вченої ради СНАУ з питань визначення стратегії організації наукової діяльності, інтеграції її з освітньою діяльністю та Рада молодих вчених, яка є дорадчим органом, створеним з метою представлення та захисту інтересів молодих науковців (https://surl.li/qzaijh). У ЗВО створено Студентський комітет партнерства у забезпеченні якості освіти для надання незалежного голосу здобувачам у межах механізмів забезпечення якості та управління на загальному рівні через офіційну взаємодію представників студентства як основних стейкхолдерів освіти зі структурними підрозділами СНАУ. Комітет є дорадчим органом у структурі студентського самоврядування СНАУ (https://surl.li/ydvpwq). Представники студентства обираються делегатами до Конференції трудового колективу СНАУ, представлені у стипендіальній комісії та комісії з поселення до гуртожитків.

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

У системі забезпечення якості ВО у СНАУ створені процедури, що дозволяють урахувати думку роботодавців. У СНАУ утворено Експертні ради роботодавців (https://surl.li/tkirhe). У процесі розроблення (перегляду) ОНП експертна оцінка роботодавців щодо ПРН підтверджується рецензіями (https://surl.li/axdqic). Основним роботодавцем для здобувачів виступає СНАУ (і коледжі СНАУ). Що стосується ОНП 2024-2025 рр., директором ТДВ Охтирський хлібокомбінат Сергієм Бесарабом було висловлено побажання стосовно підготовки здобувачів до розроблення грантових пропозицій та практикоорієнтованість дисертаційних робіт. Старший технолог ТМ «PRIPRAVKA» висловила пропозиції стосовно посилення співпраці з бізнесом та розширення тематик дисертаційних робіт. Для ОНП 2025-2026 рр. д.т.н., Погребняк А.В. висловив пропозицію про розширення каталогу вибіркових компонентів для формування індивідуальної траєкторії здобувачів. Провідним спеціалістом компанії «GOSTOL - GOPAN» Оленою Палій було висловлено побажання щодо поглиблення фахової підготовки здобувачів та подальшого удосконалення ОНП відповідно до сучасних глобальних напрямів розвитку харчових технологій відповідно до ЦСР. Роботодавці можуть вносити пропозиції щодо вдосконалення ОНП як неформально (через особисте спілкування з представниками робочої групи, гарантом, адміністрацією), так і формально, приймаючи

участь в обговоренні та удосконаленні ОНП (https://surl.li/bdcmuc, https://surl.li/mqtdvb) і надаючи рецензії з побажаннями щодо покращення ОНП.

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

Факультет та кафедри збирають, аналізують, та враховують інформацію щодо кар'єрного шляху випускників ОНП, а також підтримують контакти з ними для розуміння їх кар'єрного шляху (https://surl.li/cjtzhe). На сьогодні за ОНП 20 аспірантам присуджено ступінь доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології, з яких 14 китайських здобувачів. 2 аспіранти захистили дисертацію у січні 2024 р. (Нан Хайцзюнь, Шань Фейфей), 2 аспіранти захистили дисертації у 2025 році (Демидова Є.В., Середа О.Г.). За період функціонування аспірантури на факультеті було захищено 6 дисертацій україномовних здобувачів, 5 з яких продовжують науково-педагогічну діяльність на кафедрах факультету (Кошель О.Ю., Синенко Т.П., Боковець С.П., Демидова Є.В., Середа О.Г.), Кондрашина Л.А. поєднує роботу за спеціальністю в Україні та за кордоном, англомовні здобувачі з Китаю, які здобули ступінь доктора філософії, працюють у ЗВО Китаю на посадах НПП. Керівництвом СНАУ прийнято рішення щодо запровадження системної роботи у цьому напрямі (формування загальних правил та процедур збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників (https://surl.li/gnwpxe, https://surl.li/vxbmve).

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

Відповідно до ч.2 ст.16 Закону України «Про вищу освіту» (https://surl.li/mvplwc ) та прийнятих в СНАУ процедур та політики щодо забезпечення якості освіти (https://surl.li/qmtltw), які відповідають стандартам та рекомендаціям стосовно забезпечення якості освіти в європейському просторі, періодично проводиться перевірка та моніторинг внутрішніх показників забезпечення якості та реалізації ОНП на різних рівнях управління навчальним процесом (університет, факультет, кафедра, викладач). Це надає можливість виявляти проблемні місця ОНП. В СНАУ внутрішня система забезпечення якості реалізується через Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації (https://surl.li/txxanl), через роботу на постійній основі Ради з якості факультету (https://surl.li/lsxmqw), Ради з якості СНАУ (https://surl.li/frcrwt), Вченої ради факультету та університету. Рівень задоволеності здобувачів було визначено під час опитування учасників освітнього процесу щодо якості ОНП (https://surl.li/uwkvuw) та щодо якості викладання навчальних дисциплін (https://surl.li/uwkvuw). ОНП реалізується з 2016 року, у 2021 році ОНП була акредитована. За цей час учасники освітнього процесу на її недоліки не вказували. Результатами аналізу внутрішніх процедур забезпечення якості стало запровадження процедури створення Студентського комітету партнерства в забезпеченні якості освіти (http://surl.li/xajmck), що схвалено Радою із забезпечення якості ВО (https://surl.li/fvhbrd), до якого залучені аспіранти. Під час проведенні процедур внутрішнього забезпечення якості в процесі перегляду ОНП було встановлено потребу в збільшені часу на опанування здобувачами освіти компетентностей щодо підготовки наукових праць іноземною мовою та подання їх до видань, які є індексованими БД Scopus і WoS. Після затвердження професійного стандарту на групу професій «Викладачі закладів вищої освіти», в ОНП було введено ОК 14 «Педагогічна практика», скореговано зміст теоретичної та практичної частини ОК7 Вступ до викладання та навчання (відповідають ОК ОНП 2024 р.), розроблено та затверджено Положення про педагогічну практику (https://surl.li/wljifg). В зв'язку з затвердженням стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології третього (освітньо-наукового) рівня (https://surl.lu/fdgyra), були приведені елементи ОНП у відповідність до Стандарту. Для всіх освітніх компонентів відбувся перегляд і оновлення робочих навчальних програм (силабусів) у відповідності з затвердженим стандартом. Враховані зміни в ОНП були запровадженні у 2022 р.

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

Останнє зовнішнє оцінювання ОНП відбулося навесні 2021 року. За його результатами ОНП отримала акредитацію. Побажання, які були висловлені експертною групою, було враховано під час наступного оновлення ОНП. На підставі рекомендацій експертної групи до ОНП було внесено наступні зміни: внаслідок переосмислення та оптимізації структури та змісту ОНП збільшено обсяг фахових освітніх компонентів в обов'язковій частині програми (https://surl.lu/xhmvkh); створено каталог вибіркових компонентів (https://surl.li/bfeovk); враховано особливості освітньої програми у програмі вступних випробувань для іноземних здобувачів (https://surl.li/zvgxro, https://surl.lu/dkagyc); організовано опитування здобувачів щодо доступності та зрозумілості інформації відносно цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (https://surl.li/kvwgag); посилено участь здобувачів в програмах академічної мобільності та участь у інтернаціональних проектах (Ілляшенко Я.І., Чебаненко Є.В., Пономаренко В., Губа С.О.); розроблено навчальний план підготовки здобувачів-іноземців та англомовну версію індивідуального плану підготовки на сайті університету (https://surl.li/oubuhg); підсилено участь роботодавців у реалізації освітньої частини ОНП та залучення їх до процедур її перегляду (https://surl.lu/okznyf, https://surl.lu/trycfn); створено фахове видання категорії «Б» за спеціальністю «Харчові технології» (https://surl.lu/fwqfcq). У 2024 році була проведена акредитаційна експертиза ОПП «Будівництво та цивільна інженерія» спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» другого (магістерського) рівня вищої освіту. На основі звіту експертної групи надано рекомендації, які враховано під час удосконалення ОНП: література в силабусах до ОК даної ОНП містить останні публікації НПП, методичні рекомендації є загальнодоступними, розміщуються в електронному каталозі бібліотеки. 2025 році була проведена акредитаційна експертиза ОНП «Галузеве машинобудування» спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» третього (доктор філософії) рівня вищої освіту. Враховані наступні рекомендації експертної групи: публікаційна активність НПП направлена на відповідність профілю ОК; на сайті університету оприлюднено рейтинг НПП

(https://surl.li/wntqal). Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації СНАУ разом з гарантом та проєктною групою проводить активну роботу щодо покращення ОНП, вчасне реагування на недоліки і пропозиції. Постійно ведеться робота щодо удосконалення процедур забезпечення якості: розроблення, моніторингу та періодичного перегляду ОНП.

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

Залучення представників академічної спільноти до внутрішніх процедур забезпечення якості ОНП передбачається переліком нормативних документів стосовно політики та процедур забезпечення якості (https://surl.lt/pftmwt). Формування відповідної політики внутрішнього забезпечення якості відбувається через залучення академічної спільноти у склад Ради із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти університету (https://surli.cc/pigngh, https://surl.li/pdvfqx, https://surl.lt/yrsdcu), факультету (https://surl.li/hgeuls). Проводиться постійна робота по підвищенню обізнаності НПП стосовно політики університету у сфері забезпечення якості: Тиждень академічної доброчесності в СНАУ (https://surl.li/dvksql, https://surl.li/vrilwa, https://surl.li/umflmn, https://surl.li/dlpflk, https://surl.li/bqouge), семінар «Дослідницька доброчесність: перші кроки в тему» (https://surl.li/vwavul), семінар «Академічна доброчесність у ЗВО: виклики сьогодення та передові практики» (https://surl.li/mmddxa). Гарант, учасники проєктної групи, декан і його заступник інформують академічну спільноту про нові напрацювання та підходи до забезпечення якості освітнього процесу в СНАУ та завжди залишаються відкритими до змістовного діалогу. Підготовлені проекти рішень та документів, публікуються на сайті та розповсюджуються корпоративною електронною поштою, через групи в месенджерах, для обговорення. Все це забезпечує можливість кожному зацікавленому учаснику академічної спільноти вплинути на процес оновлення ОНП, вносячи свої пропозиції.

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

Внутрішнє забезпечення якості ОП СНАУ регламентується Статутом (https://surl.li/xnklbi), Положення про інституційну структуру внутрішньої системи забезпечення якості освіти (https://surl.li/cgovpe), Стратегією розвитку Сумського НАУ (https://surl.li/hjhryt, https://surl.li/igencn) і передбачає залучення усіх учасників академічної спільноти. В університеті функціонує трирівнева система внутрішнього забезпечення якості освіти: перший – програмний (рівень ОП). Функції та відповідальність на цьому рівні покладено на проектну групу та гаранта ОНП (https://surl.li/yixckw); другий – факультету. Заступник декана з питань забезпечення якості виконує координаційну функцію між загальноуніверситетським рівнем та ОНП; третій – загальноуніверситетський рівень (http://surl.li/alexky). Функціонують: структура системи якості освіти (https://surl.li/mmusxf); відділ якості освіти, ліцензування та акредитації (https://surl.li/hfkxic); органи студентського самоврядування (https://surl.li/zkjgem, https://surl.li/sidahu); навчальний відділ (https://surl.li/byxzrz); відділ з організації виховної роботи зі студентами (https://surl.lt/ybwcdt); відділ міжнародних зв'язків (https://surl.li/ktnmvb), науково-дослідна частина (https://surl.li/ltxgjo); центр підвищення кваліфікації (https://surl.li/xqjhfk); медіацентр (https://surl.li/cgnatv). Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації має чітко визначену місію, принципи та завдання, які спрямовані на постійне удосконалення якості освіти.

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються згідно з нормативними документами закладу: Статуту Сумського національного аграрного університету (https://surl.li/vijolz); Колективного договору (https://surli.cc/mukfop), Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті (https://surl.li/caczqp), Стратегії розвитку Сумського національного аграрного університету (https://surl.lu/wgqsux), Положення про інституційну структуру внутрішньої системи забезпечення якості освіти (https://surl.li/ngvrgy), Положення про освітні програми у Сумському НАУ (https://surl.li/ngwrmm), Кодексу академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/iulppr) й іншими нормативними документами, розміщеними у відкритому доступі на сайті Університет (https://surl.li/etzuhx). Додатково права та обов'язки окремих суб'єктів ОНП та їх відносини зі СНАУ закріплено в індивідуальних контрактах НПП, договорі про надання освітніх послуг, договорі про співпрацю з підприємствами, що замовляють підготовку фахівців та ін. Всі нормативні документи, які регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу знаходяться у відкритому доступі (https://snau.edu.ua/normativni-dokumenti/)

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

З метою забезпечення зворотного зв'язку та врахування думки зацікавлених сторін, повна інформація щодо проєктів освітньо-наукових програм або запропонованих змін до них розміщується на офіційному веб-сайті СНАУ за відповідним посиланням на сторінку факультету харчових технологій (https://surl.lt/yszgkv) .

**Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства**

Каталог освітніх програм (https://surl.li/cqmoot), силабуси навчальних дисциплін та каталог вибіркових дисциплін (https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota-2/aspirantura/), навчальні плани (https://surli.cc/nexnng).

## 10. Навчання через дослідження

**Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад'юнктів) до розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності**

Зміст ОНП сприяє набуттю здобувачами здатності здійснювати наукові дослідження та застосовувати отримані результати у практичній діяльності відповідно до ЦСР (https://surl.li/qqvzeb). ОК загального блоку спрямовані на підготовку до написання дисертації та наукових публікацій (ОК4,6), інтеграції сучасних інформаційних технологій у наукову діяльність (ОК2), забезпечення розвитку навичок комунікації та викладацької майстерності (ОК 5 та ОК7), набуття компетентностей у сфері управління науковими проектами (ОК3). ОК професійної підготовки спрямовані на формування у здобувачів здатності до наукового пошуку та проведення досліджень відповідно до етичних і наукових стандартів (ОК8,10), забезпечують систематизацію і осмислення новітніх технологічних інновацій та їх застосування (ОК9), орієнтовані на оволодіння принципами роботи сучасного обладнання (ОК11), передбачають опанування підходів до математичного моделювання та оптимізації з метою підвищення ефективності виробництва (ОК12,13). Педагогічна практика передбачає опанування методів організації навчального процесу, розвиток комунікативної компетентності здобувача (ОК 14). Наукова складова ОНП передбачає виконання індивідуального дослідження, підготовку наукових публікацій та написання дисертаційної роботи. Вибірковий блок формується із дисципліни фахового спрямування (15 кредитів ЄКТС). Такий формат забезпечує оволодіння здобувачами ЗК, ФК, досягнення ПРН, а також формує ґрунтовну підготовку до проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій (https://surl.li/znhkuw).

**Продемонструйте, що наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників**

Вибір теми наукового дослідження здобувачами вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня здійснюється під час індивідуальної співбесіди між здобувачем та його потенційним науковим керівником. У результаті тематика досліджень тісно пов'язана з науковими інтересами керівників і напрямами НДР кафедр (https://surl.li/ihujza, https://surl.li/nppbwt), а також відповідає потребам самих здобувачів. Теми дисертацій проходять попереднє обговорення і схвалення на засіданнях кафедри, вченої ради ФХТ, НКР, і затверджуються Вченою радою СНАУ. Наприклад: здобувач Чебаненко Є.В. тема: «Дослідження впливу інноваційних способів оброблення бобових на їх споживчі властивості», науковий керівник: к.т.н., доцент Мельник О. Ю., тематика наукових досліджень: https://surl.li/wtbzma, https://surl.li/ngfrsm. Посилання на публікації керівника за напрямом досліджень аспіранта: https://surl.li/hrueun; https://surl.li/nyvusr; https://surl.lu/figkzh, https://surl.li/mfjiat, https://surl.li/hkylzz; Нагорний Я. В. тема дисертації: «Розробка технології хліба з безглютенової сировини регіонального значення», науковий керівник: д.т.н., професор Самілик М.М., тематика наукових досліджень: https://surl.li/rhpwox. Посилання на публікації керівника за напрямом досліджень аспіранта: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605, https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799, https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12, https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710, https://surl.li/zbqyfz.

**Продемонструйте здатність закладу освіти сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі**

У СНАУ впроваджена та функціонує врегульована процедура створення разових спеціалізованих вчених рад для присудження наукового ступеня доктора філософії, яка регламентована Положенням про присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради у СНАУ (https://surl.li/syobkt). Ця процедура ґрунтується на положеннях чинного законодавства України: Закону України «Про вищу освіту», Постанови КМУ Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах) № 261, Постанови КМУ Про затвердження Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії № 44; Наказ МОН Про затвердження форм документів про вищу освіту (наукові ступені) та додатка до них, зразка академічної довідки від 25.01.2021 № 102, Положенням Про організацію освітнього процесу в СНАУ (https://surl.li/caczqp) та Антикорупційною програмою СНАУ (https://surl.li/xoubes). Усі питання щодо утворення разових рад вирішуються відповідно до зазначеного Положення (https://surl.li/syobkt). В даний час на факультеті наявний достатній кадровий потенціал (понад 13 НПП), що забезпечують можливість створення разових спеціалізованих рад для атестації ЗО. За останні п'ять років за ОНП відбулось 20 захистів дисертацій, (з них 14 іноземних) (https://surl.li/kyizio).

**Опишіть, як заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо).**

Для апробації результатів досліджень здобувачів: видається науковий фаховий журнал категорії Б (https://surl.li/exogxn); щорічно проводиться 2 конференції для студентів та докторів філософії (https://surl.li/vereox). Наукові дослідженн можна проводити у лабораторіях університету (https://surl.li/habusg) та факультету: науково-навчальної лабораторії інноваційних технологій харчових продуктів (https://surl.li/zvgihr); навчально-практичної лабораторії КГХ (https://surl.li/dfevhr); лабораторії технологічного обладнання харчових виробництв (https://surl.li/xwzapm); навчально-наукової лабораторії технологій переробки рослинної сировини (https://surl.li/gbpcnc); навчально-наукової лабораторії крафтових технологій та гастрономічних інновацій (https://surl.li/blemva); навчально-наукової лабораторії мікробіологічних досліджень харчових продуктів (https://surl.li/dhzqsy), навчально-наукової лабораторія технологічного контролю продукції харчування (https://surl.lt/xulmph), міжфакультетської навчально-науково-виробничої лабораторія технології переробки м'яса (https://surl.li/wizveh), навчально-наукова лабораторії основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування (https://surl.lu/tjxozt), навчально-наукова лабораторії товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування (https://surl.lu/fskyob). За результатами атестації наукової роботи МОН СНАУ отримав категорію А за аграрно-ветеринарний напрям, Б за інженерно-технологічний, що свідчить про глибокий рівень наукової підготовки (https://surl.li/lthvbw).

**Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо**

Академічна мобільність у СНАУ реалізується через інформаційну та консультативну підтримку здобувачів відповідно до Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів освіти у СНАУ (https://surl.li/drhxqs, https://surl.li/fbookm). ЗВО забезпечує можливості для долучення аспірантів до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю на основі двосторонніх договорів між СНАУ та ЗВО зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Сіанським технологічним університетом (https://surl.li/vdtnku). З Хенсинським інститутом наук та технологій заключено угоду, згідно якої здійснюється підготовка докторів філософії (https://surl.li/gumkua). Здобувачі приймають участь у міжнародних конференціях (https://surli.cc/clptmb, https://surl.li/yrtqxi), проходять стажування (Ілляшенко Я. пройшла міжнародне стажування в університеті Менделя, Чехія 26.08.2024р.-06.09.2024р.; пройшла міжнародне стажування в університеті Дубровника, Хорватія в рамках проекту AFISHE Erasmus+ CBHE 26.02.2024 – 08.03.2024) (https://surl.li/wnmeky). Результати проведених досліджень ЗО підтверджуються актами впровадження в навчальні програми дисциплін, патентами, технічними умовами та актами впровадження на підприємствах (https://surl.li/gqnqiz, https://surl.li/smnsay, https://surl.li/itcyro).

**Опишіть наявну практику участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються.**

Наукові керівники здобувачів, у переважній більшості, є керівниками та/або відповідальними виконавцями науково-дослідних робіт, що виконуються за планом на кафедрах (https://surl.li/bvlguy; https://surl.li/sdapgx). Зокрема: д.т.н., проф. Самілик М.М. була керівником НТР за державним замовленням «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти» (2022 – 2023р.р.), є керівником проекту для молодих вчених «Вивчення впливу бойових дій на можливість отримання безпечної сільськогосподарської продукції» (2024-2027 рр.), к.т.н., доц. Геліх А.О. є виконавцем проекту для молодих вчених «Вивчення впливу бойових дій на можливість отримання безпечної сільськогосподарської продукції» (2024-2027 рр.), НТР за державним замовленням «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти» (0122U200866, 2022-2023 р.р.), к.т.н., доц. Савченко М.Ю. була виконавцем ДБТ «Розробка технології органічних сушених овочевих і плодово-ягідних напівфабрикатів та енергоефективної установки з використанням сонячних панелей» (2018-2020 рр.), є керівником ППД «Сталий розвиток енергетичної інфраструктури підприємств виробничо-соціального призначення шляхом впровадження низьковуглецевої генерації», к.т.н, доц. Мельник О.Ю. є виконавцем ППД «Сталий розвиток енергетичної інфраструктури підприємств виробничо-соціального призначення шляхом впровадження низьковуглецевої генерації» та керівником ГДТ, к.т.н., доц. Степанова Т.М., д.ф., доц. Кошель О.Ю. є керівниками ГДТ.

**Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів)**

У СНАУ реалізується цілісна політика формування середовища академічної доброчесності, яка базується на принципах нульової толерантності до проявів академічного плагіату. Нормативне підґрунтя цієї політики становлять Кодекс академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/evqwpr), Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність (https://surl.lt/dxjwod), що визначають вимоги, політики та процедури забезпечення дотримання академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу. Для моніторингу й контролю дотримання зазначених стандартів створена та щорічно оновлюється Комісія з академічної етики згідно з відповідним наказом ректора (https://surl.lt/uhgxey). Усі наукові публікації, що подаються

до фахових видань СНАУ, проходять перевірку на плагіат за допомогою програмного забезпечення StrikePlagiarism.com компанії ТОВ "Плагіат". Обов'язковій перевірці підлягають і дисертаційні роботи здобувачів. Формування культури академічної доброчесності є невід'ємною складовою дослідницької підготовки здобувачів освіти. У межах освітнього процесу проводяться науково-методичні семінари, відкриті лекції та інші просвітницькі заходи за участю експертів у сфері академічної доброчесності (http://surl.li/oxpqp, http://surl.li/fzsbp, https://surl.lu/lmwyug, https://surl.li/ademql). Також аспіранти ознайомлюються з поняттям академічної доброчесності у рамках ОК6. Це сприяє інтеграції принципів доброчесності в освітню та дослідницьку діяльність.

**Опишіть, як заклад вищої освіти вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності**

У СНАУ науково-педагогічні працівники мають можливість отримати дозвіл на здійснення наукового керівництва здобувачами ступеня доктора філософії. Процедура надання такого дозволу передбачає розгляд кандидатури науковця на засіданнях випускових кафедр, де ухвалюється відповідне рішення, що фіксується у протоколі. Далі цей протокол підлягає затвердженню на засіданні вченої ради факультету, розглядається на науково-координаційній раді СНАУ та, за умови позитивного висновку і відповідності кандидата встановленим критеріям, остаточно затверджується Вченою радою університету. Згідно з Кодексом академічної етики та академічної доброчесності СНАУ (https://surl.li/evqwpr), усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватись норм академічної доброчесності та професійної етики. У випадку їх порушення передбачено сувору відповідальність, включно з позбавленням наукового ступеня або вченого звання, а також права наукового керівництва аспірантами. За період дії ОНП не було зафіксовано жодного випадку порушення академічної доброчесності серед здобувачів ступеня доктора філософії чи науково-педагогічного персоналу.

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

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

Сильні сторони:
1. ОНП забезпечує ґрунтовні теоретичні знання у сфері харчових технологій, охоплюючи сучасні наукові концепції, теорії та методології досліджень у галузі переробки сировини, технологій харчових продуктів, їх якості та безпечності, що є необхідною основою для виконання дисертаційного дослідження;
2. ОНП орієнтована на формування здатності здобувачів до самостійного проведення оригінальних наукових досліджень у галузі харчових технологій, включаючи постановку наукової проблеми, планування експериментів, обробку та інтерпретацію результатів, формулювання науково обґрунтованих висновків;
3. ОНП передбачає засвоєння сучасних експериментальних, аналітичних та статистичних методів дослідження, що застосовуються у харчових технологіях, контролі якості та безпечності харчових продуктів, що забезпечує високий рівень наукової достовірності отриманих результатів;
4. ОНП сприяє набуттю педагогічних компетентностей, необхідних для викладання фахових дисциплін з харчових технологій у закладах вищої освіти, а також формує навички наукового керівництва та участі в освітньому процесі;
5. ОНП забезпечує формування здатності до критичного аналізу наукової інформації, ведення фахової наукової дискусії українською та англійською мовами, підготовки наукових публікацій, а також усвідомлення етичних норм і стандартів академічної доброчесності;
6. створює передумови для участі здобувачів у міжнародних наукових конференціях, проєктах і публікаційній діяльності, що сприяє інтеграції результатів досліджень у міжнародний науковий простір та підвищенню академічної мобільності;
7. на факультеті харчових технологій функціонує освітнє та наукове середовище, яке забезпечує умови для виконання експериментальних і теоретичних досліджень у галузі харчових технологій, а також участі здобувачів у наукових заходах, семінарах і фахових обговореннях;
8. реалізація програми забезпечується досвідченими науковцями та викладачами факультету харчових технологій СНАУ, які мають відповідну наукову кваліфікацію, досвід виконання досліджень і керівництва дисертаційними роботами, що гарантує належний рівень наукового супроводу здобувачів;
9. теми дисертаційних досліджень орієнтовані на вирішення актуальних наукових і прикладних проблем харчової галузі, підвищення якості та безпечності харчових продуктів, розвиток інноваційних технологій, що має важливе значення для економіки, продовольчої безпеки та сталого розвитку суспільства, а також сприяє професійному й особистісному зростанню науковця.

Слабкі сторони:
1. Недостатній рівень академічної мобільності здобувачів та їх участі у міжнародних дослідницьких проєктах.
2. Недостатня залученість здобувачів іноземних ЗВО до навчання за ОНП в зв'язку з воєнним станом в країні.
3. Недостатнє залучення іноземних викладачів до гостьових лекцій.

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

Оскільки ОНП «Харчові технології» відноситься до програм, які дозволяють забезпечити досягнення сталого розвитку агропромислового комплексу та переробної галузі на місцевому, регіональному та державному рівнях, це передбачає обов'язковий її перегляд, оновлення та модернізацію у відповідності до передових світових практик.
Перспективи:
1. модернізація та оновлення ОНП відповідно до передових світових практик;

2. інтернаціоналізація ОНП та збільшення кількості іноземних здобувачів;
3. посилення участі іноземних науковців у реалізації програми;
4. підвищення кваліфікації та мовної компетентності НПП;
5. розвиток прикладної спрямованості наукових досліджень;
6. підвищення наукової результативності та видимості досліджень;
7. впровадження інноваційних методик навчання;
8. розширення використання ІТ-технологій в освітньому процесі;
9. підвищення готовності викладачів до роботи за європейськими освітніми практиками;
10. оновлення матеріально-технічної бази для наукових досліджень.
Заходи для реалізації:
1. регулярний перегляд і оновлення змісту та структури освітньо-наукової програми з урахуванням міжнародного досвіду підготовки докторів філософії у галузі харчових технологій, результатів внутрішнього забезпечення якості та пропозицій стейкхолдерів;
2. розширення англомовної освітньої та інформаційної підтримки програми, розвиток міжнародних партнерств і популяризація ОНП на міжнародних освітніх та наукових платформах;
3. залучення іноземних учених до спільних наукових публікацій, міжнародних дослідницьких проєктів, гостьових лекцій та впровадження елементів подвійного наукового керівництва дисертаційними дослідженнями;
4. організація та підтримка стажувань і навчання науково-педагогічних працівників у провідних закордонних університетах, а також заходів із підвищення рівня володіння англійською мовою;
5. розширення співпраці з підприємствами харчової промисловості та бізнес-структурами з метою впровадження наукових розробок НПП кафедр і аспірантів у виробництво;
6. стимулювання публікаційної активності здобувачів і науково-педагогічних працівників у міжнародних фахових виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus і Web of Science;
7. розроблення та впровадження в освітній процес сучасних методик навчання, спрямованих на формування здатності до стійкої професійної діяльності в умовах розвитку харчової промисловості;
8. розробка та впровадження дистанційних курсів і цифрових освітніх ресурсів для нових та оновлених дисциплін освітньо-наукової програми;
9. підготовка науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації ОНП, до застосування передових європейських освітніх підходів і створення сучасного навчального контенту;
10. модернізація матеріального забезпечення та лабораторної бази з метою проведення експериментальних досліджень і підтвердження достовірності наукових результатів, отриманих у ході виконання дисертаційних робіт.

**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: Коваленко Ігор Миколайович**

Дата: 30.01.2026 р.

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

| **Назва освітнього компонента** | **Вид освітнього компонента** | **Силабус або інші навчально-методичні матеріали** | | **Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*** |
|---|---|---|---|---|
| | | **Назва файла** | **Хеш файла** | |
| ОК 8. Методологія проведення наукових досліджень | навчальна дисципліна | *ОК 8. Методологія проведення наукових досліджень.pdf* | iQbNsMHaeFyfU8ur2Qfmv/cseKK5RaRU+QU/v8XHbMs= | *Для забезпечення навчального процесу використовується сучасне матеріально-технічне обладнання, зокрема інтерактивна дошка для презентецій, ноутбук та фліпчарт 65х100 см на тринозі Mobile. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення – Microsoft Ofice Word, слайдові презентації у програмі Microsoft Ofice PowerPoint, спеціалізована наукова література, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету. В умовах змішаного та дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн-ресурс Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОК.* |
| ОК 1. Філософія науки | навчальна дисципліна | *ОК 1. Філософія науки.pdf* | IzHD8LrahUY/nfebYiRUiSNxc4P8uQi1FtIqzpTBGUo= | *Мультимедійний проектор Epson EB-W06, Ноутбук ASUS X515EA-BQ1461, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет.* |
| ОК 2. Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності | навчальна дисципліна | *ОК 2. Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності.pdf* | zuvje4hIHqh+u2zeMm5Q/2JzOflZB3aPnyO+Lo/nUNM= | *Навчально-наукова лабораторія інформаційних систем та технологій з персональними комп'ютерами з програмним забезпеченням загального та прикладного призначення, стаціонарним та on-line доступом для вирішення навчальних задач з дисципліни на лекційних (інтерактивна дошка) та лабораторно-практичних заняттях. Наочне обладнання – настінні стенди. Персональні комп'ютери марки "Celeron"-400 - 18 шт. Інтерактивна дошка MOLYBOARD IR-9083 (з встановленим програмним забезпеченням) – 1 шт. Проектор Tecro PJ-4080 – 1 шт. Підлогова підставка Smart Technologies Floor Stand FS-SB - 1 шт. МФУ HP Lazer M1005 – 1 шт.; Плоттер HP-130 – 1 шт.* |
| ОК 3. Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності | навчальна дисципліна | *ОК 3. Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності.pdf* | DNibX/eIsSZgz+Azeb5zpi6XmLdtJRM1kzbavYb3J7c= | *Мультимедійна установка з аудіо забезпеченням. Ноутбук. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення – Microsoft Office Word, Слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, нормативно-технічна документація, спеціалізована література, офіційні бюлетні та описи до патентів України, бюлетні патентних відомств, періодичні* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | *видання з патентної інформації, нормативна та науково-методична література, тематичні та алфавітні каталоги, інтернет сторінки ДП «Український інститут інтелектуальної власності» (Укрпатент), калькулятори.* |
| ОК 4. Академічне письмо іноземною мовою | навчальна дисципліна | *ОК 4. Академічне письмо іноземною мовою.pdf* | hWZyEhsoWcGvDFLO1C4FwK7Jt7A6I6tYXdcUMZ1nvU8= | *Лінгафонно-методичний кабінет на 25 робочих місць зі спеціалізованим програмним забезпеченням, високоякісною аудіогарнітурою, інтерактивною дошкою для висвітлення за допомогою проектору на широкому екрані відеоматеріалів Персональний комп'ютер Pentium IV/1.6 ГГц (25 шт.), аудіо гарнітура (25 шт.), акустична система Genius SPHF1201A 1 шт., комутатор DLink SES-1016D – 1 шт., інтерактивна дошка, мультимедійний проектор LED Projector UC30 – 1шт.* |
| ОК 5. Комунікації в науковому середовищі | навчальна дисципліна | *ОК 5. Комунікації в науковому середовищі.pdf* | vwvHZMWruw9P9NE27V1vTqqdX8C47NnXXQmpLgKORfg= | *Мультимедійний проектор, аудіо- та відео обладнання, ноутбуки 16 шт , доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет, ресурси медіа теки. У наявності також роздаткові матеріали для тематичних ігор та бізнес-кейсів з розвитку логічного мислення при комунікаційній роботі. Аудиторна дошка з рухомими щитами, оснащена магнітною дошкою і пристроями для демонстрування друкованих посібників (середній щит може бути екраном і магнітною дошкою, один з щитів може використовуватись як набірне полотно). Столи письмові, інтерактивна дошка.* |
| ОК 6. Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертацій | навчальна дисципліна | *ОК 6. Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертацій.pdf* | mrWw/LWNrrER56PzbD/wvbeM2KrozTnxYE6YSD36UGo= | *Інтерактивна дошка, проектор та екран для презентації лекційних матеріалів та обговорення презентацій аспірантів на практичних заняттях, акустична система для відео-матеріалів, презентаційний фліпчарт для проведення воркшопів та дискусій, персональні комп'ютери з програмним забезпеченням (Avast! Pro Antivirus for 3 PC, Windows 10 Professional, Microsoft Ofice 2016, ABBYY Lingvo x6) для виконання практичних завдань. Посібники, книги, дисертації та автореферати – для швидкого посилання на джерела інформації.* |
| ОК 7. Вступ до викладання та навчання | навчальна дисципліна | *ОК 7. Вступ до викладання та навчання.pdf* | eQnhxTYVzf5VvvQEbHm9Ea6crNAV98OwUmg87A8qt7s= | *Мультимедійний проектор Epson EB-W06, Ноутбук Xiaomi RedmiBook 15, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет.* |
| ОК 9. Сучасні досягнення харчової науки | навчальна дисципліна | *ОК 9. Сучасні досягнення харчової науки.pdf* | 4gMs7jlj+CZONaMoo+LwQQDIxcLtfQMK3ffheNCB21I= | *Мультимедійний проектор Epson EB-W06, Ноутбук Xiaomi RedmiBook 15, інтерактивна* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | *дошка для презентації лекційних матеріалів та обговорення презентацій аспірантів на практичних заняттях, акустична система для відео-матеріалів, презентаційний фліпчарт для проведення воркшопів та дискусій, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет.* |
| ОК 10. Моделювання та планування наукового експерименту | навчальна дисципліна | *ОК 10. Моделювання та планування наукового експерименту.pdf* | M4UaLQAjjUVGQc3JfupUP8+xXCxxZHqldP3kX9u8gSg= | *Для забезпечення навчального процесу використовується сучасне матеріально-технічне обладнання, зокрема інтерактивна дошка для презентецій, ноутбук та фліпчарт 65х100 см на тринозі Mobile. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення – Microsoft Ofice Word, слайдові презентації у програмі Microsoft Ofice PowerPoint, спеціалізована наукова література, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету. В умовах змішаного та дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн-ресурс Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОК.* |
| ОК 11. Сучасні інструментальні методи дослідження | навчальна дисципліна | *ОК 11. Сучасні інструментальні методи дослідження.pdf* | +9BozauTr1/4T+0ZerOQojQOT2yMFy+hXe8yZ6kSriQ= | *Для забезпечення навчального процесу використовується сучасне матеріально-технічне обладнання, зокрема інтерактивна дошка для презентецій, ноутбук та фліпчарт 65х100 см на тринозі Mobile. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення – Microsoft Ofice Word, слайдові презентації у програмі Microsoft Ofice PowerPoint, спеціалізована наукова література, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету. В умовах змішаного та дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн-ресурс Zoom. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОК.* |
| ОК 12. Методика та технологія обробки наукової інформації | навчальна дисципліна | *ОК 12. Методика та технологія обробки наукової інформації.pdf* | rmY08yDQlPavobkPk33fXnQeqwq+tdq1ihr2t+ttU/8= | *Лабораторії факультету з мультимедійним установками. Інтерактивна дошка. Ноутбук ASUS. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення - Microsoft Ofice Word, Слайдові презентації у програмі Microsoft Ofice PowerPoint, спеціалізована наукова література, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету, безкоштовних програм для автоматичного створення списків літератури та цитувань та управління бібліографією Mendeley;* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | *інструменту Zotero, з відкритим вихідним кодом для збору, організації та цитування джерел; професійної системи управління бібліографічною інформацією EndNote. Доступ до Unicheck - сервіс пошуку плагіату, який найчастіше використовується в українських ЗВО.* |
| ОК 13. Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі | навчальна дисципліна | *ОК 13. Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі.pdf* | EfrxRBSKdpvZM3FBOGZnc4IO0u9bGz/Ee7Pet+rPDlU= | *Лабораторії факультету з мультимедійним установками. Інтерактивна дошка. Ноутбук ASUS. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Основним інструментарієм дисципліни є системи комп'ютерної математики MathCAD та MATLAB (зокрема пакет Optimization Toolbox). Це спеціалізоване програмне забезпечення, що використовується для математичного моделювання технологічних процесів, розв'язання систем рівнянь та знаходження оптимальних параметрів об'єктів переробної галузі. Допоміжну роль виконує Microsoft Excel з інструментом «Пошук рішення».* |
| ОК 14. Педагогічна практика | практика | *ОК 14. Педагогічна практика.pdf* | ZRY3Ch+cl6YohewLNk3wpwJnnonVP1EmtVBQsCHN590= | *Лабораторії факультету з мультимедійним установками. Інтерактивна дошка. Ноутбук. Для зручності встановлено WiFi точку доступу. Програмне забезпечення – Microsoft Ofice Word, Слайдові презентації у програмі Microsoft Ofice PowerPoint, спеціалізована наукова література, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету.* |

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

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

| ID викладача | ПІБ | Посада | Структурний підрозділ | Кваліфікація викладача | Стаж | Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП | Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 199178 | Стоянець Наталія Валеріївна | професор, Основне місце роботи | Факультет економіки і менеджменту | Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, | 18 | ОК 3. Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності | Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації 1. 22.07.- 31.07.2019 року – «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження в підготовку фахівців з економіки та управління» за |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 206 Садово-паркове господарство, Диплом доктора наук DD 008933, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук ДК 056101, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12ДЦ 033175, виданий 30.11.2012, Атестат професора АП 002747, виданий 15.04.2021 | | | спеціальністю 073 «Менеджмент», м. Рига, Латвія.<br>2. 05 – 12 березня 2021 року короткострокова програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників за спеціальністю 281 “Публічне управління та адміністрування”, (Реєстраційний № НА 23696843/00096927), Інститут підвищення кваліфікації керівних кадрів Національної академії державного управління при Президентові України<br>3. Міжнародне науково-педагогічне стажування “Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін” м. Катовіце, Республіка Польща, 8 лютого – 12 травня 2023 р. (180 годин) №28/5/2023 від 12.06.2023<br>4. Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до класифікації ЮНЕСКО та Міжнародний Вчитель/Викладач (13 січня - 11березня 2023 року) N10871 від 11 березня 2023 року<br>5.Стажування «Mobility for Early-career researchers to Czech Republic (Czech University of Life Sciences Prague)», та «Summer School for Young Researchers to Czech Republic (Czech University of Life Sciences Prague)» Czech Republic (Чехія) з 16 грудня по 20 грудня 2024 року (в загальному обсязі 6 кредитів, 180 академічних годин). Протокол №7 від 20.02.2025<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,5,6, 7,8,10,11,12,13,14,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br>п.1.<br>SCOPUS, WOS: |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 1.Kuzior, A., Huzenko, M., Stoyanets, N., Churikanova, O., & Vasylieva, T. (2025). Impact of fertilisers on drinking water quality in Europe: implications for sustainable agriculture. Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal, 11(2), 65–87. https://doi.org/10.51599/are.2025.11.02.03<br>2.Boyko, A., Bozhenko, V., & Stoyanets, N., (2024). Harnessing Innovation to Combat Corruption: Effective Assessment of Public Officials. Marketing and Management of Innovations, 15(2), 112–121. https://doi.org/10.21272/mmi.2024.2-09<br>3.Koshkalda Iryna, Sychenko Victor, Zastrozhnikova Irina, Xia Yuanyuan and Stoyanets Nataliya. (2023) China's Economic Stability Through Management of Rural Education Development: Condition and Possibilities.: vol.21.2023. https://doi.org/10.55365/1923.x2023.21.37 available at: https://refpress.org/ref-vol21-a37/<br>4.Xia, Y., Qu, D., Stoyanets, N., & Zhao, H. (2022). Policy evolution of personnel management in Chinese educational institutions: A comprehensive policy circle analysis. Problems and Perspectives in Management, 20(4), 544-559. https://doi.org/10.21511/ppm.20(4).2022.41<br>5.Vasilyeva T.A., Kuzmenko O.V., Stoyanets N.V., Artyukhov A.E., Bozhenko V.V., (2022) "The Depiction of Cybercrime Victims using Data Mining Techniques" Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu, 2022, No 5 P.169 -173 ISSN 2071-2227, E-ISSN 2223-2362, https://doi.org/10.33271/nvngu/2022-5/174<br>6.Anna Rosokhata, Liudmyla Saher, Natalia Stoyanets and |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Olena Butrym Impact Of Highly Qualified Personnels Migration On Economic And Innovative Development 35th IBIMA Conference: 1-2 April 2020, Seville, Spain (SCOPUS web of sience) https://ibima.org/accepted-paper/impact-of-highly-qualified-personnels-migration-on-economic-and-innovative-development/ 7.Alina Vysochyna Natalia Stoyanets Grzegorz Mentel Tadeusz Olejarz, Environmental Determinants of a Country's Food Security in Short-Term and Long-Term Perspectives, Sustainability, MDPI, Open Access Journal, vol. 12(10), pages 1-15, May.2020 SCOPUS https://www.mdpi.com/2071-1050/12/10/4090 8.Zetao. Hu, Stoyanets Nataliya, Lichen.Niu JUNMIN CHEN Managing sustainability development of agricultural sphere based on the entropy weight TOPSIS model International Journal of Technology Management & Sustainable Development Volume 19 № 3. 2020 P. 263-278 SCOPUS https://www.ingentaconnect.com/contentone/intellect/tmsd/2020/00000019/00000003/art00002, doi: https://doi.org/10.1386/tmsd_00026_1 ( 9.Olena Chygryn, Anna Rosokhata, Olena Rybina, Stoyanets Nataliya Green competitiveness: the evolution of concept formation The International Conference on Innovation, Modern Applied Science & Environmental Studies (ICIES2020) Kenitra, Morocco, December 25-27, 2020 https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2021/10/e3sconf_icies2020_00004/e3sconf _(SCOPUS web of sience) 10.Tambovceva, T., Ivanov, I.H., Lyulyov, O., .Stoyanets, N., Yanishevska, K. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | International Journal of Global Environmental Issues, 2020, 19(1-3), стр. 158–176 Food security and green economy: Impact of institutional driversInternational Journal of Global Environmental Issues, 2020, 19(1-3), p. 158–176(SCOPUS) https://www.inderscience.com/info/inarticle.php?artid=114871doi:10.1504/IJGENVI.2020.114871<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1.Hu Z., Stoyanets N. & Niu L.(2021). Rural development and methods for improving their capacity evidence from distict G of the COVID-19 epidemic prevention Журнал «Молодий вчений». № 2 (90), лютий С.45-51 https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-2-90-50 https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/591/574<br>2.Stoyanets N.& Hu Z. (2021). Impirical correlation analysis between land use and village cadre corruption. Науковий вісник Одеського національного економічного університету. Одеса : ОНЕУ, № 11-12 (288-289). С. 82-87. Doi 10.32680/2409-9260-2021-11-12-288-289-82-87 http://n-visnik.oneu.edu.ua/collections/2021/288-289/pdf/%D0%9D%D0%92%2011-12(288-289)%202021.pdf<br>3. Vasilyeva T.A., Kuzmenko O.V., Stoyanets N.V., Artyukhov A.E., Bozhenko V.V., (2022) "The Depiction of Cybercrime Victims using Data Mining Techniques" Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu, 2022, No 5 P.169 -173 ISSN 2071-2227, E-ISSN 2223-2362, https://doi.org/10.33271/nvngu/2022-5/174<br>4. Стоянець, Н., & Хецзюнь, Ч. (2023). Методичні підходи до управління закладами професійно-технічної освіти на фоні інформатизації. Молодий вчений, 2 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | (114), 113-120. https://doi.org/10.32839/2304-5809/2023-2-114-22<br>https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/5764<br>5.Стоянець, Н. (2023). МЕТОДОЛОГІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ: ТЕОРЕТИЧНІ ТА НАУКОВІ АСПЕКТИ. Економіка та суспільство, (53). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-53-66<br>п.2.<br>1. Свідоцтво про авторське право на твір №113222 Від 07.06.2022.<br>2. Свідоцтво про авторське право на твір №122952 Від 17.01.2024.<br>3. Свідоцтво про авторське право на твір №122951 Від 17.01.2024.<br>4. Свідоцтво про авторське право на твір №122950 Від 17.01.2024.<br>5. Свідоцтво про авторське право на твір №122986 Від 17.01.2024.<br>п.3.<br>1.Стоянець Н.В. Турчина С.Г. «Інтелектуальна власність. Посібник для студентів спеціальності «Менеджмент»» Суми: СНАУ, 2020. 245 с.<br>2. Стоянець Н. В. Міжнародні транскордонні перевезення. Посібник для студентів спеціальності «Менеджмент»» Суми: СНАУ, 2022. 245 с.<br>3.Стоянець Н.В. Методологія проведення наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів за третім (доктор філософії) рівнем вищої освіти спеціальностей 073, 075, 072 денної і заочної форм навчання / укл.: Н.В. Стоянець. Суми, 2024. 130<br>4. Sustainable Development Policy: EU Countries Experience / collective monograph] Edited by N.V. Stoyanets. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Warsaw: RS Global Sp. z O. O., 2022. – 187 p.: DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal/049<br>5. Стоянець Н. Вплив інформатизації на розвиток аграрного менеджменту: методологічні підходи Digital Innovations in the Socio-Economic Sphere [ collective monograph] Edited by Natalia Afanasieva: Katowice Press, 2023 P.216-231<br>6. Stoyanets Nataliya Conceptual principles of managing the sustainable development of the agricultural sector of the economy in the condition of the international integration processes. Development of management in the condition of the international integration processes. [ collective monograph] Edited by N.V. Stoyanets. Warsaw: RS Global Sp. z O. O., 2025. 265 p.: DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal/049<br>п.4.<br>1.Стоянець Н.В. Методологія проведення наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів за третім (доктор філософії) рівнем вищої освіти спеціальностей 073, 075, 072 денної і заочної форм навчання / укл.: Н.В. Стоянець. Суми, 2024. 130 с. протокол №10 від 16 травня 2025 року<br>2.Stoyanets N. Methodology of scientific research Methodological instructions for independent work and completion of individual tasks for applicants of the specialty "Management" at the third (Doctor of Philosophy) level of higher education full-time ( 33 стор., 1,2 д.а.), протокол №10 від 16 травня 2025 року<br>3. Методологія проведення наукових досліджень. Методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | спеціальності «Менеджмент» за третім (доктор філософії) рівнем вищої освіти денної форми навчання), протокол №10 від 16 травня 2025 року<br>4.Methodology of scientific research. Methodological recommendations for practical classes for applicants of the specialty "Management" at the third (Doctor of Philosophy) level of higher education full-time ( 35 стор., 1,2 д.а.), протокол №10 від 16 травня 2025 року<br>п.5.<br>Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.03 – економіка та управління національним господарством ДД N° 008933 15.10.2019<br>п.6.<br>1. Чжао Хецзюнь https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhao-xeczyun/<br>2. Хе Цзетао https://science.snau.edu.ua/golovna/xe-czetao/<br>3.Ся Юаньюань https://science.snau.edu.ua/golovna/sya-yuanyuan/<br>п.7.<br>1.Вчена рада ДФ 55.859.016 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії СКРИПНИКА Дениса Михайловича з галузі знань 07 «Управління та адміністрування» за спеціальністю 073 «Менеджмент» на тему «Організаційно-економічний механізм формування енергоефективної моделі розвитку національної економіки» -Голова ради<br>2.Вчена рада ДФ 55.859.016 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації на |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | здобуття наукового ступеня доктора філософії Скрипник Олена Андріївна з галузі знань 07 «Управління та адміністрування» за спеціальністю 073 «Менеджмент» на тему «Управління енергетичним розвитком територіальних громад» -Голова ради 3.Член спеціалізованої ради по захисту дисертацій Д 55.051.01 у Сумському державному університеті з 25 грудня 2022 року і по теперішній час. 4.захист дисертації Скрипник Денис на здобуття ступеня доктора філософії, голова разової ради https://science.snau.edu.ua/skripnik-denis-mixajlovich/ 5.захист дисертації Скрипник Олена на здобуття ступеня доктора філософії, голова разової ради https://science.snau.edu.ua/skripnik-olena-andri%d1%97vna/ 6. Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент». Хуо Джипинь https://science.snau.edu.ua/golovna/xuo-chzhipin/ 7.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент». Інь Хайань https://science.snau.edu.ua/golovna/in-xajyaan/ 8.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент». Ван Хунюе https://science.snau.edu.ua/golovna/van-xunyuye/ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 9.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Чень Фулі https://science.snau.edu.ua/golovna/chyen-fuli/<br>10.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Лі Вей https://science.snau.edu.ua/li-vej/<br>11.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Чжан Венсі https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-vensi/<br>12.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Мао Жун https://science.snau.edu.ua/golovna/mao-zhun/<br>13.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Чжан Лі https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-li/<br>14.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Джан Фєнхе https://science.snau.edu.ua/chzhan-fyenxye/ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 15.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Лі Дзунсі https://science.snau.edu.ua/golovna/li-czunsi/<br>16.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент»Фу Яндзунь https://science.snau.edu.ua/golovna/fu-yanczyun/<br>17.Рецензент разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент»Цзуй Лічуань https://science.snau.edu.ua/golovna/czuj-lichuan/<br>18.Голова разової спеціалізованої вченої ради Сумського національного аграрного університету по присудженню ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 «Менеджмент» Джан Ян https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-yan/<br>п.8.<br>Член редакційної колегії: Вісник СНАУ, м. Суми.<br>п.10.<br>1. Співучасник міжнародного грантового проєкту Еразмус+ Жан Монне Модуль «Передова практика ЄС щодо оцінки життєвого циклу, соціального, екологічного обліку та звітності щодо сталого розвитку» 2022-2025р.<br>2. Керівник міжнародного гранту від Чешського університету "Sustainable development policy: EU Countries Experience" 2020-2021<br>п.11. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | З 2020 рік – сертифікований тренер-консультант з підготовки бізнесу до державних перевірок у сфері безпечності аграрної та харчової продукції (Alimentarius system management) http://www.auu.org.ua/uk/publications/web/1528/#disqus_thread п.12.<br>1. Junmin Chen; Nataliya Stoyanets; Zetao Hu (2020). Research on Influencing Factors of Rural Endogenous Development Ability Based on Tobit Model. 6th international scientific conference knowledge based sustainable development ERAZ 2020. P. 231-237 DOI: 10.31410/ERAZ.2020.231<br>2. Nataliya Stoyanets; Hejun Zhao; Guohou Li The design of mixet teaching mode of vocation education under the background of internet 6th international scientific conference knowledge based sustainable development ERAZ 2020 DOI: 10.31410/ERAZ.2020.223<br>3. Стоянець Н.В., Методологія наукового дослідження: сучасні тенденції Актуальні проблеми та перспективи соціально-економічного розвитку регіону в умовах сучасних глобальних викликів: матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Кременчук, Придніпровський інститут МАУП, 23 березня 2023 р.) с 341-343<br>4. Визначення методології дослідження: огляд та поради для науковців Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | перспективи» ПДАУ, 15 лютого 2023 року С.259-262<br>5.Стоянець Наталія Валеріївна МЕТОДИКА НАПИСАННЯ НАУКОВОЇ СТАТТІ: АКТУАЛЬНІСТЬ ВИБОТУ ТЕМИ матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції «Світ наукових досліджень. Випуск 21»:, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 13-14 липня 2023 р.) http://www.economy-confer.com.ua/full-article/4714/<br>6. Стоянець Н.В. Якісна освіта як основна ціль сталого розвитку в контексті європейської інтеграції Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції [Електронне видання]:матеріали Міжнар. наук.-метод. конф., 18 жовтня 2024 р. / Держ.біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – 476 с. Електронні текстові дані. - Режим доступу: http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/ п.13.<br>Методи емпіричних соціальних досліджень - (60) годин<br>Методологія проведення наукових досліджень -60 годин<br>п.14.<br>1.Керівництво роботою, яка отримала Диплом ІІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Менеджмент ЗЕД» на базі ННІ економіки і менеджменту Національного університету «Львівська політехніка», 2020 р.). Автори роботи: - студенти Сумського НАУ Скакун К.І, Пізняк Д.Ю.., тема роботи «Оцінка та розвиток експортних можливостей державного підприємства ДП ДГ АФ Надія Роменського |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | району, Сумської області.<br>2.Диплом ІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських дипломних робіт зі спеціальності «Менеджмент » спеціалізації «Інноваційна діяльність» на базі Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського, 2021 р. Автори роботи: - студент Сумського НАУ Кіяшко А.І., тема роботи: «Управління інноваційною діяльністю закладу охорони здоров'я КНП Глухівська міська лікарня Глухівської міської ради<br>3. Мельник О. Диплом ІІІ ступеня ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Аграрний Менеджмент » на базі СНАУ, 2025 р.).<br>п.19.<br>член Харківської обласної громадської організації «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти» Посвідчення Р. Є. № 223 з 10.04.2023 р. по 10.04.2025р. |
| 207045 | Клочкова Тетяна Іванівна | завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи | Біолого-технологічний факультет | Диплом спеціаліста, Сумський державний педагогічний університет ім. А. С. Макаренка, рік закінчення: 1996, спеціальність: , Диплом магістра, Сумський державний педагогічний університет ім. А.С. Макаренка, рік закінчення: 2013, спеціальність: 000009 Управління навчальним закладом, Диплом кандидата наук ДК 031352, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 000909, виданий | 29 | ОК 4. Академічне письмо іноземною мовою | Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації<br>1. Підвищення кваліфікації, міжнародне стажування «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trends» у м. Пловдив, Болгарія, 11 березня 2024 - 22 квітня 2024 (Протокол № 16 від 27.05.2024)<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,3,4,10,12,13,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 01.03.2018 | | | професійної діяльності».<br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. A. M. Pavliuchenko, O. M. Shyiko, T. I. Klochkova. Wall Temperature Measurement and Effects on the Missile Complex Surface Based on the Semiconductor Diode and Electronic System, 2019. Journal Nano- and Electronic Physics. Суми: СумДу. №3. С. 03004-1 - 03004-7. (Scopus).<br>2. I. M. Didur, V. I. Tsyhanskyi, O. I. Tsyhanska, L. V. Malynka, A. O. Butenko, I. M. Masik, T. I. Klochkova. Effect of the Cultivation Technology Elements on the Activation of Plant Microbe Symbiosis and the Nitrogen Transformation Processes in Alfalfa Agrocoenoses, 2019. Modern Phytomorphology. № 13. Pp. 30–34. (WoS)<br>3. Kozhushko N.S., Sakhoshko M.M., Onychko V.I., Butenko Ye.Yu., Kandyba N.M., Bashtovyi M.H., Vereshchahin I.V., Klochkova T.I., Zavora Y.A., Smilik D.V. Biochemical Tuber Composition of Promising Potato Hybrids, 2019. Modern Phytomorphology. No. 14. Pp. 20-26 (WoS) https://www.phytomorphology.com/articles/biochemical-tuber-composition-of-promising-potato-hybrids.pdf<br>4. M. Bilotserkovets, T. Fomenko, O. Gubina, T. Klochkova O. Lytvynko, M. Boichenko, O. Lazareva. Fostering Media Literacy Skills in the EFL Virtual Classroom: A Case Study in the COVID-19 Lockdown Period, 2021. International Journal of Learning, Teaching and Educational Research. Vol. 20. No. 2. Pp. 251-269 https://doi.org/10.26803/ijlter.20.2.14 (Scopus)<br>5. T. Fomenko, M. Bilotserkovets, T. Klochkova, O. Statsenko, A. Sbruieva, O. Kozlova, D. Kozlov. Overcoming Barriers in Intercultural |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Communication: A Case Study on Agricultural Idioms in English, Ukrainian and Chinese, 2020. Academic Journal of Interdisciplinary Studies. Vol. 9. No. 6. Pp. 157-166. DOI: https://doi.org/10.36941/ajis-2020-0120 (Scopus)<br>6. Bilotserkovets, M., Fomenko, T., Klochkova, T., Shcherbyna, Y., & Korniienko, L. Forming ESP oral communication skills of students by means of Zoom, 2022. Amazonia Investiga. Vol. 11(56). Pp. 73-81. https://doi.org/10.34069/AI/2022.56.08.8 (WoS)<br>7. Marina Bilotserkovets, Tatiana Fomenko, Yuliia Lushchyk, Tetiana Klochkova (2023). EU Practices on Media Literacy for Boosting Critical Thinking Skills: Views and Perspectives of Ukrainian HEIs Students. International Journal of Learning, Teaching and Educational Research. https://www.ijlter.org/index.php/ijlter/index (Scopus).<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1.Klochkova, T. EUA-CDE Annual Meetings as a Tool for Improving Doctoral Training Practice, 2022. Engineering and Educational Technologies. Kremenchuk: KrNU. Vol. 10. No. 2. P. 8-16. DOI https://doi.org/10.30929/2307-9770.2022.10.02.01<br>2. Klochkova, T. Doctoral Training: Status of the Problem Development in Domestic and Foreign Science, 2022. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. Суми. №5 (119).<br>3. Klochkova, T. Trends in the Transformation of Doctoral Training from the Perspective of the European Higher Education Area, 2022. Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psychology. Budapest. No. 265. Pp. 21-23. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | https://doi.org/10.31174/SEND-PP2022-265X103-02<br>4.Klochkova, T. (2023). An In-depth Analysis of the Pre-Bologna System Doctoral Education in EU Countries. Інноваційна педагогіка, Випуск 65, 20-23.<br>п.3.<br>1. Alina Sbruieva, Tetiana Klochkova. New European Research Area and Global Approach to R&I: Analysis of EU Strategies and Recommendations of the European University Association. Theory and Methodology of Innovative Education Development in the National, European and Global Contexts, Maryna Boichenko and Aleksander Ostendap. Publishing House of University of Technology, Katowice, 2022. – 190 p.- (148-163 p.). DOI:10.54264/M003 http://www.wydawnictwo.wst.pl/uploads/files/f18cef10068b202b090a675c2ce12849.pdf<br>2. Tetiana Klochkova (2023). Challenges and Opportunities for the Supervisory Practice in Response to Changes in Modern Doctorate. Трансверсальність у професійній підготовці майбутнього фахівця: глобальний, європейський та національний контексти: колективна монографія / за заг. ред. М. Бойченко. - Суми : СумДПУ імені А.С. Макаренка, 2023.-334 с. – (С. 34-65). DOI 10.24139/978-966-698-248-6/mon2023<br>п.4.<br>1. Клочкова Т.І. Навчальний посібник з іноземної мови туристичної індустрії «English for Tourism!» Сумський національний аграрний університет. Суми: СНАУ, 2023. 100 с. (Протокол № 17 засідання Вченої ради СНАУ від 01 травня 2023 р.)<br>2. Електронний комплекс в системі MOODLE «Іноземна мова за професійним |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | спрямуванням для аспірантів». Електронний комплекс в системі MOODLE «Іноземна мова за професійним спрямуванням для аспірантів». https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4153<br>Методика підготовки наукових праць іноземною мовою: https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4413<br>п.10.<br>1. Програма Жан Моне, проект «Екстраполяція стратегій ЄС для підвищення медіаграмотності студентів у вищій освіті України» Project: 101094334 — EUSELENA — ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH-UA-IBA/ ERASMUS-JMO-2022-HEITCH-RSCH (Грантова Угода № 101094334))<br>2. Програма Жан Моне, проект «Лінгвістичний вимір: поняття «безпека» як основної складової концепції безпечного освітнього простору: європейський досвід» (USPACED – ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-(Грантова Угода № RSCH101094386))<br>п.12<br>1. Klochkova, T. I. (2020). Key Aspects of Preparing Students for International English Language Exams. Materials of the 3d International Academic Internet Conference “A Person in the Language Space: Historical Heritage, Problems and Development Prospects”. (May 12, 2020, Berdiansk) Berdiansk, 2020<br>2. Klochkova, T. I. (2021). Quality Assurance as a Pre-Requisite for Proper Operation of Higher Educational System. Матеріали I Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції «Сучасні тенденції навчання студентів іноземних мов у мультикультурному академічному середовищі», (17 квітня 2021 року, м.Суми). Суми, 2021. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | С. 18-19. https://science.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2021/05/ЗБІРНИК-матеріалів-конференції-1-1.pdf.<br>3. Klochkova, T. I. (2022). Significant Trends in Doctoral Training Improvement. Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційний розвиток вищої освіти: глобальний, європейський та національний виміри змін», 20-21 грудня 2022 р., Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка. Навчально-науковий інститут педагогіки та психології<br>4. Циганок Г., Клочкова Т. (2023) Філософський контекст концепту безпека. Всеукраїнський соціолінгвістичний семінар «Поняття «безпека» в науковому та міжкультурному вітчизняному (українському) та європейському дискурсах», (Суми, Україна, 30 жовтня 2023), С. 91-93 https://repo.snau.edu.ua/handle/123456789/11228<br>5. Hanna Tsyhanok, Tetiana Klochkova, Olga Berestok, Liudmyla Baidak (2023). Linguistic analysis of the concept security within the scope of the international project Erasmus+ Jean Monnet Module «The linguistic dimension of the notion “security” as the key component of the concept of a safe educational space: the European experience». VII Міжнародна наукова конференція «Світ мови – світ у мові», 27 жовтня 2023 року, м. Київ. С.260-263 https://www.pdmu.edu.ua/news/vii-mizhnarodna-naukova-konferenciya-svit-movi---svit-u-movi-vii-international-scientific-conference-world-of-language---world-in-language |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 6.Tetiana Klochkova. Features of Innovative Doctoral Training at Present Stage (2019-2022). Tendencies and Challenges for Teaching Foreign Languages in a Multicultural Academic Environment. “Publishing House of University of Technology” (м.Катовіце, Польща) – http://www.wydawnictwo.wst.pl<br>п.13.<br>«Фінанси, гроші та кредит», «Історія України» (50 г.) для іноземних студентів.<br>п.19.<br>Харківська обласна громадська організація «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти» ( сертифікат Р.Є. №232_ від 3.07.2023 року) |
| 188147 | Данько Юрій Іванович | професор, Сумісництво | Факультет економіки і менеджменту | Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом доктора наук ДД 006275, виданий 28.02.2017, Диплом кандидата наук ДК 066139, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 034445, виданий 01.03.2013, Атестат професора АП 000636, виданий 18.12.2018 | 20 | ОК 5. Комунікації в науковому середовищі | Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації 1.Університет Джорджия (США), стажування за програмою «Technology Rtansfer Training Program” з 14.12.2019 по 20.12.2019 року 2.Стажування в Бізнес-академії Нідерландів в рамках проекту ERASMUS+CA2 INTERADIS «Інтеграція та адаптація іноземних студентів» 22.11.2021 по 26.11.2021 року 3.Сертифікат на знання іноземної мови B2 N0000109170 від 27.11.2017 р.<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. Olena Orzhel, Olena |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Melnyk, Yuriy Danko, Iryna Skliar and Olena Lytovchenko (2024). Possibilities of implementing HEI's third mission in Ukraine before a full-scale war and correction of these processes in wartime. Knowledge and Performance Management, 8(1), 32-48. doi:10.21511/kpm.08(1).2024.03 https://web.archive.org/web/20210518025026id_/http://pesjournal.net/journal/v3-n2/5.pdf<br>2. Lingling Wu, Yuriy Danko, Fuli Chen, Xuefeng Yao, Fenghe Zhang. Mapping the literature of integrated marketing communications: A scientometric analysis using CiteSpace. Innovative Marketing. 2022. №18 (1). P. 152-167.<br>3. Kozmenko S., Danko Y. Kozlovskyi S. Academic management in war conditions: Chronicles of aggression and resistance experience of Ukrainian universities. Problems and Perspectives in Managementthis link is disabled. 2023. 21(2). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56447014600 (СКОПУС)<br>4. Nifatova O., Ladyka V., Hryshyna Y., Danko Y. Agricultural education in times of war: Strategic visions, leadership practices and post-war reconstruction. Problems and Perspectives in Managementthis link is disabled. 2023. 21(2). pp. 87–96. (СКОПУС)<br>5. Rui, L., Wei, L., Blumska, K., & Danko, Y. (2022). Knowledge Graph of University Branding Research: Scientometric Analysis Using CiteSpace. (СКОПУС)<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1. Rui, L., Bliumska-Danko, K., & Danko, Y. (2023). The internal connection between brand strategy and the connotation development of university. Вісник СНАУ<br>2. 2. Lingling, W., Danko, Yu., Artyukhov, A., Dluhopolska, T., |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Markovych, I. (2022). Marketing communication strategies of colleges and universities based on spatial and temporal distribution of students. Academy review, No 2(57), 59–68. https://doi.org/10.32342/2074-5354- 2022-2-57-5.<br>3. 3. Hanushchak-Yefimenko, L., Danko, Y., & Plavcan, P. (2022). Social responsibility of higher education institutions in times of crisis and armed conflicts:international experiebce and lessons for Ukraine. Management, 36(2), 109-116.<br>п.2.<br>1. Свідоцтво про авторське право на твір №116087 (від 24.01.2023) науковий твір Формування системи забезпечення конкурентоспроможності аграрних підприємств: монографія. 2016.<br>2. Свідоцтво про авторське право на твір №120815 (від 26.07.2023) стаття ЛянЖуй, Блюмська-Данько К.В., Данько Ю.І. The internal connection between brand strategy and the connotation development of university. Вісник СНАУ. Серія Економіка і менеджмент. №2(94). С. 3-7.<br>3. Свідоцтво про авторське право на твір №103778 (від 6.04.2021). Навчальний посібник Технологія виробництва продукції свинарства.<br>4. Свідоцтво про авторське право на твір №116015 (від 23.01.2023). Науковий твір Данько Ю.І., Ніфатова О.М. Agro-sphere determinants of green branding: eco-consumption, loyalty, and price premium.<br>5. Свідоцтво про авторське право на твір №121046 (від 3.08.2023). Данько Ю.І., Галинська А.В., Блюмська-Данько К.В., Орел В.М. Науковий твір Pecularities of the development of winery enterprises under uncertain economic |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | conditions in Ukraine. Scientific Papers: Management, Economic Engineering in Agriculture & Rural Development. Vol. 21, Issue 3, 2021. 293-300.<br>п.3<br>1.Лишенко М.О., Данько Ю.І., Муштай В.А. Методологія наукових досліджень та підтримання принципів академічної доброчесності. Навчальний посібник. Сумський національний аграрний університет. Суми: СНАУ, 2022. 170 с. (10,6 друк.арк). (прот. № 11 від «28 » 03. 2022 року).<br>2.Маркетинг: підручник для здобувачів третього (освітньо – наукового) рівня «Доктор філософії» за спеціальністю 075 «Маркетинг»/ Ю.І.Данько, Н.О.Макаренко, М.О. Лишенко, А.М. Орел, Л.В. Слюсарєва, В.А. Муштай, О.В. Шумкова (В.А.Муштай: Розділ «Сучасні концепції маркетингу»). Одеса: ВД «Гельветика», 2023. 492с. (23,07д.а) (Протокол ВР СНАУ №19 від 28.06.2023р.)<br>п.4<br>1.Маркетинг: підручник для здобувачів третього (освітньо – наукового) рівня «Доктор філософії» за спеціальністю 075 «Маркетинг»/ Ю.І.Данько, Н.О.Макаренко, М.О. Лишенко, А.М. Орел, Л.В. Слюсарєва, В.А. Муштай, О.В. Шумкова (В.А.Муштай: Розділ «Сучасні концепції маркетингу»). Одеса: ВД «Гельветика», 2023. 492с. (23,07д.а) (Протокол ВР СНАУ №19 від 28.06.2023р.).<br>2.Електронний комплекс в системі MOODLE. https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3499<br>п.6.<br>1. 8 листопада 2020 року захист дисертації на здобуття наукового ступеня к.е.н. Патлатюка Сергія |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Олександровича на тему «Функціонування та розвиток систем операційного менеджменту аграрнихпідприємств » за спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічноїдіяльності ).<br>2. 3 жовтня 2020 року захист дисертації на здобуття наукового ступеня д.е.н. Лагодієнко Наталії Володимирівни на тему «Сталий розвиток аграрного виробництва в умовах зростання відкритості національної економіки» за спец.08.00.03 – економіка та управління національним господарством.<br>3. 2 жовтня 2020 року захист дисертації на здобуття наукового ступеня к.е.н. Колодненко Наталії Володимирівни на тему «Управління брендом адміністративно-територіальних утворень в системі соціально-економічного розвитку» за спец. 08.00.03 – економіка та управління національним господарством.<br>4. 16 грудня 2020 р. року захист дисертації на здобуття наукового ступеня д.е.н. Слюсарева Людмила Валеріївна на тему «Механізми управління конкурентоспроможністю в системі сталого розвитку аграрних підприємств: теорія, методологія, практика» 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності).<br>5. 23 квітня 2021 року, захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук Макаренко Наталії Олексіївни на тему “Конкурентні стратегії управління логістичною діяльністю аграрних підприємств: теорія, методологія, практика” за спец. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності).<br>п.7.<br>1. Власенко Т.А. «Управління стратегічним змінами в діяльностіпідприємств: теорія, методологія, практика», 20.12.2019р. Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка.<br>2.Ганжуренко І.В. «Управління розвитком маркетингово-логістичних систем суб'єктів аграрного бізнесу: теорія, методологія, практика», 05.12.2019р., Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка.<br>3.Гацько А.Ф. «Інноваційно-інвестиційні стратегії розвитку потенціалу конкурентоспроможності аграрних підприємств: теорія, методологія, практика», 24.07.2019р., Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка.<br>4. Дорофєєв О.В. «Управління економічним розвитком суб'єктів аграрного виробництва: теорія, методологія, практика», 25.07.2019 р, Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка.<br>5. Терещенко Л.В. «Ефективність менеджменту персоналу в процесі організаційних змін на підприємстві», 06.06.2019 р, Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка<br>6. Дячков Д.В. «Управління |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | інформаційною безпекою підприємств агропродовольчої сфери України», червень 2020р., Полтавська державна аграрна академія.<br>7. Член спеціалізованої ради по захисту дисертацій Д 55.859.01 у Сумському національному аграрному університеті з 1 вересня 2019 року і по теперішній час.<br>п.8.<br>1. Головний редактор журналу «Вісник СНАУ», головний редактор журналу: «Business Perspectives» (Scopus).<br>2. Керівник НДР «Управління конкурентоспроможністю підприємств на засадах інноваційного маркетингу» (державний реєстраційний номер 0119U100250, 2019-2021 рр.).<br>3. Виконавець наукової теми: Стратегічне управління логістичною діяльністю аграрних підприємств (державний реєстраційний номер 0121U113074, 2021-2025 рр.).<br>п.9.<br>Заступник голови секції «Економічні перетворення; демографічні зміни та благополуччя суспільства» експертної ради МОН по експертизі проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих учених, які працюють (навчаються) у вищихнавчальних закладах та науковихустановах, що належать до сфери управління Міністерства.<br>п.10.<br>1. ERASMUS+ CA2 INTERADIS «Інтеграція та адаптація іноземних студентів».<br>2. ERASMUS+ Jean Monnet “Продукування та поширення ідей циркулярної економіки відповідно до Плану дій ЄС”.<br>3. Проєкт Міжнародної |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | організації праці та Міністерства іноземних справ Данії «Розширення можливостей працевлаштування через розвиток зеленого та крафтового туризму в межах «Туристичного трикутника Сумщини».<br>п.12.<br>1. Pantilieiev Vitalii, Danko Yuriy. Modern methods of assessing competitiveness in ukraine The 10th International scientific and practical conference “Modern methods of applying scientific theories”(March 14–17, 2023) Lisbon, Portugal. International Science Group. 2023. 481 p.<br>2. Данько Ю. Особливості здійснення державного контролю за використанням та охороною земель органами місцевого самоврядування. International Scientific and Practical Conference Planning and use of territories within the context of inclusive development. May 17-18th, 2023. Kharkiv, Ukraine.<br>3. Данько Ю.І. Дотримання організаційно-правової безпеки в системі менеджменту аграрних підприємств Проблеми та перспективи розвитку економіки: світові та національні аспекти: Міжнародна наукової-практична конференція, 18 листопада 2022 року. Одеса, ОДАУ.<br>4. Danko Yuriy. Priority Areas of Strengthening Ukraine's Competitive Positions in The European and World Markets International Business Information Management Association Conference: 34-th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain.<br>5. Yuriy Danko Risks of the european organic market: the impact of the war in Ukraine. IV. International scientific conference of economics and management researchers. Baku, 23-26 june 2022. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | п.13.<br>Комунікації у науковому середовищі -Аспірантура (48 год).<br>Дослідницькі навички – подвійні дипломи RAU (60 год)<br>п.14.<br>1.Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт за спец.«Управління в сфері економічної конкуренції»: ШулєповаСофія (1 Місце), 2018р.<br>2.Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських науковихробіт: Економіка АПК (Камянець-Подільський - 2017-2020р.р), Економіка у сфері економічної конкуренції (Полтава 2018-2021р.р), Логістика (Харків 2018-2021р.р).<br>3.Голова Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: Економіка АПК (СНАУ, 2021 -2024).<br>4.Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт за спец. «Управління в сфері економічної конкуренції»: Козловський Максим (3 Місце), 2021р.<br>п.19.<br>Член громадської організації «Асоціація маркетологів України». |
| 135941 | Сохань Інна Віталіївна | професор, Основне місце роботи | Факультет економіки і менеджменту | Диплом бакалавра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: | 16 | ОК 6. Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертацій | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1. International improvement of qualification “Non-formal education in the training of master`s and doctors students (PhD) in the countries of the EU and Ukraine”, Instytut Badawczo-Rozwojowy, Lublin (Poland), 9 October 2023 ESN#16454, 45 годин<br>2. Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників в International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing), |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 081 Право, Диплом доктора наук ДД 006269, виданий 28.02.2017, Диплом кандидата наук ДК 064760, виданий 30.03.2011, Атестат доцента 12ДЦ 038478, виданий 03.04.2014, Атестат професора АП 001776, виданий 14.05.2020 | | | 180 годин, 2023 р.<br>3. Data Analysis in Tableau and Econometrics, CERGE-AI Foundation (USA), september-december 2023, 180 годин<br>4. Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності, НУБІП, 16.09-27.09.2024, 60 год.<br>5. Сільськогосподарські дорадники та експерти дорадники, НУБІП, 20.03.-05.04.2024, 75 год.<br>6. Management of Sustainable Cities and Societies (Poland-Montenegro-Ukraine) – міжнародна програма стажування Енергетичної корпорації Республики Речі Посполитої – 180 год, 2023 р..<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,3,4,6-9,11-13,19-20 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br>п.1.<br>1. Сохань, І. В., Немирович, Ю. П., Довжук, В. В. (2024). Аналіз впливу європейських стандартів на реформування системи вищої освіти в Україні. Педагогічна Академія: наукові записки, (13). https://doi.org/10.5281/zenodo.14505456<br>2.Прилипко, В. М., Сохань, І. В., & Матієвський, В. В. (2024). Інноваційні методики у вищій освіті як відповідь на виклики війни в Україні. Академічні візії, (32). https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1226 DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.12531404<br>3. Сохань, І. В., Гончаренко, А. М., & Дятленко, Н. М. (2024). Розроблення |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | освітніх програм для стійкого розвитку в поствоєнній Україні: стратегія та виклики. Педагогічна Академія: наукові записки, (7). https://doi.org/10.5281/zenodo.12602987<br>4. Lozynska, I., Wenxi Zhang (2023). Ten-year review on the effect and prospect of postgraduate education reform in one Chinese University, Bulletin of Sumy National Agrarian University, Vol. 1 (93), p. 12-16. DOI: https://doi.org/10.32782/bsnau.2023.1.3<br>5. Zhang Wenxi, Inna Lozynska (2023) The residental college system: innovation and practice of student education management mode (take Sanquan College of Xinxiang Medical University as an example), Bulletin of Sumy National Agrarian University, (2 (94), 8-12. https://doi.org/10.32782/bsnau.2023.2.2<br>п.3.<br>1. Сохань І.В., Михайлов А.М., Дашутіна Л.О., Шевченко Т.І. (2022) Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертації: Навчальний посібник. СНАУ, 165 с. (протокол №4, квітень 2022)<br>2. Харченко Т.М., Сохань І.В., Ткаченко В.В. (2023) Менеджмент: Навчальний посібнік. СНАУ, 132 с. (протокол №5, квітень 2023)<br>п.4.<br>Силабус, електронний курс на платформі Moodle «Організація та підготовка написання дисертації» для аспірантів всіх напрямів підготовки (українською та англійською мовами), СНАУ.<br>п.6.<br>1. Скрипник Денис Михайлович за спеціальністю 073 «Менеджмент», дисертація на тему «Організаційно-економічний механізм формування енергоефективної моделі розвитку національної |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | економіки», Вчена рада ДФ 55.859.016 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії https://science.snau.edu.ua/skripnik-denis-mixajlovich/<br>2. Скрипник Олена Андріївна за спеціальністю 073 «Менеджмент», дисертація на тему «Управління енергетичним розвитком територіальних громад», Вчена рада ДФ 55.859.016 у Сумському національному аграрному університеті з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії https://science.snau.edu.ua/skripnik-olena-andriïvna/<br>3. Інь Хайянь захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент на тему «Управління підвищенням якості життя людських ресурсів в Китаї» у Сумському національному аграрному університеті https://science.snau.edu.ua/golovna/in-xajyaan/<br>4. Хуо Чжіпінь захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент на тему «Управління розвитком людських ресурсів в контексті старіння нації в Китаї» в Сумському національному аграрному університеті https://science.snau.edu.ua/golovna/xuo-chzhipin/<br>5. Лі Чжуоджан захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент на тему |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «Управління інвестиційним розвитком аграрного сектору економіки» («Management of investment development of the agricultural sector of the economy») в Сумському національному аграрному університеті https://science.snau.edu.ua/golovna/li-chzhuochzhan/<br>6. Лі Цзункень захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент на тему «Управління соціально-економічним розвитком південно-західних провінцій Китаю» («Management of socio-economic development of the southwestern provinces of China») https://science.snau.edu.ua/golovna/li-czunken/<br>7. Чжан Венсі захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент на тему «Управління інноваційним розвитком системи вищої освіти китайського громадянського суспільства» («Management of innovative development system of China citizenship highereducation») https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-vensi/<br>п.7.<br>1. Офіційний опонент: на здобуття наукового ступеня д.е.н. Скріпник Світлана Валентинівна ( «Організаційно-економічні пріоритети розвитку фермерських господарств та сільськогосподарських підприємств: теорія, методологія, практика» за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)) на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 55.859.01 у Сумському національному |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | аграрному університеті 18.09.2020 https://science.snau.edu.ua/specradi/d-55-859-01/zaxisti/2019-2021/skripnik-svitlana-valentinivna/.<br>2. Офіційний опонент: на здобуття наукового ступеня д.е.н. Антощенкова Віталіна Володимирівна (“Інноваційний розвиток підприємств галузі тваринництва в системі управління продовольчою безпекою: теорія, методологія, практика” за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 55.859.01 у Сумському національному аграрному університеті 9.12.21 р. https://science.snau.edu.ua/specradi/d-55-859-01/zaxisti/2019-2021/antoshhenkova-vitalina-volodimirivna/<br>3. Голова разової спеціалізованої вченої ради для для присудження ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент аспірантки Хе Цзетао (Наказ № 77-к від 20.02.2023) https://science.snau.edu.ua/golovna/xe-czetao/<br>4. Голова разової спеціалізованої вченої ради для для присудження ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент аспірантки Ся Юаньюань (Наказ № 74-к від 17.02.2023) https://science.snau.edu.ua/golovna/sya-yuanyuan/<br>5. Рецензент разової спеціалізованої вченої ради для для присудження ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент аспіранту Ван Хунює (Наказ № 493-к від 16.12.2022) https://science.snau.edu.ua/golovna/van-xunyuye/<br>6. Рецензент разової спеціалізованої вченої ради для для |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | присудження ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент аспіранту У Ліньлінь (Наказ №436-к від 18.11.2022 р) https://science.snau.edu.ua/golovna/u-linlin/<br>7. Голова разової спеціалізованої вченої ради для для присудження ступеня доктора філософії зі спеціальності 073 Менеджмент аспіранту Цуй Дунсюй Наказ № 155-к від 29.03.2023) https://science.snau.edu.ua/golovna/cyuj-dunsyuj-2/<br>8. Рецензент разової спецради по захисту Лі Вей https://science.snau.edu.ua/li-vej/, Наказ № 382-к від 14.07.2023 року<br>9. Голова разової спецради по захисту Ню Лічен https://science.snau.edu.ua/golovna/nyu-lichen/, Наказ № 269-к від 09.05.2023 року<br>10. Голова разової спецради по захисту Цзуй Лічуань https://science.snau.edu.ua/golovna/czuj-lichuan/, Наказ № 732-к від 28.12.2023<br>11. Голова разової спецради по захисту Чжан Лей, https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-lej-zhang-lei/ Наказ № 2333/ос від 18.07.2024<br>12. Голова разової спецради по захисту Чжан Лей, https://science.snau.edu.ua/golovna/chzhan-lej/, Наказ № 699-к від 19.12.2023<br>13. Офіційний опонент разової спецради по захисту Пащенко П.О. https://www.pdau.edu.ua/content/pashchenko-polina-oleksandrivna, ПДАУ, наказом ректора ПДАУ від 26.12.2023 р. № 397<br>14.Член спеціалізованої ради по захисту дисертацій Д 55.859.01 у Сумському національному аграрному університеті з 1 вересня 2019 року і по теперішній час.<br>п.8.<br>1. Член редколегії журналу СНАУ «Економіка та |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | менеджмент» https://science.snau.edu.ua/naukovi-zhurnali/ekonomika-i-menedzhment/<br>2. Запрошений рецензент журналу, що індексується в наукометричній базі даних Scopus/WoS «Наука та інновації» (https://scinn-eng.org.ua/ojs/index.php/ni/submissions#myQueue)<br>та журналу Frontiers in Sustainable Food Systems, section Agricultural and Food Economics (https://review.frontiersin.org/review/bootstrap/46f18fa5-c9ef-4b1e-a7be-1a75b260e2fe ) п.9.<br>Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти з жовтня 2020 року і по теперішній час зі спеціальностей: «073 Менеджмент», «051 Економіка» https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2020/11/Реєстр-експертів-нпп_13_10_2020.pdf п.11.<br>Керівник та виконавець наукової теми ГДТ (серпень 2023-грудень 2025рр): «Формування механізму інноваційного управління галузевим розвитком на основі альтернативної енергетики під час дії воєнного стану та у післявоєнний період» (Сохань І.В., Орєхова А.І.) п.12<br>1. Сохань І.В., Данько Ю.І.(2022) Управління ефективністю маркетингової комунікаційної взаємодії освітньої організації з цільовою аудиторією, Український журнал прикладної економіки та техніки, Випуск 7, С.355-361 DOI: https://doi.org/10.36887/2415-8453-2022-2-43<br>2. Сохань І.В., Поповський В.Г. (2023) Формування конкурентних переваг як фундаменту міцної конкурентоспроможності підприємств, V International Scientific |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | and Practical Conference «SCIENTIFIC RESEARCHES AND METHODS OF THEIR CARRYING OUT: WORLD EXPERIENCE AND DOMESTIC REALITIES», 17.02.2023, Vinnytsia, UKR - Vienna, AUT. Режим доступу: https://archive.journal-grail.science/index.php/2710-3056/issue/view/17.02.2023<br>3. Лозинська І.В., Скрипник Д.М., Скрипник О.А. Прогноз та перспективи розвитку сонячної енергетики після COVID – 19. Збірник наукових статей молодих учених, аспірантів та студентів СНАУ. – Суми – 2020, с.118-121<br>4. Лозинська І.В., Скрипник Д.М., Скрипник О.А. Енергетичний аукціон як засіб підвищення конкурентоспроможності енергетичного сектору. Модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку. II Міжнародна науково-практична конференція, Херсонський національний технічний університет, 28.04.2020. – С.493-495<br>5. Сохань І.В., Скрипник Д.М., Скрипник О.А. Енергодостатність, енергонезалежність, енергозбереження та енергетичний патріотизм – чотири кити розвитку територіальних громад. Ефективна економіка. 2021. №1. http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8531<br>п.13.<br>1. Управління людським капіталом, 60 год.<br>2. Європейський зелений курс, 60 год.<br>п.19.<br>Академік Академії економічних наук України. Свідоцтво №961 від 12.05.2017, м.Київ.<br>Експерт фахової аграрної спільноти «AgriАналітика» з 2021 року https://agrianalytica.co |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | m/uk/login<br>п.20.<br>2013-2023 р.– провідний фахівець з розвитку бізнесу ТОВ «ДІЕС»; м.Суми, за трудовим договором №13 від 13.03.2013 р.; з 01.10.2022р – заступник директора з розвитку та управління активами ВК «Перший український енергетичний кооператив», м.Київ, договір №1531-К |
| 373427 | Скляр Ірина Дмитрівна | професор, Основне місце роботи | Факультет економіки і менеджменту | Диплом спеціаліста, Сумський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: Фінанси, Диплом кандидата наук ДК 035768, виданий 04.07.2006, Атестат доцента 12ДЦ 027268, виданий 20.01.2011, Атестат професора АП 006231, виданий 26.06.2024 | 24 | ОК 7. Вступ до викладання та навчання | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1.Post Graduate Certificate in Academic Practice, Plymouth Marjon University, Велика Британія [ 01/10/2022 – 01/12/2024] з присвоєнням міжнародної професійної кваліфікації у сфері вищої освіти Fellow of the Higher Education Academy (FHEA), Велика Британія, 2023.<br>2.Стажування за програмою «Інноваційний університет та лідерство. Фаза VII: Моделі навчальних закладів і стратегії розвитку», Варшавський університет, Республіка Польща [10/11/2024 – 29/11/2024]<br>3. Сертифікат № СЕ-00434 від 31.05 2022 «Інтерактивні методики викладання курсу з громадянської освіти "демократія: від теорії до практики»<br>4. Дослідник по програмі Британської академії Reseachers at Risks, Королівський аграрний університет, Велика Британія 2022-2024 рр.<br>5. Поофесійна кваліфікація за програмою Postgraduate Certificate Academic Practice (PGCAP), Plymus Marjon University, Велика британія, стпендія Fellowship (FHEA) awarded by Advance HE (PR272735, 07.09.2023).<br>6. Сертифікат іноземної мови |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,4,9,10,12,14,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності». п.1. Scopus, Web of Science 1. Iryna Skliar, Hanna Saltykova, Svitlana Pokhylko and Nataliia Antoniuk (2020). Relationship between banking sector development and nclusive growth. Banks and Bank Systems, 15(3), 70-80. doi:10.21511/bbs.15(3).2020.07 (Scopus) 2. Iryna Skliar, Nataliya Pedchenko, Victoria Strilec, Victoria Novikova and Yevhenii Kozmenko (2020). Assessment of the reforms and programs results of Ukraine's economy sustainable development by means of neural networks. Problems and Perspectives in Management, 18(3), 81-92. doi:10.21511/ppm.18(3).2020.07 (Scopus) 3. Skliar I. & Batsenko L. (2023) Project management skills for non-management students from the perspective of education for sustainable development, monograph chapter based on ERAZ 2023 (на рецензуванні) 4.Iryna Skliar, Mykola Kostel', Olena Melnyk and Kseniia Bliumska-Danko (2025). Double degree programs and education for sustainable development implementation: Experience of Ukrainian and UK universities cooperation in wartime. Problems and Perspectives in Management, 23(2-si), 86-99. doi:10.21511/ppm.23(2-si).2025.07 5. Olena Orzhel, Olena Melnyk, Yuriy Danko, Iryna Skliar and Olena |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Lytovchenko (2024). Possibilities of implementing HEI's third mission in Ukraine before a full-scale war and correction of these processes in wartime. Knowledge and Performance Management, 8(1), 32-48. doi:10.21511/kpm.08(1).2024.03<br>6. Університет 2030: модель розвитку. Інноваційний університет і лідерство: проєкт і мікропроєкти – VII. могографія, за ред. Т.В. Фіінікова, -2025 р. – 115 с.<br>п.4.<br>1.Глобальні цілі сталого розвитку: кейси для ухвалення управлінських рішень : навчальний посібник / за заг. ред. Ю.М.Петрушенка. – Суми: СумДУ, 2020. – 122 с. https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/80610<br>2.Електронний курс «Громадянська освіта» https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4230<br>3.Електронний курс «Організація і методика проведення навчальних занять» https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5333<br>п.9.<br>1. Експерт з акредитації НАЗЯВО.<br>2. Тренер НАЗЯВО<br>3.Член Науково-методичної комісії з організаційно-методичного забезпечення вищої освіти сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України<br>п.10.<br>Виконавець міжнародного освітнього проєкту INTERADIS «Інтеграція та адаптація іноземних студентів» Проєкт Європейського Союзу Еразмус+ КА 2 СВНЕ https://international.snau.edu.ua/mizhnarodni-proekti/proekti-ta-granti/erasmus/erasmus-ka2/111-2/<br>п.12.<br>1. Скляр І., Костель М., Мельник О. Співпраця України та |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Європейського Союзу у сфері вищої освіти: виклики та перспективи. Український Щорічник з Європейських Інтеграційних Студій. Вип. VI.Київ, APREI, 2021. С. 133-143. http://yearlybook-aprei.com.ua/wp-content/uploads/2021/12/Ukrayinskyj-SHHorichnyk-z-YEvropejskyh-Integraczijnyh-Studij-VI-Kyyiv-2021.pdf<br>2. Блюмська-Данько К.В., Скляр І.Д. Створення міждисциплінарної освітньої програми «Маркетинг та PR в агробізнесі» (кейс Сумського національного аграрного університету». Інноваційний університет і лідерство: проект і мікропроекти. IV. Варшава: Fundacja “Instytut Artes Liberales”, 2021.<br>3. Skliar I. (2018). Towards the assurance of transparency and quality of higher education in Ukraine: National Qualification Framework. Business Ethics and Leadership, 2(1). 96-105. Doi: 10.21272/bel.2(1).96-105.2018<br>4. Планирование и проведение программ в сфере гражданского образования, EENCE, 2018. https://issuu.com/3sektar/docs/d-prefin3<br>5. Fostering Sustainable Development via Citizenship Education in Moldova, Ukraine and Russia, SDG. The report. 2018. http://www.bpb.de/veranstaltungen/netzwerke/nece/289527/citizenship-education-in-enp-countries-2018-selectedprojects-of-the-network-members |
| | | | | | | | п.14.<br>Студентка Скрипка К.О. 3 місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом» http://international-relations-tourism.karazin.ua/research/konkurs_ES/Rezu |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | ltaty_retsenzuvania.html<br>Результати http://international-relations-tourism.karazin.ua/themes/irtb/resources/ad87ffdb5a661b44919b579bf 9337835.pdf<br>п.19.<br>1. член всеукраїнської ГО «Інноваційний університет»;<br>2. фасилітатор програми «Активні громадяни» Британської Ради в Україні,<br>3. голова ГО «Центр освітніх ініціатив» член мережі громадянської освіти у Східній Європі (EENCE) |
| 147252 | Шевель Анжеліка Олександрівна | доцент, Основне місце роботи | Юридичний факультет | Диплом магістра, Глухівський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Біологія, Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 081 Право, Диплом кандидата наук ДК 010570, виданий 30.11.2012, Атестат доцента 12ДЦ 045383, виданий 15.12.2015 | 22 | ОК 1. Філософія науки | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>Науково-педагогічне стажування:<br>1.Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації Серія ПК 02139771 11250-18 від 26.12.2018 р.<br>Міжнародні стажування:<br>2. Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників в International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem - Beijing), 180 годин, 2023.<br>3. International training course "Life after mobility projects ("Youth Initiative Center" (YIC) within the framework of the program Erasmus +, in Gyumri, Armenia (from November 20 to 27) (2023). 30 годин<br>4. International training course “Think before You Share - Role of Media Literacy against the wave of disinformation” GO “Center for European Initiatives” in collaboration with NGO Semper Avanti for financial support of the European Commission, the national agency |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Germany Program Erasmus+, (from January 29 to February 5 in the Prudnyk tract (Poland) (2024), 30 годин<br>5. Summer School "European Union Law and Policy on Immigration and Asylum", organised at the Université libre de Bruxelles on site and online version from 1 to 12 July 2024 by the Academic Network for Legal Studies on Immigration and Asylum in Europe, 26 годин<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,3,4, 8, 10, 12,13,19<br>п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності»:<br>п.1.<br>SCOPUS:<br>1.Iryna M. Nikitina, Svetlana A. Smiyan, Kateryna O. Kondratiuk, Natalia V. Kalashnik, Anzhelika A. Shevel Conditions of microelements exchange processes in women's placents in intrauterine infection of the fetus // Wiadomości lekarskie. – 2020. – №. 6. VOLUME LXXIII, ISSUE 7, JULY. 1432-1437<br>2.Olena Hryn, Anzhelika Shevel, Nataliia Shcherbyna, Oleg Kubrak, Kostiantyn Zadorozhnyi. Implementation of Artificial Intelligence in the System for Detecting Academic Dishonesty in Ukrainian Secondary and Higher Education Institutions. Periodicals of Engineering and Natural Sciences Vol.13 №2. 2025. DOI: 10.21533/pen<br>Web of Science (WoS)<br>3.Shevel, A., Kubrak, O., Shestopalova, L., Buchok, I., Kukuruza, G., & Buchok, S. (2023). Adevelop the Concept of Suicide in a Philosophical Context. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience, 14(4), 440-457. https://doi.org/10.18662/brain/14.4/515<br>ФАХОВІ СТАТТІ<br>4.Шевель А.О. Філософський аналіз суспільного ідеалу. Актуальні проблеми філософії та соціології. № 53. 2025. С.112-116 DOI https://doi.org/10.32782/apfs.v053.2025.19<br>5. Шевель А.О. Етичні аспекти штучного інтелекту // Вісник Львівського університету. Серія філософсько-політологічні студії № 56. 2024 р. С.145-152 DOI https://doi.org/10.30970/PPS.2024.56.17<br>6. Зміна парадигми в філософії науки з появою штучного інтелекту. Актуальні проблеми філософії та соціології» № 45/2023. С.65-69 DOI https://doi.org/10.32782/apfs.v045.2023.12<br>7. Шевель А.О. Розуміння успіху стародавніми греками // «Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету». 2022. №35. – С.114-117 http://sci-notes.mgu.od.ua/archive/v35/30.pdf<br>8. Шевель А.О. Філософське осмислення глобальних проблем людства // Наукове пізнання: методологія та технологія. Випуск № 2. 2020 - С.4-8 DOI https://doi.org/10.24195/sk1561-1264/2020-2-1<br>п.3.<br>Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Філософія науки» для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії усіх спеціальностей денної та заочної форми навчання (протокол № 2 від 9 жовтня 2023 р.) 157с.<br>п.4.<br>1. Методичні вказівки щодо виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Філософія науки» |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії усіх спеціальностей денної та заочної форми навчання (протокол № 2 від 9 жовтня 2023 р.) 19 с.<br>2. Методичні вказівки щодо проведення семінарських занять з навчальної дисципліни «Філософія науки» для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії усіх спеціальностей денної та заочної форми навчання (протокол № 2 від 9 жовтня 2023 р.) 26 с.<br>3.Шевель А.О. Конспект лекцій з дисципліни «Філософські проблеми біології» для студентів спеціальності: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, денної та заочної форми навчання ОС «магістр».Суми: СНАУ, 2023. 90 с.<br>4.Шевель А.О. Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи студентів з дисципліни «Філософські проблеми біології» для студентів спеціальності: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, денної та заочної форми навчання ОС «магістр». Суми: СНАУ, 2023. 45 с.<br>5.Шевель А.О. Філософські проблеми біології: частина ІІІ. Філософські проблеми біології та медицини: методичні вказівки щодо проведення семінарських занять. Суми,.2020. 29 ст.<br>6.Шевель А.О. Методичні вказівки щодо проведення семінарських занять з курсу «Філософські проблеми біології» Частина VI. Наука і мораль: соціальна відповідальність вченого, для студентів спеціальності: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, денної та заочної форми навчання ОС |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «магістр». Суми: СНАУ. 2023 30 с.<br>п.8.<br>1.НДР “Формування духовного світу студента” (державний реєстраційний номер 0123U100735), 2023-2028 рр., науковий керівник<br>п.10.<br>1.ULB («researcher-visitor» at the Brussels Polytechnic School) (6.02.2024 - 31.05.2024),<br>2. ULB («researcher-visitor» at the Center for research in Philosoph)) (1.10.2024 - 31.12.24)<br>Участь у проектній групі на отримання гранту:<br>ERASMUS: ERASMUS-JMO-2024-HEI-TCH-RSCH «Формування Soft Skills учасників освітнього процесу у ЗВО»<br>п.12.<br>1.Шевель А.О. Внесок жінок родини Харитоненків у розвиток жіночого лідерства та самопрезентації українського суспільства середини XIX – початку XX ст. Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток лідерського потенціалу жінок в академічному середовищі: міжнародний досвід для потреб розбудови України». Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток лідерського потенціалу жінок в академічному середовищі: міжнародний досвід для потреб розбудови України». 11 квітня 2024 року. НУБіП України<br>2.Шевель А.О. Європейський досвід проведення семінарів з гуманітарних наук для здобувачів PHD на прикладі вільного університету Брюсселя (Université Libre de Bruxelles). II Всеукраїнська інтернет-конференція «Глухівські історико-філософські читання». 17 квітня 2024 року. Глухівський НПУ ім. О. Довженка<br>3. Шевель А.О. Специфіка |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | проведення семінарів з «філософії науки» для аспірантів СНАУ. Міжнародний науково-практичній конференції студентів, аспірантів та молодих учених «ЮНІСТЬ НАУКИ – 2024» 24-26 квітня 2024 р. Національний університет «Чернігівська політехніка» 4. Актуальність вивчення дисципліни «філософія науки» при підготовці докторів філософії (phd) галузі знань 07: управління та адміністрування Слобожанські наукові читання: соціально-економічні та гуманітарно- правові виміри. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17-18 жовтня 2023 року: Харків: НТУ «ХПІ», 2023. / за ред. проф. Краснокутської Н.С., доц. Решетняк Н.Б., доц. Волоснікової Н.М. – 411 с. С.354-357 5. Шевель А.О. Зміна способу мислення як запорука успіху студента в процесі навчання в університеті // Інновації в науці: сучасний вимір: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції молодих дослідників (4 травня 2023 року, м. Суми). Суми: ФОП Цьома С.П., 2023. – С.45-46 п.13. Historical and philosophical studies (5 credits) Philosophy of science (3 credits) Personality psychology (5 credits) п.19. Голова відокремленого підрозділу Громадської організації «Жінки Волі» Сумська обласна організація. |
| 101144 | Степанова Тетяна Михайлівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій | Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: | 21 | ОК 9. Сучасні досягнення харчової науки | Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації 1. Пройшла навчання та підвищила кваліфікацію щодо системи НАССР в закладах |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 091711 Технологія харчування, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: , Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2022, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 046012, виданий 01.02.2018 | | | ресторанного господарства. Загальна кількість годин складає 15 годин. Навчання проводилось на базі навчального центру Profi Club. Сертифікат №04988 від 30.11.2022.<br>2. Пройшла навчання та підвищила кваліфікацію в напрямку «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності». Загальна кількість годин складає 60 год. Навчання проводилось на базі Національного університету біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму в період із 16 вересня 2024 р по 27 вересня 2024 р, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/023544-24<br>3. Пройшла навчання та підвищила кваліфікацію в напрямку «Сучасні тенденції в індустрії гостинності з імплементацією цілей сталого розвитку у готельно-ресторанному господарстві». Загальна кількість годин 180 год. Навчання проводилось на базі Національного університету харчових технологій в період із 7 квітня по 25 червня 2025 року. Свідоцтво №237/25<br>4. Міжнародне стажування в Познанському університеті наук про життя (Poznan University of Life Science) на факультеті харчових наук і харчування Faculty of Food Science and Nutrition), в рамках проєкту ЄС «The Integrated Program of Poznan University of Life Science for Innovative Wielkopolska» no POWR. 03.05-00-00-ZR42/18 з 04.04 no 30.06.2022 року, в кількості 60 годин.<br><br>Академічна та |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,6,8,9,10,12,13,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS<br>1. Nan, H., Zhou, H., Li, B., Stepanova, T., Kondratiuk, N. (2022). Effects of Agaricus bisporus alone or in combination with soybean oil or water as fat substitutes on gel properties, rheology, water distribution, and microstructure of chicken batters. Food Science and Technology (Brazil). 42, e116121. https://doi.org/10.1590/fst.116121<br>2. Nan, H., Stepanova, T.M., Kondratiuk, N.V., Nie, Y., Li, B. (2022). Effects of Agaricus bisporus on gel properties of chicken myofibrillar protein. International Journal of Food Science and Technology. https://doi.org/10.1111/ijfs.15898<br>3. Stepanova, T.M., Golovko, M.P., Golovko, T.M., Pertsevoi, F.V., Vasylenko, O.O., Prymenko, V.G., Koshel, O.Y. (2022). Chemical composition of vetch seeds and protein isolate obtained by pH-shifting treatment. Journal of Chemistry and Technologies, 30(4), 652-658. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.270685<br>4. Nan H., Stepanova T., Bo Li. (2023). Effects of button mushroom Agaricus bisporus (Agaricomycetes) and soybean oil on storage characteristics of chicken sausage. International Journal of Medicinal Mushrooms, 7. https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2023049470<br>5. Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., & |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Stepanova, T. M. (2024). Development of Meat-Containing Semi-Finished Products with Pike Meat and Hemp Seed Protein. Journal of Chemistry and Technologies, 32(1), 198 – 209. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.296208<br>6. Nan, H., Zhou, H., Stepanova, T. M., Zhu, Z., & Li, B. (2025). Enhancing Product Quality, Nutrition, Antioxidant Capacity, and Sensory Quality of Chicken Sausages by Replacing Fats with Agaricus bisporus and Soybean Oil. Foods, 14(13), 2296. https://doi.org/10.3390/foods14132296<br>ФАХОВІ СТАТТІ<br>1. Янковський Р.В., Степанова Т.М. (2023). Перспективність застосування функціональних інгредієнтів на основі культивованої грибної сировини в технології снеків. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 1 (51). 98-106. DOI: https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.14<br>2. Янковський Р.В., Степанова Т.М. (2023). Актуальні засади технології снекової продукції функціонального спрямування. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(1). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-20<br>3. Фен , Д., Степанова, Т., Головко, Т., Головко, М., Перцевой, Ф., Василенко, О., & Применко, В. (2023). Технологія фаршевих виробів з птиці з підвищеним вмістом харчових волокон. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (1(15), 68–75. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.01.09<br>4. Степанова, Т., & |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Старинський, О. (2024). Актуальність застосування інгредієнтів на рослинній основі з метою зниження вмісту нітритних сполук у м'ясних продуктах. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 337(3(2), 415-419. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-337-3-63<br>5. Степанова, Т.М., & Старинський, О.О. (2025). Використання вичавок смородини червоної у виробництві натуральних барвників. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 362-370. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.39<br>п.2<br>Геліх, А.О. & Степанова, Т.М. (2022). М'ясний паштет із додаванням ізоляту білка насіння гарбуза (u202201407). Державна служба інтелектуальної власності України https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1703717/<br>п.3<br>Nan Haijuan, Stepanova T.M., Li Bo, Kondratjuk N.V. Modern achievement of food science in aspects of cultivated mushrooms application in food technology. Monograph. Odesa: Oldi+, 2022. P. 100<br>1. Мельник О.Ю., Савченко-Перерва М.Ю., Степанова Т.М. Харчові технології. Ч. 1. Інновації в харчовій галузі, Oldi+, 2024, 136 https://oldiplus.ua/files/contents/1362.pdf<br>п.4<br>1. Сучасні досягнення харчової науки: курс лекцій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 55 с.<br>2. Сучасні досягнення харчової науки: Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «Доктор філософії»/ укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 21 с.<br>3. Сучасні досягнення харчової науки: Методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії»/ укл.: Т. М. Степанова. - Суми, 2025 – 20 с.<br>п.6<br>Наукове керівництво дисертацією здобувача з КНР Нан Хайцзюнь, доктор філософії, 181 Харчові технології, Розробка технології м'ясних продуктів зі зниженим вмістом жиру з використанням їстівних грибів» («Development of low-fat meat products technology using edible mushrooms»), 2024, H24№000598, 30.01.2024, виданий Сумським національним аграрним університетом<br>п.8<br>Член редколегії видання Journal of Chemistry and Technologies, що індексується в базі Scopus (Q4)ISSN: 2306-871X (Print), 2313-4984 (Online)<br>Член редколегії видання International Science Journal of Engineering & Agriculture eISSN 2720-6319 (Online)<br>п.9<br>З грудня 2021 року Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (за договором). Робота у складі експертної групи НАЗЯВО з акредитації освітньої програми «Харчові технології» (ID у ЄДЕБО 33970) за другим рівнем вищої освіти, згідно наказу НАЗЯВО №1555-Е від 15.09.2021 року). Фахова експертиза стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Харчові технології, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244<br>Робота у складі Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, підкомісії J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Наказ МОН № 1745 від 17.12.2024 п.10<br>Участь у міжнародному проекті ЄС "The Integrated Program of Poznan University of Life Sciences for Innovative Wielkopolska" no. POWR.03.05.00-00-ZR42/18<br>Erasmus+ Programme, project KA 107 International Credit Mobility in Czech University of Life Science Prague 19.06.23 – 1.07.2023 п.12<br>1.Stepanova T., Nan Haijuan, Li Bo Influence of particle sizes of Agaricus bisporus on rheological properties, moisture distribution and microstructure of chicken batters with soybean oil. Informational and innovative technologies in the hotel and restaurant business, tourism and design: Confernce proceedings, December 1-2, 2021. Dnipro – Opole : AS «DF M&B KUC», 2021<br>2.Kondratiuk N., Sytnyk K., Rud` Ye., Holub Ye., Munderere A., Niyobuhungiro S., Chinonso Olinangu G., Stepanova T. Modern approaches to the organization of craft production in the conditions of a high power enterprise. «IV Міжнародна конференція молодих вчених та студентів «Сучасні технології харчових виробництв»» 18-20 травня 2022, м. Дніпро, 143-148<br>3.Kondratiuk N., Gyrnyk A., Stepanova T., Zhang F., Haijuan N., Yuanyang N., Bo L. Evaluation of the quality of freshwater raw materials and dishes based on it. Ways of adaptation of the food sector and |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | restaurant business in the conditions of the global food crisis. «IV Міжнародна конференція молодих вчених та студентів «Сучасні технології харчових виробництв»» 18-20 травня 2022, м. Дніпро, 164-168<br>4.Stepanova T., Haijuan N. (2022). Comparision of the biological value of edible fungi and chicken meat. Міжнародна мультидисциплінарна наукова інтернет-конференція Світ наукових досліджень. Вип. 12<br>5.Лосмінський О.В., Степанова І.В., Степанова Т.М. Актуальність застосування збагачувальних добавок у харчуванні при ураженнях щелепно-лицьової ділянки IV Міжнародна студентська наукова конференція «Теоретичні та практичне застосування результатів сучасної науки». Одеса, 7 квітня 2023 р.<br>п.13<br>Innovative Food Ingredients, Food Quality Management, Food Engineering Principle and Experiment, Food Nutrition and Sanitation, Management of Food Enterprises<br>п.19<br>Член громадської спілки “Академія харчування пацієнтів” (Рішення №01/2025 від 03.02.2025) |
| 291837 | Мазуренко Ігор Костянтинович | професор, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091712 Технологія консервування, Диплом магістра, Одеський регіональний інститут державного управління Національної | 15 | ОК 10. Моделювання та планування наукового експерименту | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1.Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в галузі хроматографічних досліджень. В період з 2021.08.01 по 2022.07.01 було проведені теоретичні та практичні навчання. Загальна кількість годин навчання складає 260 годин. Теоретичні навчання – 100 годин. Практичні навчання – |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | академії державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 1501 Державне управління, Диплом доктора наук ДД 004033, виданий 26.02.2015 | | | 160 годин. Навчання проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 2108555738.<br>2. Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в напрямку стандартизованих методів дослідження харчових продуктів та обробки отриманих даних. В період з 2024.08.01 по 2025.03.01 було проведено теоретичне та практичне навчання. Загальна кількість годин навчання склала 160 годин. Теоретичне навчання – 60 годин. Практичне навчання – 100 годин. Навчання проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 52767075743.<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,6,7,8,20 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. Burdo, O., Bezbakh, I., Mazurenko I., Zykov, A., Fatieieva, Y., Pour, D. R., Osadchuk, P., Zhengzheng Shao, Phylipova, L Development of the design and determination of mode characteristics of block cryoconcentrators for pomegranate juice https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230182 Eastern-European Journal of Enterprise Technologies,2(11 (110), 6–14 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 2. Zhao, Y. Wang, Y. Li, K. Mazurenko I., Effect of Oudemansiella raphanipies Powder on Physicochemical and Textural Properties, Water Distribution and Protein Conformation of Lower-Fat Pork Meat Batterhttps://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36076809/ Foods 2022, 11, 2623.<br>3. Guang-Hui Liu, Jing-Chao Fan, Zhuang-Li Kang, Mazurenko I., Combined effects of high-pressure processing and pre-emulsified sesame oil incorporation on physical, chemical, and functional properties of reduced-fat pork batters 2022, Pages 1084-1090 https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35845922/,<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1. Mazurenko Igor, Yunbo Li Zhengzheng Shao Xie Yangui Flour and confectionery products for children. Requirements for quality and safety indicators Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(1), 2023 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/383<br>2. Melnyk, O., Koshel, O., Sabadash. H, Mazurenko I., Features of the new jelly bar technology Scientific Bulletin of the Tavri State Agricultural Technolo gical University, 13(1). S. (2023). https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/374<br>3. МАЗУРЕНКО, І., & БОКОВЕЦЬ, С. (2024). ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЗБИВНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 341(5), 151-156. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-341-5-23<br>4. Koshel, O. Y., Mazurenko, I. K., & Sabadash, S. M. (2024). PROSPECTS FOR IMPROVING THE BIOLOGICAL VALUE OF BISCUIT |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | PRODUCTS IN RESTAURANTS. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes, (4 (50), 40-45 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.6<br>п.2.<br>1. Method of obtaining processed sausage cheese 139482 A23C U2019 06037; 10.01.2020 Ukraine;<br>2.Method of obtaining sausage cheese, 139473 A23C U2019 06017; 10.01.2020, Ukraine;<br>3.Method of processing tomato raw materials, 8044 МПК: A23L 1/212, № 62349, МПК 7 A 23 L 1/212 15.07.2005, Ukraine;<br>4.Device for extracting juice with pulp from vegetable raw materials 16366 МПК: A47J 19/00 15.08.2006, Ukraine;<br>5.Method of production of fruit juices with functional pulp for baby food, 70591 МКП A23L 2/04№ u 2011 10196; 19.08.2011 Ukraine;<br>6.Canned fish and vegetables for baby food, 76881 МПК A23L 1/325 № u 2012 05444, 03.05.2012, Ukraine;<br>7.Canned melons (smoothies) 76964 МПК A23L 2/02№ u 2012 07637, 25.01.2013, Ukraine;<br>8.Device for drying food dispersed materials, 117679 МПК F26B 17/10. № u 2012 07637, 10.07.2017, Ukraine.<br>п.3.<br>1.Mazurenko Igor, Shao Zhengzheng Products for children with infectious diseases. Technologies and assortmen, Monograph ISBN 978-966-927-852-4, School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China, 2022. 296 p. https://www.astroprint.ua/en/news/283<br>2. Mazurenko Igor, Li Yunbo The technology and assortment of functional products for children with pyelonephritis Monograph. School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | China, 2021. 280 p. http://repo.snau.edu.ua/handle/123456789/9548<br>3.Mazurenko Igor, Li Yunbo, Shao Zhengzheng, Muhammad Noaman Food technologies, concentrated tomato products/ Chinese, English, Ukrainian. Monograph. https://www.astroprint.ua/ru/news/383 https://repo .snau.edu.ua/handle /123456789/11213<br>4.Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с.<br>5. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 352 с.<br>п.4.<br>1. Моделювання та планування наукового експерименту: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 94 с. https://surl.li/xbqaoy<br>2. Моделювання та планування наукового експерименту: Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 34 с. https://surl.li/fhnjtf<br>3. Моделювання та планування наукового |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | експерименту: Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 77 с. https://surl.lt/hzpqee<br>п.6.<br>1. Li Yunbo, громадянин Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів функціонального призначення для дітей хворих на пієлонефрит з використанням екстрактів рослинного походження», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії ДР №0043336;<br>2. Shao Zhengzheng, громадянка Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів лікувально-профілактичного призначення для харчування дітей при інфекційних захворюваннях», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії Н №000318.<br>п.7.<br>Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості голови разової спеціалізованої Вченої ради для прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій:<br>1. Аспірантка Qu Xiaoqing, громадянка Китаю, тема дисертації: «Дослідження та розробка технології виробництва йогурта збагаченого зерновим β-глюканом». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ № 14-к від 16.01.2023 р.<br>2. Аспірантка QIN XUANXUAN, громадянка Китаю, тема дисертації: «Розробка технології кисломолочних напоїв збагачених харчовими волокнами» Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ № 13-к від 16.01.2023 р;<br>3. Аспірантка Синенко Т. П., тема дисертації: «Розробка натуральних смако-ароматичних добавок із вторинної сировини». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 19 грудня 2022 року протокол № 8, наказ № 306-к від 29.05.2023 р;<br>4. Аспірантка ЛІ ЯНПІН, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія малосолоних ковбас зі свинини із додаванням ізоляту соєвого білка та обробкою високим тиском». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 17 жовтня 2022 протокол № 5, наказ № 2-к від 04.01.2023 р;<br>5. Аспірантка ДЕН ЧУНЛІ, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія фізичної модифікації картопляного крохмалю та його використання у виробництві харчових продуктів». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10, наказ № 2-к № 422-к від 14.08.2023.р;<br>6. Аспірантка ВАН ФАНЬ, громадянка Китаю, тема дисертації: |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні в технології печива». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10, наказ № 154-к від 29.03.2023 р;<br>7. Аспірант Боковець С.П., тема дисертації: «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна». Наказ Сумського національного аграрного університету № 422-к від 14.08.2023 р.<br>Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості офіційного опонента:<br>1. Докторант Одарченко Д.М., тема дисертації: «Розвиток методології та методів оцінки якості та автентичності сировини в технологіях заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів». Захист відбувся 05.06.2015 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>2. Аспірантка Устенко І. А., тема дисертації: «Розробка технології фруктових та овочевих наповнювачів». Захист відбувся 07.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>3.Аспірантка Саламатіна С.Е., тема дисертації: «Розробка технології зберігання овочів у розчині хлоридів при виробництві маринадів». Захист відбувся 15.06.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>4. Аспірант Оленєв М. В., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва продуктів переробки |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | виноградy з застосуванням єлектромагнітного поля надвисокої частоти». Захист відбувся 07.05.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій..<br>5. Аспірант Бочковський А. П., тема дисертації «Розробка технологій м'ясорослинних консервованих продуктів». Захист відбувся 26.02.2010 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>6. Аспірантка Рогова Н. В., тема дисертації «Розробка технологій лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі» Захист відбувся 15.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>7. Аспірантка Наконечна Ю. Г., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва консервів із грибів шампіньйонів». Захист відбувся 25.06.2007 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>п.8.<br>Член редакційної колегії Вісника Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. ISSN:2708-4892, e-ISSN:2708-4906.<br>п.20.<br>Одеський консервний завод, робочій - 2роки<br>Одеський консервний завод, оператор сектору стерилізації - 2роки<br>Одеський консервний завод, майстер томато-халвічного цеху - 3 роки |
| 379058 | Мельник Оксана Юріївна | завідувач кафедри, доцент, Основне | Факультет харчових технологій | Диплом магістра, Національний університет | 19 | ОК 11. Сучасні інструментальні методи дослідження | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | місце роботи | | харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 030777, виданий 15.12.2005 | | | підвищення кваліфікації<br>1. «Інноваційні форми та методи викладання фахових дисциплін зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа» (посвідчення №236/25) 180 год/6 кредитів (7 квітня - 24 червня 2025 року).<br>2. «Інноваційні технології харчової промисловості» (сертифікат №00493698 / NF1077-24) 60 год/2 кредитів (18 – 29 листопада 2024 року).<br>3. «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності» (свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/023520-24) - 60 год/2 кредити (16-27 вересня 2024 року)<br>4. «Фандрайзинг та організація проектної діяльності у закладах освіти: європейський досвід» - 180 год/6 кредитів (22 квітня – 28 травня 2023 року).<br>5. X Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» - 180 год/6 кредитів (13 січня – 11 березня 2023 року).<br>6. Тренінг (18 год) у рамках проекту програми ЄС ЕРАСМУС+Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPIMO-MODULE) в НУХТ 29-30 листопада 2021 року. Сертифікат № 033.<br>7. Підвищення кваліфікації в Сумському національному аграрному університеті з 6 квітня по 10 квітня 2020 року в обсязі 30 годин (1 кредит). Тема: «Забезпечення якості вищої освіти». Сертифікат № НПП20017 від 4 травня 2020 року. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1-4, 6-9, 11-13 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. Sereda, O., Melnyk, O., Rudakova, T., Narizhnyy, S., Bokovetc, S., Shkaraputa, R., Mayak, O., Fedak, N., Piddubnyi, V., Yevchuk, Y. (2025). Aspects of research on the protein composition of cricket flour. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 33 No. 2: 436-448. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.323485<br>2. Yarmosh, T., Pertsevoi, F., Melnyk, O., Gurskyi, P., Marenkova, T., Smetanska, I., Omelchenko, S., Dikhtyar, A., Chorna, N., & Yevchuk, Y. (2025). Investigating polyols to improve the efficiency of extracting anthocyans from elderberry (Sambucus nigra L.) pomace. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (135), 61–70. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330457<br>3. Sereda O., Melnyk O., Marenkova T., Koshel O., Bokovets S. (2024) The rheological characteristics of the dough for semi-finished biscuit with the addition of crickets flour. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. https://doi.org/10.5219/1967<br>4. Chunli DENG, Oksana MELNYK, Yanghe LUO. Substitution of wheat flour with modified potato starch affects texture properties of dough and the quality of fresh noodles. Food Science and Technology (Campinas), 2023, 43, e128222. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | https://doi.org/10.1590/fst.128222<br>5. Optimization of Cross-Linked Cassava Starch Coating Formulation by Response Surface Methodology and Its Preservation Effects on 'Shatangju' Mandarin / Chunli Deng, Oksana Melnyk, Guanli Li, Xiaochun Li, Yanghe Luo Pol. J. Food Nutr. Sci. 2023;73(4):332–344<br>DOI: https://doi.org/10.31883/pjfns/173526<br>6. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Yanghe Luo. INFLUENCE OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH MODIFIED POTATO STARCH ON THE QUALITY OF CHINESE STEAMED BREAD, Eastern-European journal of enterprise technologies. 2022, 5/11(119), pp. 12-27. http://journals.uran.ua/eejet/article/view/265234<br>7. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261<br>8. The effect of heat-moisture treatment conditions on the structure properties and functionalities of potato starch / Chunli Deng, Oksana Melnyk, Yanghe Luo // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 15, 2021, p. 824-834. https://doi.org/10.5219/1647<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1. МАТІСОВ, О., & МЕЛЬНИК, О. (2025). ШЛЯХИ ПОДОВЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБА. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 349(2), 256-260. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-349-37<br>2. Шкарапута, Р., & Мельник, О. (2024). |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НАПІВФАБРИКАТІВ З РОСЛИННОГО М'ЯСА. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 14(2). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-12<br>3. СЕРЕДА, О., & МЕЛЬНИК, О. (2024). ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ЗБИВНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА ІЗ ЦВІРКУНІВ ТА ЦУКРОЗАМІННИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 343(6(1), 268-272 https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/858<br>4. Середа, О., & Мельник, О. (2023). Дослідження фізико-хімічних характеристик збивного борошняного напівфабрикату з борошном із цвіркунів. Технічні науки та технології, (4 (34), 182–187. https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-182-187<br>5. Середа, О., & Мельник, О. (2023). Органолептичний аналіз бісквіта круглого з додаванням білкововмісної сировини. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(1), 125–139. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278476DOI: 10.24412/9215-0365-2021-71-1-44-47 п.2.<br>1. Патент на корисну модель патент на корисну модель 159320. Україна: МПК A21D13/04, A21D13/062, A21D13/064, A21D2/34, A21D2/36 Спосіб приготування збивного бісквітного напівфабрикату з використанням білкововмісної сировини та цукрозамінників |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | /Середа О. Г., Мельник О. Ю., Кошель О.Ю., Боковець С.П., Маренкова Т. І. № u2024 02060; заявл. 18.04.2024.; опубл. 14.05.2025, Бюл.№ 20 https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1856329/<br>2. Пат. на корисну модель 155859. Україна. МПК A21D13/00 A21D13/06. Спосіб отримання бісквітного напівфабрикату збагаченого білковим компонентом / Середа О.Г., Мельник О.Ю., Маренкова Т.І., Кравченко С.І., Роженко А.С.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u202302880; заявл. 14.06.2023 р.; опубл. 17.04.2024 р., Бюл. № 16. – 4 с.<br>3. Пат. на корисну модель 146753. Україна. МПК A23L 5/00 A21D13/00. Спосіб отримання батончика шоколадного / Боковець С.П., Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю., Маренкова Т.І., Шильман Л.З., Ярмош Т.А.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u 2020 04650 ; заявл. 22.07.2020 р. ; опубл. 17.03.2021 р., Бюл. № 11. – 4 с.<br>4. Пат. на корисну модель 139476. Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Мельник О.Ю., Борисова А.О., Пасько О.В., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Діхтярь А.М.; заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06030 ; заявл. 31.05.2019 р. ; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.<br>5. Пат. на корисну модель 139481. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Самолюк-Холодова О.М., Борисова А.О., Мельник О.Ю., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Симакова І.В.; заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06036 ; заявл. 31.05.2019 р. ; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.<br>п.3.<br>1. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції: навчальний посібник для здобувачів освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр», СВО “Доктор філософії” / Мельник О.Ю., Боковець С. П., Середа О.Г., Ярмош Т.А. Під заг. редакцією Мельник О.Ю. // Суми: СНАУ, 2025 – 310 с.<br>Протокол РЯ СНАУ № від 19 травня 2025 р.<br>2. Харчові технології. Частина 1. Інновації в харчовій галузі : підручник для аспірантів / О.Ю. Мельник, М.Ю. Савченко-Перерва, Т.М. Степанова та ін. ; за заг. ред. О.Ю. Мельник. - Одеса : Олді+, 2024. – 145 с.<br>Протокол ВР СНАУ № 9 від 29 січня 2024 р.<br>3. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 352 с.<br>4. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с.<br>п.4.<br>1. Сучасні інструментальні методи дослідження: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 33 с. https://surl.li/qucwhs<br>2. Сучасні інструментальні методи дослідження: Методичні вказівки щодо проведення практичних занять для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 29 с. https://surl.li/mnuwgy<br>3. Сучасні інструментальні методи дослідження: Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 38 с. https://surl.li/wupffd<br>п.6.<br>1. Середа Ольга Григорівна, доктор філософії зі спеціальності Харчові технології (тема: Удосконалення технології збивного бісквітного напівфабрикату з використання білкової сировини та цукрозамінників), наказ 214/ос від 30.01.2025<br>2. Ден Чунлі, доктор філософії зі спеціальності Харчові технології (тема: Технологія фізичної модифікації картопляного крохмалю та його використання у виробництві харчових |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | продуктів), наказ № 422-к від 14.08.2023 р. Диплом Н23 № 001515 12.10.23.<br>п.7.<br>1. Спеціалізована рада: Наказ СНАУ 4224/ос від 26.12.2024 (здобувач Демидова Євгенія В'ячеславівна «Розробка технології переробки плодів дикорослих рослин на порошкові харчові добавки» https://science.snau.edu.ua/golovna/demidova-yevgenich-vyacheslavivna/<br>2. Спеціалізована рада: Наказ НУХТ № 36 від 28.03.2025р. (здобувач Блаженко Марія Сергіївна «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки насіння конопель»)<br>3. Спеціалізована рада: Наказ № 154-к від 29.03.2023 (здобувач Ван Фань) «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні у технології печива»<br>4. Спеціалізована рада: Наказ № 119 від 26.09.2023р. (здобувач Різник Анастасії Олександрівни «Удосконалення технології хліба з вівсяного толокна»)<br>5. Спеціалізована рада: № 511-к від 27.09.2023 р. (здобувач Боковець Сергій Петрович «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна»)<br>6. Спеціалізована рада: № 237 від 19.02.2021 р. (здобувач Кошель Олена Юріївна «Технологія термостабільних, молоковмісних начинок з використанням желатину»).<br>п.8.<br>Член редколегії Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. ISSN: 2708-4892, e- |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | ISSN: 2708-4906.<br>п.9.<br>Експерт НАЗЯВО<br>1. Акредитаційна справа – № 2365/АС-24 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 2339).<br>2. Акредитаційна справа – № 1611/АС-25 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 35358).<br>3. Акредитаційна справа – № 1857/АС-25 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 52595).<br>4. Акредитаційна справа – № 1858/АС-25 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 63490).<br>п.11.<br>Консультування підприємств, виробників харчової продукції розташованих у Сумській області щодо питань виробництва харчової продукції та організації виробництва кулінарної продукції.<br>1. Розробка технології м'яса для веганів з використанням альтернативних видів білку. Договір № 23-3 від 23.03.2023<br>2. ГДТ Розробка технології хліба подовженого терміну зберігання. Договір № 28-10-1 від 28.10.24.<br>Особливості вирощування рослин у використаних ємностях з кавової гущі після спалювання свічки rekava candles. Договір № 11-10-2 від 11.10.2024<br>п.12.<br>1. Cherniakov, V., & Melnyk, O. (2025). ПЕРСПЕКТИВНІ СОРТИ СОЧЕВИЦІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СНЕКОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3202<br>2. Чебаненко, Є. В., & Мельник, О. Ю. (2025). ОГЛЯД ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ ОБРОБКИ БОБОВИХ КУЛЬТУР ТА ЇХ ВПЛИВ НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ І ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | (4 (58), 69-74. https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.10<br>3. Шкарапута Р., Мельник О., Спицький В. (2024). АНАЛІЗ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННОГО М'ЯСА. Вісник Хмельницького національного університету, №3 том 2. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-337-3-46<br>4. Черняков, В. А., & Мельник, О. Ю. (2024). АНАЛІЗ РИНКУ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ЇЇ ВИРОБНИЦТВІ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2 (56), 108-113. https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.15<br>5. Melnyk, O., & Marenkova, T. (2023). ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ У СКЛАДІ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА ДЛЯ ВАТРУШОК. Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), 40-45. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.246<br>0 п.13.<br>1.Innovative technologies in industry enterprises - 150 год<br>2.Technology for the production of environmentally friendly and organic products -72 год<br>Specialty: 181 "Food Technology"<br>Educational program for training masters "Food Technology" |
| 119051 | Геліх Анна Олександрівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій | Диплом бакалавра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Сумський національний аграрний | 11 | ОК 12. Методика та технологія обробки наукової інформації | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1. Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2012, спеціальність: Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 053853, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 005307, виданий 24.09.2020 | | | компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів галузі». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.-11.11.2024. Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017639-24.<br>2. Виробниче стажування на ТОВ «Сумський молочний завод» у період "01" березня 2025 року по "01" квітня 2025 року. Мета підвищення кваліфікації (стажування) ознайомлення з організацією роботи виробничої лабораторії підприємства та методами визначення показників якості, харчової цінності та безпеки продукції, що випускається підприємством, а також особливостями реалізації системи НАССР на виробництві.<br>3. Міжнародне стажування Fundraising and organization of project activities in educational establishments: european experience and has developed the educational project on the topic Artificial Intelligence in Education and Learning/Integration of AI Tools into Teaching and Research Activities. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits. Internship period: from May 17 to June 22, 2025. Series and registration number: SZFL-003713.<br>4. Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів галузі». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.-11.11.2024. Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017639-24.<br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,4,6,8,11-14,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1.Liu, Y., Helikh, A., Filon, A., & Duan, Z. (2023). Sausage technology for food sustainability: recipe, color, nutrition, structure. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11(124), 47-58. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.286323<br>2. Helikh, A., Gao D., Zhenhua D. Development of pumpkin seed meal biscuits. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 2/11, (116), стр. 36-42 (Scopus)<br>3.Helikh A. Choice justification of dairy raw materials according to indicators of their structure for obtaining selenium-protein dietary supplements / Helikh A., Primenko V. // Journal of chemistry and technologies. – 2022/ - № 30 (1). – P. 79-87. - режим доступу http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/15177 (Scopus)<br>4.Gao D., Helikh, A., Zhenhua D. Study on application of pumpkin |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | seed protein isolate in the sausage production process/ Helikh A., Gao D., Zhenhua D.// Technology audit and production reserves. – 2022/ - № 2/3 (64). – P. 19-23. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.255785<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1.Геліх, А. О. (2025). Дослідження показників якості соусів з використанням альтернативних білків для військового харчування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1), 294-303. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.29<br>2.Геліх, А., Філон, А. (2025). Традиційні французькі кракеліни з паштетом на основі альтернативних білків для здорової та військової дієти. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 423-431. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-347-58<br>3. Геліх А. О., Головко М. П., Кошель О. Ю., Василенко О. О., Чернишов С.О. (2022). Удосконалення технології м'ясних тістових напівфабрикатів з використанням безглютенової рослинної сировини. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. Том 12 № 3 (2022). С. 267-276. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-3-27. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/zm.pdf<br>п.4<br>1. Методика та технологія обробки наукової інформації. Конспект лекцій для здобувачів освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти освітньо-науковий ступінь «Доктор філософії» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2024. – 113 с.<br>2.Методика та технологія обробки наукової інформації. Методичні |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти освітньо-науковий ступінь «Доктор філософії» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2024. – 53 с.<br>3.Методика та технологія обробки наукової інформації. Конспект лекцій для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології», денної та заочної форми навчання, ступеня вищої освіти «Доктор філософії»<br>4.Методика та технологія обробки наукової інформації. Методичні рекомендації щодо виконання практичних робіт для здобувачів освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології», денної та заочної форми навчання, ступеня вищої освіти «Доктор філософії»<br>5.Methods and technology of scientific information processing. Lecture notes from specialties G 13 «Food technologies» EP "Food" technologies » for 2-nd year student full and part form, higher education deegre «Doctor of Philosophy»<br>6.Methodology and technology of scientific information processing. Methodological recommendations for the implementation of practical work for students of the specialty G13 "Food Technologies", full-time and part-time study, higher education degree "Doctor of Philosophy"<br>п.6<br>1. Гао Дан, доктор філософії, 181 Харчові технології, Technology of protein isolate pumpkin seed meal and food products using it (10 листопада 2023р.), Диплом доктора філософії Н23 № 001804 виданий спеціалізованою вченою радою сумського національного аграрного університету від 29 листопада 2023 року https://science.snau.ed |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | u.ua/gao-dan/<br>2. Лю Янь доктор філософії, 181 Харчові технології, Technology of semi-finished product from dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method and food products using it (22 листопада 2023р.) Диплом доктора філософії Н23 № 002087 виданий спеціалізованою вченою радою сумського національного аграрного університету від 18 грудня 2023 року https://science.snau.edu.ua/golovna/lyu-yani/<br>п.8<br>Відповідальний виконавець НДР:<br>1. НДР «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти». (0122U200866), 2022-2023 р.р.<br>Керівник НТР:<br>1. «Розробка технічної документації на білкову сировину подвійного призначення», №0122U201388, 2022-2023 р., Міністерство освіти і науки України<br>2. «Розробка технічної документації на напівфабрикати з рослинної сировини підвищеної біологічної цінності подвійного призначення», №0122U201635, 2022-2023 р., Міністерство освіти і науки України<br>3. «Розробка технічної документації на напівфабрикат з рослинної сировини для м'ясних фаршевих виробів подвійного призначення», №0122U202024, 2022-2023 р., Міністерство освіти і науки України<br>п.11<br>1. «Консультування та супроводження механізмів розвитку Миколаївської територіальної громади в рамках реалізації стратегії регіонального розвитку Сумської області на 2021-2027 роки» (Миколаївська ОТГ, 2021р).<br>п.12<br>1. Анна Геліх, Андрій Філон. II Міжнародна науково-практична |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес». 15.05.2025 р., Державний біотехнологічний університет, Харків https://biotechuniv.edu.ua/novini/ii-mizhnarodna-naukovo-praktychna-konferentsiya-stalyj-lantsyug-harchuvannya-ta-bezpeka-kriz-nauku-znannya-ta-biznes/<br>2. Anna Helikh, Andrii Filon. 11 European International conference of Sense: EUROSENSE 2024: A Sense of Global Culture. 8-11 September 2024, Royal Dublin Society in Dublin, Ireland/ P1.015, 9 semtember 2024, Poster session 1. https://www.eurosense.elsevier.com/conference-programme.html<br>3. Liu Yan, Anna Helikh, Duan Zhenhua. (2023). Food safety of dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method. Technical sciences theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends, 434-438. XXV International Scientific and Practical Conference. https://isg-konf.com/theoretical-foundations-of-scientists-and-modern-opinions-regarding-the-implementation-of-modern-trends/<br>4. Helikh Anna, Gao Dan, Duan Zhenhua (2022). Extraction of pumpkin seed meal protein isolate and its possible applications in food. Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування дітей в Україні - запорука майбутнього нації: стан і перспективи», Collection of abstracts of reports, 46-38 (September 29, 2022, Київ НУХТ) https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0e552397-854b-4ebf-b5c1-dc7cdb1071f8/content<br>5. Gao Dan, Helikh Anna, and Duan Zhenhua (2023). Food safety of pumpkin seed meal protein isolate. Proceedings of the |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | XVIII International Scientific and Practical Conference, Collection of abstracts of reports, 414-416 (May 09-12, 2023, Bilbao, Spain). https://isg-konf.com/theoretical-and-applied-aspects-of-the-development-of-science/<br>6. Gao Dan, Helikh Anna, and Duan Zhenhua (2023). Food safety of pumpkin seed meal protein isolate. Proceedings of the XVIII International Scientific and Practical Conference, Collection of abstracts of reports, 414-416 (May 09-12, 2023, Bilbao, Spain). https://isg-konf.com/theoretical-and-applied-aspects-of-the-development-of-science/<br>7. Анна Геліх, Андрій Філон. II Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес». 15.05.2025 р., Державний біотехнологічний університет, Харків https://biotechuniv.edu.ua/novini/ii-mizhnarodna-naukovo-praktychna-konferentsiya-stalyj-lantsyug-harchuvannya-ta-bezpeka-kriz-nauku-znannya-ta-biznes/<br>8. Anna Helikh, Andrii Filon. 11 European International conference of Sense: EUROSENSE 2024: A Sense of Global Culture. 8-11 September 2024, Royal Dublin Society in Dublin, Ireland/ P1.015, 9 semtember 2024, Poster session 1. https://www.eurosense.elsevier.com/conference-programme.html<br>9. Liu Yan, Anna Helikh, Duan Zhenhua. (2023). Food safety of dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method. Technical sciences theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends, 434-438. XXV International Scientific and Practical Conference. https://isg-konf.com/theoretical-foundations-of-scientists-and-modern-opinions-regarding-the- |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | implementation-of-modern-trends/<br>10. Helikh Anna, Gao Dan, Duan Zhenhua (2022). Extraction of pumpkin seed meal protein isolate and its possible applications in food. Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування дітей в Україні - запорука майбутнього нації: стан і перспективи», Collection of abstracts of reports, 46-38 (September 29, 2022, Київ НУХТ) https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0e552397-854b-4ebf-b5c1-dc7cdb1071f8/content<br>п.13<br>1. Methods and technology of scientific information processing - 56 год<br>2. Information technologies and optimization of technical and technological facilities in the processing industry - 36 год<br>п.14<br>1.Керівник роботи переможця (1 місце) студентів магістрів факультету харчових технологій Приходько І. та Гіріченко С. на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2022». Цей конкурс щорічно проводиться на базі Одеського національного технологічного університету за підтримки Міністерства освіти і науки України під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association, у співробітництві з науковим журналом Central European Researchers Journal. Напрямок: Харчова наука і технології. Тема: Research of indicators of quality and safety of mayonnaise on the basis of hemp oil and protein isolate. Дата: 28.02.2022 р.<br>2. Керівник роботи переможця (1 місце) студентів магістра факультету харчових технологій Чернишов Сергій. на Міжнародному |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2023». Цей конкурс щорічно проводиться на базі Одеського національного технологічного університету за підтримки Міністерства освіти і науки України під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association, у співробітництві з науковим журналом Central European Researchers Journal. Напрямок: Харчова наука і технології. Робота на тему: «Improvement of the technology of meat pastry semi-finished products using gluten-free vegetable raw materials» (1 місце). Дата: 28.03.2023 р. П.19<br>Член правління ГО «Геном їжі» від 11.10.2023 року. |
| 119051 | Геліх Анна Олександрівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій | Диплом бакалавра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2012, спеціальність: Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 053853, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 005307, виданий 24.09.2020 | 11 | ОК 13. Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1.Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів галузі». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.-11.11.2024. Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017639-24.<br>2. Виробниче стажування на ТОВ «Сумський молочний завод» у період "01" березня 2025 року по "01" квітня 2025 року. Мета підвищення кваліфікації (стажування) |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | ознайомлення з організацією роботи виробничої лабораторії підприємства та методами визначення показників якості, харчової цінності та безпеки продукції, що випускається підприємством, а також особливостями реалізації системи НАССР на виробництві.<br>3.Міжнародне стажування Fundraising and organization of project activities in educational establishments: european experience and has developed the educational project on the topic Artificial Intelligence in Education and Learning/Integration of AI Tools into Teaching and Research Activities. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits. Internship period: from May 17 to June 22, 2025. Series and registration number: SZFL-003713.<br>4. Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів галузі». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.-11.11.2024. Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017639-24.<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,4,6,8,11-14,19 п. 38 чинних |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. Helikh, A., & Filon, A. (2025). Study of the amino acid profile of alternative proteins (Helix pomatia, Lissachatina fulica, Helix aspersa) and their potential application in a healthy diet: optimization of a modern brandade recipe. Technology Audit and Production Reserves, 2(3(82), 71–79. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.326896 (Scopus)<br>2. Helikh, A., & Filon, A. (2025). Biochemical variability of vegetable juice powders: a key factor in modulating the physicochemical properties and safety profile of vegan fermented sausages. Technology Audit and Production Reserves, 4(3(84), 52–59. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.334830<br>3.Liu, Y., Helikh, A.O., Filon, A.M., Tang, X.-X., Duan, Z.-H., Ren, A.-Q. (2024). Beetroot (Beta vulgaris L. var. conditiva Alef.) pretreated by freeze-thaw: influence of drying methods on the quality characteristics. CYTA-Journal of Food, 22(1), 1-12. https://doi.org/10.1080/19476337.2023.2295421<br>4.Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q. (2023). Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment. Journal of Food Measurement and Characterization, 17(3), 2301-2312. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1.Геліх, А., Юнфень, П. (2025). Моделювання технології м’ясних варених фаршевих виробів з використанням альтернативних білків. Інновації та |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | технології в сфері послуг і харчування, (1 (15), 10-15. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.2<br>2.ТМ Головко, МВ Жеребкін, АО Геліх, АМ Філон (2024). Буряк попередньо оброблений заморожуванням-розморожуванням, як джерело нітритів в Італійській салямі, збагаченій альтернативними білками. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – Харків: ДБТУ, Вип. 2 (36). – 27-43 с. DOI 10.5281/zenodo.14672191 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/62863/1/Prohres_tekhnika_tekhnolohiyi_2_24-27-43.pdf<br>3.Helikh A., Danylenko S., Kryzhska T., Semernia O. (2022). Optimization of rheological indicators of yoghurt structure with addition of hemp seed protein isolate. Food resources, 10 (18), 51-60. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-05<br>п.4<br>1. Оптимізація техніко-технологічних обєктів переробної галузі: курс лекцій зі спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Харчові технології» для здобувачів освіти денної та заочної форм навчання СВО"Доктор філософії"<br>2. Оптимізація техніко-технологічних обєктів переробної галузі. Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт зі спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Харчові технології» для здобувачів освіти 1-го курсу денної та заочної форм навчання СВО "Доктор філософії"<br>3. Optimization of technical and technological facilities of the processing industry. Course of |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | lectures rom specialties G13 «Food technologies» EP "Food" technologies » for 1-st year student full and part form of education<br>4. Optimization of technical and technological facilities of the processing industry. Methodical recommendations of implementation laboratory works from specialties G 13 «Food technologies » EP " Food" technologies » for 1-st year student full and part form of education<br>п.6<br>1. Гао Дан, доктор філософії, 181 Харчові технології, Technology of protein isolate pumpkin seed meal and food products using it (10 листопада 2023р.), Диплом доктора філософії Н23 № 001804 виданий спеціалізованою вченою радою сумського національного аграрного університету від 29 листопада 2023 року https://science.snau.edu.ua/gao-dan/<br>2. Лю Янь доктор філософії, 181 Харчові технології, Technology of semi-finished product from dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method and food products using it (22 листопада 2023р.) Диплом доктора філософії Н23 № 002087 виданий спеціалізованою вченою радою сумського національного аграрного університету від 18 грудня 2023 року https://science.snau.edu.ua/golovna/lyu-yani/<br>п.8<br>Відповідальний виконавець НДР:<br>1. НДР «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти». (0122U200866), 2022-2023 р.р.<br>Керівник НТР:<br>1. «Розробка технічної документації на білкову сировину подвійного призначення», №0122U201388, 2022-2023 р., Міністерство |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | освіти і науки України<br>2. «Розробка технічної документації на напівфабрикати з рослинної сировини підвищеної біологічної цінності подвійного призначення», №0122U201635, 2022-2023 р., Міністерство освіти і науки України<br>3. «Розробка технічної документації на напівфабрикат з рослинної сировини для м'ясних фаршевих виробів подвійного призначення», №0122U202024, 2022-2023 р., Міністерство освіти і науки України<br>п.11<br>«Консультування та супроводження механізмів розвитку Миколаївської територіальної громади в рамках реалізації стратегії регіонального розвитку Сумської області на 2021-2027 роки» (Миколаївська ОТГ, 2021р).<br>п.12<br>1. Анна Геліх, Андрій Філон. II Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес». 15.05.2025 р., Державний біотехнологічний університет, Харків https://biotechuniv.edu.ua/novini/ii-mizhnarodna-naukovo-praktychna-konferentsiya-stalyj-lantsyug-harchuvannya-ta-bezpeka-kriz-nauku-znannya-ta-biznes/<br>2. Anna Helikh, Andrii Filon. 11 European International conference of Sense: EUROSENSE 2024: A Sense of Global Culture. 8-11 September 2024, Royal Dublin Society in Dublin, Ireland/ P1.015, 9 semtember 2024, Poster session 1. https://www.eurosense.elsevier.com/conference-programme.html<br>3. Liu Yan, Anna Helikh, Duan Zhenhua. (2023). Food safety of dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method. Technical sciences theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | implementation of modern trends, 434-438. XXV International Scientific and Practical Conference. https://isg-konf.com/theoretical-foundations-of-scientists-and-modern-opinions-regarding-the-implementation-of-modern-trends/<br>4. Helikh Anna, Gao Dan, Duan Zhenhua (2022). Extraction of pumpkin seed meal protein isolate and its possible applications in food. Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування дітей в Україні - запорука майбутнього нації: стан і перспективи», Collection of abstracts of reports, 46-38 (September 29, 2022, Київ НУХТ) https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0e552397-854b-4ebf-b5c1-dc7cdb1071f8/content<br>5. Gao Dan, Helikh Anna, and Duan Zhenhua (2023). Food safety of pumpkin seed meal protein isolate. Proceedings of the XVIII International Scientific and Practical Conference, Collection of abstracts of reports, 414-416 (May 09-12, 2023, Bilbao, Spain). https://isg-konf.com/theoretical-and-applied-aspects-of-the-development-of-science/<br>6. Gao Dan, Helikh Anna, and Duan Zhenhua (2023). Food safety of pumpkin seed meal protein isolate. Proceedings of the XVIII International Scientific and Practical Conference, Collection of abstracts of reports, 414-416 (May 09-12, 2023, Bilbao, Spain). https://isg-konf.com/theoretical-and-applied-aspects-of-the-development-of-science/<br>7. Анна Геліх, Андрій Філон. II Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес». 15.05.2025 р., Державний біотехнологічний університет, Харків https://biotechuniv.edu.ua/novini/ii- |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | mizhnarodna-naukovo-praktychna-konferentsiya-stalyj-lantsyug-harchuvannya-ta-bezpeka-kriz-nauku-znannya-ta-biznes/<br>8. Anna Helikh, Andrii Filon. 11 European International conference of Sense: EUROSENSE 2024: A Sense of Global Culture. 8-11 September 2024, Royal Dublin Society in Dublin, Ireland/ P1.015, 9 semtember 2024, Poster session 1. https://www.eurosense.elsevier.com/conference-programme.html<br>9. Liu Yan, Anna Helikh, Duan Zhenhua. (2023). Food safety of dried beetroot, pretreated by freeze-thaw method. Technical sciences theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends, 434-438. XXV International Scientific and Practical Conference. https://isg-konf.com/theoretical-foundations-of-scientists-and-modern-opinions-regarding-the-implementation-of-modern-trends/<br>10. Helikh Anna, Gao Dan, Duan Zhenhua (2022). Extraction of pumpkin seed meal protein isolate and its possible applications in food. Міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування дітей в Україні - запорука майбутнього нації: стан і перспективи», Collection of abstracts of reports, 46-38 (September 29, 2022, Київ НУХТ) https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0e552397-854b-4ebf-b5c1-dc7cdb1071f8/content<br>п.13<br>1.Methods and technology of scientific information processing - 56 год<br>2.Information technologies and optimization of technical and technological facilities in the processing industry - 36 год<br>п.14<br>1. Керівник роботи переможця (1 місце) студентів магістрів |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | факультету харчових технологій Приходько І. та Гіріченко С. на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2022». Цей конкурс щорічно проводиться на базі Одеського національного технологічного університету за підтримки Міністерства освіти і науки України під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association, у співробітництві з науковим журналом Central European Researchers Journal. Напрямок: Харчова наука і технології. Тема: Research of indicators of quality and safety of mayonnaise on the basis of hemp oil and protein isolate. Дата: 28.02.2022 р.<br>2. Керівник роботи переможця (1 місце) студентів магістра факультету харчових технологій Чернишов Сергій. на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2023». Цей конкурс щорічно проводиться на базі Одеського національного технологічного університету за підтримки Міністерства освіти і науки України під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association, у співробітництві з науковим журналом Central European Researchers Journal. Напрямок: Харчова наука і технології. Робота на тему: «Improvement of the technology of meat pastry semi-finished products using gluten-free vegetable raw materials» (1 місце). Дата: 28.03.2023 р. п.19<br>Член правління ГО «Геном іжі» від 11.10.2023 року. |
| 10394 | Агаджанова Світлана Володимирівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет економіки і менеджменту | Диплом спеціаліста, Харківський ордена Леніна політехнічний інститут ім. | 26 | ОК 2. Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності | Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | В.І.Леніна Сумській філіал, рік закінчення: 1979, спеціальність: Гідравлічні машини та засоби автоматики, Диплом кандидата наук КН 009599, виданий 14.12.1995, Атестат доцента 02ДЦ 015361, виданий 19.10.2005 | | | 1. Міжнародне стажування за програмою «Management and Computer Engineering» in the Academy of Management and Administration in Opole (Poland). ( The total training period is three months: from 1st of June to 31st of August, 2019, Certificate № 051)<br>2.Підвищення кваліфікації (стажування) у Сумському державному педагогічному університеті імені А.С. Макаренка у період з 08 січня по 16 лютого 2024 року за темою: “Підготовка майбутніх бакалаврів у галузі інформаційних технологій спеціальності 126 ІСТ” (свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 02125510/003362-24), 6 кредитів ЄКТС (180 год.)<br>3.Міжнародне стажування за програмою «Teaching and research in a contemporary university: trends, challenges, and future directions», Білостоцький Університет, Польща. З 12.08 по 20.092024р. в обсязі 180 кредитів, сертифікат(№37).<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,8,9,10,12,13,14,19 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br>п.1.<br>SCOPUS:<br>1.VR in education: Ergonomic features and cybersickness. [Електронний ресурс] / Svitlana Ahadzhanova, Victoriya Logvinenko, Yana Dolgikh, Tetyana Kharchenko, Olena Hlazunova, Andrii Shabalin,Olha Pinchuk, Oleksandr Burov// Advances in Intelligent |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Systems and Computing. Springer Nature Switzerland AG 2020S. Nazir et al. (Eds.): AHFE 2020, AISC 1211, pp. 350–355, 2020. https://doi.org/10.1007/978-3-030-50896-8_50<br>2.Mental Rotation Ability and Preferences in Vocational Education. [Електронний ресурс] / Svitlana Ahadzhanova, Oleksandr Burov, Evgeniy Lavrov, Karen Ahadzhanov- Honsales, Olena Hlazunova, Oleksandr Viunenko// Advances in Intelligent Systems and Computing. Volume 1322. Springer Nature Switzerland AG 2021 D. Russo et al. (Eds.): IHSI 2021, AISC 1322, pp. 267–272, 2021. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68017-6_40<br>3. Ahadzhanova, Yu. Rudenko,K. Ahadzhanov-Honsales, A.Batalova. Effectively learning ukrainian practices of forming young media literacy. , MIPRO 2023 - Proceedings, Opatija, Croatia, 2023. - P.710-716 ISSN 1847-3946 IEEE Region 8 https://docs.mipro-proceedings.com/proceedings/mipro_2023_proceedings.pdf<br>4. Ahadzhanova, Yu. Rudenko,K. Ahadzhanov-Honsales, A.Batalova, and O. Semenikhina. INTERACTIVE BOARDS AS DIGITAL TOOLS IN THE MODERN EDUCATIONAL PROCESS . 2024 47th International Convention on Information, Communication and Electronic Technology, MIPRO 2024 – Proceedings, 2043 (Scopus) http://dx.doi.org/10.1109/MIPRO60963.2024.10569393<br>5.Yuliia Rudenko, Karen Ahadzhanov-Honsales, Svitlana Ahadzhanova, Alla Batalova, Olena Bieliaieva, Artem Yurchenko, Olena Semenikhina, Modeling the choice of an online course for information |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | hygiene skills using the saaty method /Iinformatyka, automatyka, pomiary w gospodarce i ochronie środowiska, 2024, 14(2), pp. 127-132 http://doi.org/10.35784/iapgos.5691<br>6. Ahadzhanova, S., Rudenko, Y., Ahadzhanov-Honsales, K., Batalova, A., Bieliaieva, O., Yurchenko, A., & Semenikhina, O. (2024). Modeling the choice of an online course for information hygiene skills using the saaty method. Informatyka, Automatyka, Pomiary W Gospodarce I Ochronie Środowiska, 14(2), 127–132. https://doi.org/10.35784/iapgos.5691<br>7.Oleksandr Yu. Burov, Nadiia B. Pasko, Oleksandr B. Viunenko, Svitlana V. Agadzhanova, Karen H. Ahadzhanov-Honsales. Using intelligent agent-managers to build personal learning environments in the e-learning system. AREdu 2024: 7th International Workshop on Augmented Reality in Education, May 14, 2024, Kryvyi Rih, Ukraine. 125-133pp. https://ceur-ws.org/Vol-3918/paper296.pdf<br><br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1.Агаджанова, С., Руденко, Ю., Агаджанов-Гонсалес К., Баталова, А. (2023). Використання сервісу trello в освітньому процесі університету. Освіта. Інноватика. Практика, 11(7), 92–97. https://doi.org/10.31110/2616-650X-vol11i7-012<br>2. Агаджанова С.В., Руденко Ю.О., Агаджанов-Гонсалес Карен Хесусович, Баталова А.Б. Використання засобів інтерактивності в середовищі онлайн-конеференцій zoom як шлях до покращення якості навчання студентів зво. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | «Техніка»)»: журнал. 2024. № 3(31) 2024. С.644-654 DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-3(31)<br>3.Світлана Агаджанова, Юлія Руденко, Карен Агаджанов-Гонсалес, Алла Баталова, Олександр Вьюненко. Аспекти використання імітаційного моделювання в рамках комп'ютерних наук. «Наука і техніка сьогодні» (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Фізико-математичні науки», Серія «Техніка»)»: журнал. 2024. № 9(37) 2024. С.809-816 DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-9(37)<br>4. Агаджанова С., Агаджанов-Гонсалес К., Харченко В. Структура та перспективи розвитку сучасних систем E-University. Освіта. Інноватика. Практика, 2024. Том 12, № 1. С. 6-10. https://doi.org/10.31110/2616-650X-vol12i1-001<br>п.2.<br>1.АС № 134254 Україна. «Використання сервісу trello в освітньому процесі університету» / Руденко Ю. О., Агаджанов-Гонсалес К. Х., Агаджанова С. В., Баталова А .Б.; опубл. 11.03.25р.<br>2.АС № 134305 Україна. «Аспекти використання імітаційного моделювання в рамках комп'ютерних наук» Руденко Ю. О., Агаджанов-Гонсалес К. Х., Агаджанова С. В., Баталова А .Б., В'юненко О.Б.; опубл. 12.03.25р.<br>3.АС № 135715 Україна. «Використання засобів інтерактивності в середовищі онлайн-конференцій zoom як шлях до покращення якості навчання студентів ЗВО» Руденко Ю. О., Агаджанов-Гонсалес К. Х., Агаджанова С. В., Баталова А .Б.; опубл. 05.05.25р. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 4.АС 138375 Україна. «Аналіз інтерактивних дашбордів як інструменту підтримки освітнього процесу» Юлія Руденко, Світлана Агаджанова, Карен Агаджанов-Гонсалес, Алла Баталова, Олександр В'юненко; опубл.29.07.2025р.<br>5.АС 137062 Україна. «Електронне навчання як складова формування інформаційного освітнього середовища вищого навчального закладу» Світлана Агаджанова, Алла Баталова; опубл.16.06.2025р<br>п.3.<br>1.Побудова систем моніторингу, аналізу та оцінки прийняття рішень регіонального рівня для ситуаційних центрів АПК / С.В. Агаджанова/ Діагностика функціонування регіональної економічної системи: монографія. / за наук. ред. Данька Ю.І., Ковальової О.М. – Суми, «Університетська книга», 2019.<br>2.Ahadzhanova S. Electronic learning as a component of forming an informational educational environment of a higher education institution. Heritage of European science '2023: монографія Karlsruhe, Germany, February, 2023. https://DOI: 10.30890/2709-2313.2023-17-02-024.<br>3.Руденко Ю.О., Півторайко В.В., Агаджанова С.В. Аналіз агрономічних даних за допомогою Orange Data Mining: інструменти та методи для агробізнесу. Digital evolution of modern business: challenges, trends and prospects in the digital economy of Ukraine : collective monograph / edited by A. V. Cherep, I. M. Dashko, Yu. O. Ohrenych, O. H. Cherep. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2025. С.36-48 http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/627/16621/35207-1<br>4.Monograph: |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Ahadzhanova S. Improving the system of social services provision using the digital technologies // Sustainable development in the era of digital transformation: challenges and opportunities for management / scientific ed. Nataliya Stoyanets. - Warsaw: RS Global Sp. z O.O., 2025. 289-302 pp. DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal/062-18<br>п.4.<br>1.Ahadzhanova S. Economic informatics and methods of empirical social research. Lecture notes for applicants of the second master's level of full-time higher education, specialty 073 «Management» SP «Administrative Management» (150 стор., 7,8 д.а.),№7 від 20.02.2025<br>2. Ahadzhanova S. Economic informatics and methods of empirical social research. Methodical recommendations for practical classes for applicants of the second master's level of full-time higher education, specialty 073 "Management" SP "Administrative Management"№7 від 20.02.2025<br>п.8.<br>1.НДР “Розробка засобів інформаційної підтримки інноваційної діяльності в АПК регіону” (державний реєстраційний номер 0121U110116), 2021-2026рр., науковий керівник<br>п.9.<br>Експерт НАЗЯВО, член ЕГ з акредитації спеціальності F6 Інформаційні системи і технології (2023-2025рр)<br>п.10.<br>1.The DAAD Project Nr. 57649162 „Support of the digitalization of Ukrainian agricultural universities (2)“ -2023.<br>2. Workshop «The use of innovative interactive online modules in teaching» at the Vinnytsia National Agrarian University of Ukraine 24 - 26 May, 2023 in frame of the |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | DAAD Project Nr. 57649162 „Support of the digitalization of Ukrainian agricultural universities<br>Участь у проектній групі на отримання гранту: ERASMUS-JMO-project «European Practices for Implementing Information Hygiene Skills Among Rural Populations».(2025)<br>ERASMUS-JMO-project Methodological Foundations of Digital Literacy for Safe and Effective English Language Learning by University Students: A European Perspective. (2025)<br>п.12.<br>1.Агаджанова С.В., Научное окружение современного человека: техника, информатика. Книга 3.Часть 3: серия монографий / [авт.кол. : С.А. Гнатюк, А.В. Толбатов,В.А. Толбатов, С.В. Агаджанова, С.В. Толбатов и др.]. – Одесса:КУПРИЕНКО СВ, 2020 – 83 с. : ил., табл. – (Серия «Научное окружение современного человека» ;№3).ISBN 978-617-7414-88-8 DOI: 10.30888/2663-5569.2020-03-03<br>2.Агаджанова С.В. Еволюція підсистеми дистанційного навчання Сумського НАУ в умовах глобальної пандемії COVID-19 [Електронний ресурс]/С.В.Агаджанова// Інформаційно-ресурсне забезпечення освітнього процесу в умовах діджиталізації суспільства : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 11 листопада 2020 р. – Київ :Науково-методичний центр ВФПО, 2020. – С.94-97.<br>3.Мартинченко С.В. Інтелектуальні методи обробки та категоризації мультимедійного контенту презентацій: матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Міжнародному дню студента – (18-22 листопада 2024 р.). – Суми, 2024. – С.423<br>4.Обуховська В.В. Аналіз чинних систем обліку успішності студентів: проблеми та рішення: матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої Міжнародному дню студента – (18-22 листопада 2024 р.). – Суми, 2024. – С.424<br>5. Анцібор А.Е. Аналітичний огляд сучасних інформаційних технологій: матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої Міжнародному дню студента – (18-22 листопада 2024 р.). – Суми, 2024. – С.425<br>п.13.<br>Contemporary computer technologies in science (4 credits)<br>Applied information technologies in territorial communities (4 credits)<br>Applied Information Technologies (4 credits)<br>Agriculture Big Data Application Technology (4 credits)<br>Economic informatics and methods of empirical social research (3credits)<br>п.14.<br>Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з Інформатики 2017-2023рр.<br>п.19.<br>Член Української федерації інформатики (з 2020р.) |
| 291837 | Мазуренко Ігор Костянтинович | професор, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій | Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091712 Технологія консервування, Диплом магістра, Одеський регіональний інститут державного управління Національної академії | 15 | ОК 8. Методологія проведення наукових досліджень | Відповідає за освітньою кваліфікацією<br>Відомості про підвищення кваліфікації<br>1. Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в галузі хроматографічних досліджень. В період з 2021.08.01 по 2022.07.01 було проведені теоретичні та практичні навчання. Загальна кількість годин навчання складає 260 годин. Теоретичні навчання – 100 годин. Практичні навчання – 160 годин. Навчання |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 1501 Державне управління, Диплом доктора наук ДД 004033, виданий 26.02.2015 | | | проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 2108555738.<br>2. Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в напрямку стандартизованих методів дослідження харчових продуктів та обробки отриманих даних. В період з 2024.08.01 по 2025.03.01 було проведено теоретичне та практичне навчання. Загальна кількість годин навчання склала 160 годин. Теоретичне навчання – 60 годин. Практичне навчання – 100 годин. Навчання проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 52767075743.<br><br>Академічна та професійна кваліфікація забезпечує досягнення цілей та програмних результатів навчання ОП, що засвідчується виконанням підпунктів: 1,2,3,4,6,7,8,20 п. 38 чинних Ліцензійних умов «Види та результати професійної діяльності».<br><br>п.1.<br>SCOPUS, WOS:<br>1. Yunbo Li, Igor Mazurenko, Xiaoling Liu, Haoyu Zhou, Bo Li, Inhibitory Mechanism of Engeletin Against α-Glucosidase https://doi.org/10.1177/1934578X20986723 Natural Product Communications. 2021. vol 16, № 1. p. 1-5.<br>2. Research of the Process of Supercritical CO2 Extraction from Sunflower Cake Igor BEZBAH, Natalia BAKHMUTIAN, Valentyna BANDURA, Seihii BEZBAH, |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Oleksandr VSEVOLODOV, Igor MAZURENKO https://journals.indexcopernicus.com/search/article?articleId=4484738<br>ФАХОВІ СТАТТІ:<br>1. Мазуренко Ігор, Yunbo Li, Shao Zhengzheng, Мельник О. Ю, Палвашова А.І. Сировина рослинного походження для виробництва продуктів дитячого харчування, функціонального призначення Наукові праці ОНАХТ, 2021. Том 84, Випуск 2. С.38-48. https://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/9275/1/Сировина%20рослинного%20походження%20.pdf<br>2. Mazurenko Igor, Yunbo Li Zhengzheng Shao Xie Yangui Flour and confectionery products for children. Requirements for quality and safety indicators Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(1), 2023 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/383<br>3. Pertsevoy F. Mazurenko I., Study of the properties of modified starches for the purpose of their use in the culinary products technology Wang Jingwen The scientific heritage, 2023, No 110, 118-122. https://doi.org/10.5281/zenodo.7804819<br>4. Pertsevoy F., Shkaraputa R, Mazurenko I., Study on the properties of modified starches and their use in the production of dumplings Bulletin of the Sumy National Agrarian University. Series "Mechanization and automation of production processes", 2023, 2(51). https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.1<br>п.2.<br>1.Method of obtaining processed sausage cheese 139482 A23C U2019 06037; 10.01.2020 Ukraine;<br>2.Method of obtaining sausage cheese, 139473 A23C U2019 06017; 10.01.2020, Ukraine; |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 3.Method of processing tomato raw materials, 8044 МПК: A23L 1/212, № 62349, МПК 7 A 23 L 1/212 15.07.2005, Ukraine;<br>4.Device for extracting juice with pulp from vegetable raw materials 16366 МПК: A47J 19/00 15.08.2006, Ukraine;<br>5.Method of production of fruit juices with functional pulp for baby food, 70591 МКП A23L 2/04№ u 2011 10196; 19.08.2011 Ukraine;<br>6.Canned fish and vegetables for baby food, 76881 МПК A23L 1/325 № u 2012 05444, 03.05.2012, Ukraine;<br>7.Canned melons (smoothies) 76964 МПК A23L 2/02№ u 2012 07637, 25.01.2013, Ukraine;<br>8.Device for drying food dispersed materials, 117679 МПК F26B 17/10. № u 2012 07637, 10.07.2017, Ukraine.<br>п.3.<br>1.Mazurenko Igor, Shao Zhengzheng Products for children with infectious diseases. Technologies and assortmen, Monograph ISBN 978-966-927-852-4, School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China, 2022. 296 p. https://www.astroprint.ua/en/news/283<br>2. Mazurenko Igor, Li Yunbo The technology and assortment of functional products for children with pyelonephritis Monograph. School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China, 2021. 280 p. http://repo.snau.edu.ua/handle/123456789/9548<br>3.Mazurenko Igor, Li Yunbo, Shao Zhengzheng, Muhammad Noaman Food technologies, concentrated tomato products/ Chinese, English, Ukrainian. Monograph. https://www.astroprint.ua/ru/news/383 https://repo .snau.edu.ua/handle /123456789/11213<br>4.Методологія наукових досліджень : навчальний посібник |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с.<br>5. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладики В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 352 с.<br>п.4.<br>1. Методологія проведення наукових досліджень: Конспект лекцій для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р.– с. 164.<br>2. Методологія проведення наукових досліджень: Методичні вказівки до виконання практичних занять для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 15. https://surl.li/ofqmvm<br>3. Методологія проведення наукових досліджень: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р.– с.<br>п.6.<br>1. аспірант Li Yunbo, громадянин Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів функціонального |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | призначення для дітей хворих на пієлонефрит з використанням екстрактів рослинного походження», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії ДР №0043336;<br>2. аспірантка Shao Zhengzheng, громадянка Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів лікувально-профілактичного призначення для харчування дітей при інфекційних захворюваннях», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії Н №000318.<br>п.7.<br>Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості голови разової спеціалізованої Вченої ради для прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій:<br>1. Аспірантка Qu Xiaoqing, громадянка Китаю, тема дисертації: «Дослідження та розробка технології виробництва йогурта збагаченого зерновим β-глюканом». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ № 14-к від 16.01.2023 р.<br>2. Аспірантка QIN XUANXUAN, громадянка Китаю, тема дисертації: «Розробка технології кисломолочних напоїв збагачених харчовими волокнами» Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | № 13-к від 16.01.2023 р;<br>3. Аспірантка Синенко Т. П., тема дисертації: «Розробка натуральних смако-ароматичних добавок із вторинної сировини». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 19 грудня 2022 року протокол № 8, наказ № 306-к від 29.05.2023 р;<br>4. Аспірантка ЛІ ЯНПІН, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія малосолоних ковбас зі свинини із додаванням ізоляту соєвого білка та обробкою високим тиском». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 17 жовтня 2022 протокол № 5, наказ № 2-к від 04.01.2023 р;<br>5. Аспірантка ДЕН ЧУНЛІ, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія фізичної модифікації картопляного крохмалю та його використання у виробництві харчових продуктів». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10, наказ № 2-к № 422-к від 14.08.2023.р;<br>6. Аспірантка ВАН ФАНЬ, громадянка Китаю, тема дисертації: «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні в технології печива». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10, наказ № 154-к від 29.03.2023 р;<br>7. Аспірант Боковець С.П., тема дисертації: «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна». Наказ |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Сумського національного аграрного університету № 422-к від 14.08.2023 р. Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості офіційного опонента: 1. Докторант Одарченко Д.М., тема дисертації: «Розвиток методології та методів оцінки якості та автентичності сировини в технологіях заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів». Захист відбувся 05.06.2015 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій. 2. Аспірантка Устенко І. А., тема дисертації: «Розробка технології фруктових та овочевих наповнювачів». Захист відбувся 07.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій. 3.Аспірантка Саламатіна С.Е., тема дисертації: «Розробка технології зберігання овочів у розчині хлоридів при виробництві маринадів». Захист відбувся 15.06.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій. 4. Аспірант Оленєв М. В., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва продуктів переробки винограду з застосуванням електромагнітного поля надвисокої частоти». Захист відбувся 07.05.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.. 5. Аспірант Бочковський А. П., тема дисертації «Розробка технологій м'ясорослинних консервованих продуктів». Захист відбувся 26.02.2010 у спеціалізованій вченій |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>6. Аспірантка Рогова Н. В., тема дисертації «Розробка технологій лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі» Захист відбувся 15.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>7. Аспірантка Наконечна Ю. Г., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва консервів із грибів шампіньйонів». Захист відбувся 25.06.2007 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.<br>п.8.<br>Член редакційної колегії Вісника Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. ISSN:2708-4892, e-ISSN:2708-4906.<br>п.20.<br>Одеський консервний завод, робочій - 2роки<br>Одеський консервний завод, оператор сектору стерилізації - 2роки<br>Одеський консервний завод, майстер томато-халвічного цеху - 3 роки |

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

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