

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

| | |
|---------------------|---|
| Заклад вищої освіти | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького |
| Освітня програма | 6655 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

| | |
|-------------------------------------|---|
| Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО | 126 |
| Повна назва ЗВО | Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького |
| Ідентифікаційний код ЗВО | 00492990 |
| ПІБ керівника ЗВО | Парубчак Іван Орестович |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | http://lvet.edu.ua |

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/126>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

| | |
|---|--|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 6655 |
| Назва ОП | Технології зберігання, консервування та переробки м'яса |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | <i>відсутня</i> |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Бакалавр |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | кафедра технології м'яса, м'ясних та оліно-жирових виробів |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | кафедра гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М.В. Демчука; кафедра інформаційних технологій у менеджменті; цикл ЦЗ та БЖД; української та іноземних мов імені Якіма Яреми; кафедра менеджменту |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | вул. Пекарська, 50, м. Львів, 79010 |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації | <i>передбачає</i> |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності) | магістр з харчових технологій |
| Мова (мови) викладання | Українська |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО | 275582 |
| ПІБ гаранта ОП | Драчук Уляна Романівна |
| Посада гаранта ОП | в.о. завідувача кафедри |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП | drachuk_u@lvet.edu.ua |
| Контактний телефон гаранта ОП | +38(067)-732-58-15 |
| Додатковий телефон гаранта ОП | <i>відсутній</i> |

| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
|-----------------------------|-----------------|
| заочна | 1 р. 4 міс. |
| очна денна | 1 р. 4 міс. |

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

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою (далі – ОПП) «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (далі – ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького) провадиться понад 30 років. У 2014 році освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» за спеціальністю 181 Харчові технології акредитована відповідно до рішення МОН України (наказ від 11.06.2014 № 2323Л, сертифікат про акредитацію серії НД - № 1486735).

Щорічно ОПП оновлюється та затверджується згідно зі встановленою процедурою. Зміни, що вносяться в ОПП, формуються на основі широкого обговорення, враховуються рекомендації стейкхолдерів, побажанням здобувачів та суспільний запит щодо якості вищої освіти. Важливість підготовки фахівців за цією спеціальністю також обумовлена зростанням потреби у висококваліфікованих фахівцях м'ясопереробної галузі, яка займає провідне місце в харчовій промисловості, здатних забезпечити досягнення відповідних програмних результатів здобувачами освіти на посадах наукової, освітньої та виробничої галузей; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.

Впродовж тривалого часу гарантом ОПП був д.т.н., професор Білонога Ю.Л. На даний час гарантом ОПП є к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Уляна Драчук. Гарант ОПП та група забезпечення повністю відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Компоненти освітньої програми сформовані таким чином, щоб забезпечити можливість здобувачам вищої освіти розв'язувати проблеми, задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері наукової, освітньої та виробничої галузей.

Навчальним структурним підрозділом, який відповідає за підготовку магістрів спеціальності 181 Харчові технології, є кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів факультету харчових технологій та біотехнологій ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького.

ОПП передбачає підготовку здобувачів вищої освіти за денною та заочною формами здобуття освіти.

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 відповідно му навчально му році | Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року | | У тому числі іноземців | |
|--------------|--|--|--|---|------------------------|---|
| | | | ОД | З | ОД | З |
| 1 курс | 2024 - 2025 | 70 | 56 | 3 | 0 | 0 |
| 2 курс | 2023 - 2024 | 70 | 44 | 3 | 0 | 0 |

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

| Рівень вищої освіти | Інформація про освітні програми |
|--|---|
| початковий рівень (короткий цикл) | програми відсутні |
| перший (бакалаврський) рівень | 4008 Харчові технології та інженерія 20838 Харчові технології |
| другий (магістерський) рівень | 4261 Технології зберігання, консервування та переробки молока 6655 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса 5448 Технології жирів і жирозамінників |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | програми відсутні |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО | 65832 | 17159 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 48795 | 17159 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 17037 | 0 |
| Приміщення, здані в оренду | 352 | 0 |

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

| Документ | Назва файла | Хеш файла |
|--|---------------------------------|---|
| Освітня програма | <i>23 OPP_HT-mag-meat.pdf</i> | wGmQCVjp+vuHUIWIBnwJW/YkxSkkz7qcOtwH1CzcE1qY= |
| Освітня програма | <i>24 OPP_meat_mag_2024.pdf</i> | wsbjr3+ueIqjQzRHLwK1deZGSOd84bghAwjFWlixm4= |
| Навчальний план за ОП | <i>24 NP_meat_mag_2024.pdf</i> | 6hh6yzM/vRu32CQHDqxQrirUeK1PwIb4IMJHSyXgfeM= |
| Навчальний план за ОП | <i>NP-mag_HT_meat_2023.pdf</i> | Lqae4GcLLMOdjJwpdSLJmSxAF79uZypgA1oBL/N3/tI= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>r_2.pdf</i> | 66o2KQPW/3XEzOocA323EbQ/KsGao6q/Vn8+wg7akwU= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>21rets_1.pdf</i> | AdIbBsqc4m40jvlA1sqRpRzC1yoYEGNvertCTy58Lb8= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>rets_2.pdf</i> | rMcM1ppaMHFVkfou9o13eHuX4fg7uQMPXudQ7W7xwu0= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>rets_3.pdf</i> | bJ3EQHyoyueoSrmnzJo+3YPHgo5SjSrcmios61g073k= |

1. Проектування освітньої програми

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

ОП розроблено відповідно до положень Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти та інших нормативних документів МОН України. Програмні результати навчання було визначено на основі вивчення змісту освітніх програм інших закладів вищої освіти, дескрипторів Національної рамки кваліфікацій для другого (магістерського) рівня вищої освіти, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, рекомендацій представників академічної спільноти, суспільного запиту. Визначені в ОП РН відповідають результатам навчання, запропонованим стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Визначені освітні компоненти забезпечують здійснення теоретичної, практичної та дослідницької підготовки для досягнення здобувачами вищої освіти ПРН, які подано у матриці відповідності компетентностей / результатів навчання дескрипторам НРК.

Зокрема, одним із результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти, є здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, що формує інтегральну компетентність ОП.

Здатність обробки різного виду інформації, проведення дослідницької роботи та соціальна адаптація результатів досліджень відображені у загальних компетентностях (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5). Здатність раціонального та оптимального вибору технологій та обладнання з метою виробництва безпечних продуктів відображають спеціальні (фахові) компетентності СК 1, СК 2, СК 3, СК 4, які формуються зокрема під час вивчення таких освітніх компонент, як

«Методологія наукових досліджень», «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів».

Результати навчання, представлені в ОП, відповідають змісту ПРН, визначених у Стандарті спеціальності 181 Харчові технології. Враховуючи особливості закладу освіти, регіону, попит на ринку праці, ОП доповнено спеціальними компетентностями (СК 6, СК 7, СК 8), якими має володіти технолог м'ясної галузі.

Їх досягнення передбачене (ОК8, ОК 10), а саме: «Інноваційні технології в м'ясній галузі» «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини». ОПП включає результати навчання які відповідають стандарту вищої освіти Наказ МОН України від 22.10.2020 №1295

<http://surl.li/juvhbg>

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

Стандарт відсутній

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Здобувачі програми можуть впливати на мету ОПП та програмні результати навчання через участь у роботі вчених рад факультету та університету <http://surl.li/lxjpfw>, навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнології <http://surl.li/yitsdp>;

здійснюється через моніторинг здобувачів вищої освіти щодо змін змісту ОПП <http://surl.li/fiwjxq> ;

проведення круглих столів <http://surl.li/ihyrtk>, відкритих форумів <http://surl.li/mzktwm> .

Пропозиції здобувачів та випускників ОПП враховуються при розробці освітніх програм та навчальних планів <http://surl.li/tvyisw>; <http://surl.li/jxeghp> .

Обов'язково залучають до розробки ОПП здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, зокрема Наливайко Владислава

<http://surl.li/hdgwxx> й до обговорення проекту відповідно до Положення про освітні програми у ЛНУВМБ імені С. З. Ґжицького <http://surl.li/yudvmx> та вибіркової компонент <http://surl.li/dgjtld> .

Інтереси та пропозиції здобувачів і випускників ОП щодо якості освітньо-професійної програми вивчаються за допомогою анкетувань (<http://surl.li/kpxoaj>) та щосеместрових опитувань <http://surl.li/byaags> .

Також випускники задіяні в рецензуванні ОПП <http://surl.li/zyjerx> ; беруть активну участь у роботі експертної ради стейкхолдерів спеціальності 181 «Харчові технології» <http://surl.li/oscuwn>, <http://surl.li/eetino> .

- роботодавці

Роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання (Рада роботодавців, що функціонує на підставі відповідного положення (<http://surl.li/qyrdjk>) залучені до процесу періодичного перегляду ОПП Технології зберігання, консервування і переробки м'яса та інших процедур забезпечення її якості таким чином:

- фахівці-практики в галузі вищої освіти запрошуються до перегляду освітньої програми (<http://surl.li/snxzuv>);

- головний технолог ПФ «Білаки» Василь Підгородецький є членом Ради роботодавців університету <http://surl.li/sytfab> ;

- проводиться анкетування стейкхолдерів щодо якості освітньої програми та освітнього процесу (<http://surl.li/euwlqk>) .

- провідні представники-практики університету залучаються для обговорення робочих навчальних програм практичної підготовки (<http://surl.li/wjkrpc>) .

Крім того, значна увага приділяється безпосередній практичній співпраці зі стейкхолдерами (<http://surl.li/rkjwwd>) . Результати опитувань, інших форм взаємодії зі стейкхолдерами враховуються при оновленні ОПП на наступний період.

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховані в ході співпраці ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького з іншими закладами вищої освіти на основі двосторонніх договорів про співпрацю (<http://surl.li/ljkvdc>).

Гарант ОПП є членом науково-методичної комісії спеціальності 181 Харчові технології, науково-методичної ради факультету харчових технологій, ради стейкхолдерів.

Учасники академічної спільноти залучаються до процесів забезпечення якості освітньо-професійної програми Технології зберігання консервування і переробки м'яса на засадах академічної доброчесності, прозорості, неупередженості та достовірності інформації; сприяння покращенню матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу; впливу на організацію освітнього процесу з метою покращення якості освітньої діяльності і якості викладання освітніх компонент, практичної підготовки, наукової роботи (<http://surl.li/gglfyp> <http://surl.li/drmqre>).

В Університеті проводяться наукові та науково-практичні конференції (<http://surl.li/dtugdd>), напрямками діяльності яких є питання вдосконалення викладання, підвищення якості вищої освіти <http://surl.li/jwivpm> . Результати їх обговорення беруться до уваги при розробці освітніх програм.

- інші стейкхолдери

Комунікації з іншими стейкхолдерами відбуваються у різноманітних формах: науково-методичних круглих столів <http://surl.li/fuvdgc> , вебінарів <http://surl.li/rvtlww> Члени групи забезпечення (М. Подоляк, В. Гутий, М.Диндин, Д. Фреюк, У. Драчук, І.Сімонова) є учасниками професійних та/або громадських об'єднань, де мають змогу неформальних комунікацій щодо цілей та програмних результатів навчання за ОПП Технології зберігання консервування і переробки м'яса.

М. Подоляк – член української асоціації перекладачів

В. Гутий – академік НАН ВО України, член наукового товариства анатомів, гістологів, ембріологів та топографоанатомів України

М.Диндин – член консультативного центру інтернеткомпанії REINTECH м. Львова

Д. Фреюк – член асоціації ветеринарних лікарів.

У. Драчук, І.Сімонова – експерти з експертизи проектів наукових досліджень і науково які проводитиме МОН України, наукова експертна група з оцінки ризику (НЕГОР).

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

Мета ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» співзвучна з метою освітньої діяльності ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького – відтворення інтелектуального потенціалу держави кваліфікованими фахівцями; формування моральних принципів та норм поведінки особистості, визначеної Статутом <http://surl.li/omtwbr> Університет реалізує завдання підготовки конкурентоспроможного людського капіталу для високотехнологічного та інноваційного розвитку країни, самореалізації особистості, забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави у кваліфікованих фахівцях на засадах поєднання освіти з наукою та практикою. Освітня програма враховує особливості організації освітнього процесу, притаманну нашому університету, а саме багаторічний досвід підготовки фахівців для м'ясної галузі та досвід світових закладів вищої освіти. Підготовка передбачає тісну співпрацю з підприємствами м'ясної промисловості (<http://surl.li/krzoua> , <http://surl.li/bbpvdp> ,).

В Університеті функціонує система управління якістю, яка в 2019 році була сертифікована на відповідність вимогам стандарту ISO 9001:2015 (<http://surl.li/dfwxoj>), що відповідає фокусу ОПП Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса що зосереджений на використанні сучасного лабораторного і технологічного обладнання, комп'ютерної техніки та інформаційних технологій, виконанні проектів і науково – дослідних робіт пов'язаних з дослідженнями технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих м'ясних технологій.

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

В Україні впевнено зростає кількість підприємств з виготовлення та переробки харчової продукції різних форм власності. Переважна більшість виробництв харчової галузі включає переробку м'ясної сировини. Зокрема Львів та Львівська область, а також західний регіон нашої країни надає широкий спектр туристичних послуг, то існує потреба у забезпеченні ексклюзивними м'ясними продуктами та напівфабрикатами торгових мереж і закладів харчування. Виготовлення великого асортименту м'ясних виробів вимагає спеціальних вмінь та навичок роботи з класичною і делікатесною сировиною. Таким чином, навіть з огляду на період воєнного стану, існує низка сприятливих соціально-економічних обставин для розвитку освітньо-професійної програми, зорієнтованої на актуальний ринок праці, де необхідні фахівці, здатні вирішувати завдання дослідницького та інноваційного спрямування у сфері виготовлення традиційних і нетрадиційних м'ясних продуктів (<http://surl.li/kwfjtc>).

Отже, поставлена мета ОП прямо відображає сучасну стратегію розвитку спеціальності 181 Харчові технології, яка забезпечує підготовку кваліфікованих магістрів з харчових технологій завдяки досягненню передбачених ОП результатів навчання. Таким чином, цілі та програмні результати навчання ОП відображають ключовий запит ринку праці України, а саме потребу у фахівцях в м'ясній галузі.

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

При розробці ОПП використано стандарт ВО за спеціальністю 181 Харчові технології, Національну рамку кваліфікацій України (НРК України), Європейську рамку кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) та запити роботодавців на надання послуг у сфері виробництва і технологій. Під час формування цілей та

програмних результатів навчання ОПП враховано, що ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького має статус національного і підготовка фахівців відбувається для всієї України. Однак у формулюванні мети, ПРН ОПП відображено специфіку діяльності технологів на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010. Представлені в ОПП освітні компоненти забезпечують відповідну освітньо-професійну траєкторію. ОПП відповідає Стратегії розвитку Львівської області на 2021–2027 років (<http://surl.li/cyzbds>)

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

При формулюванні цілей та ПРН освітньої програми врахували досвід аналогічних магістерських програм, які запроваджені у ЗВО України, зокрема, НУХТ (м. Київ), ОНТУ (м. Одеса), ПУЕТ (м. Полтава), НУБіП (м. Київ), Львівський національний університет імені Івана Франка (<http://surl.li/itzhbm>). НПП кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького проходять стажування проводять спільні наукові дослідження, беруть участь у науково-практичних конференціях. Це створює можливості для врахування досвіду, отриманого при розробці та реалізації аналогічних освітніх програм (<http://surl.li/jhgogq>).

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

Формування мети освітньої програми враховує досвід співпраці з іноземними закладами вищої освіти, які провадять аналогічну підготовку здобувачів вищої освіти магістерського рівня, зокрема, Куявський університет у Влоцлавеку, Вармінсько-Мазурський університет (м.Ольштин, Республіка Польща), Жешувський університет (Інститут біотехнології) (Республіка Польща). Налагоджена співпраця кафедри із закордонними університетами здійснювалася завдяки проходженню стажування НПП (<http://surl.li/jhgogq>) та посприяла удосконаленню організаційних та методичних аспектів окремих ОК (5, 7), що сприяє формуванню РН (1, 5, 7, 10, 12, 13).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

66

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

24

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

Зміст ОПП відповідає предметній області галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології, забезпечує досягнення програмних результатів навчання завдяки відповідним освітнім компонентам ОПП, що логічно взаємопов'язані та сприяють досягненню заявлених цілей, а також запланованих і відображених в ОПП програмних результатів навчання. ОПП спрямована на підготовку фахівців, здатних розв'язувати актуальні проблеми, складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в сфері харчових технологій.

Освітня програма включає обов'язкові компоненти, у яких передбачено ґрунтовне вивчення технологічних процесів і харчових продуктів у сфері технології зберігання, консервування та переробки м'яса (ОК8, ОК 10). Теоретичний зміст предметної області подано науковими підходами, методами та технологічними рішеннями їх реалізації через освітні компоненти (ОК2, ОК5, ОК7, ОК9). Застосування опанованої теорії засвоюється під час практичної підготовки за такими освітніми компонентами, як виробнича та дослідницька практика (ОК11, ОК12), а також написання кваліфікаційної роботи (ОК13).

Програмні результати досягаються в процесі вивчення студентами визначених ОПП компонент і корелюють зі сформульованими компетентностями. Перелік компетентностей випускника програми відповідає предметній області спеціальності.

Наприклад, ОК10 Технології м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини дозволяє розвинути здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень з використанням нетрадиційних сировинних ресурсів а також оптимізацію технологічних процесів, хімічного складу відповідної продукції.

Проведення досліджень під час дослідницької практики, а також стилізація та написання кваліфікаційної роботи забезпечуються такими компонентами ОПП: ОК1 Ділова іноземна мова, ОК2 Інтелектуальна та промислова власність, ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях, ОК5 Методологія наукових досліджень, ОК6 інноваційний менеджмент, ОК8 Інноваційні технології в м'ясній галузі, ОК10 Технології м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини.

До специфічного інструментарію професійної діяльності викладача у воєнний період належать також РН, які забезпечує ОК4 Цивільний захист.

Отже, викладені позиції корелюються з предметною областю, описаною у відповідному Стандарті вищої освіти, а зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології.

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачам вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького забезпечується через:

- вільний вибір дисциплін (<http://surl.li/owhqjk>); (<http://surl.li/tfioz>);
- індивідуальний вибір тем курсових, кваліфікаційних робіт (<http://surl.li/gjlpbo>); (<http://surl.li/jgpjfs>); (<http://surl.li/hmzvfvf>);
- можливість перезарахування кредитів, здобутих у неформальній освіті (<http://surl.li/cmzqzmt>);
- реалізацію права на академічну мобільність (<http://surl.li/nqglgh>).

Індивідуальна освітня траєкторія також визначається напрямком наукових досліджень здобувача, орієнтацією на майбутнє місце праці.

Індивідуальна освітня траєкторія здобувача вищої освіти документується в індивідуальному навчальному плані здобувача, який формується особисто кожним здобувачем вищої освіти та затверджується деканом факультету (<http://surl.li/izrlxa>).

Реалізація освітньої програми приділяє достатню уваги неформальній освіті, як елементу освіти впродовж життя, тому здобувачам освіти надається тьюторський супровід.

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

Розробка навчальних планів, зокрема формування вибіркової компоненти, здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС) та Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/beokyl>).

Відповідно до наказу ректора університету за поданням деканів факультетів формуються робочі групи які розробляють і оновлюють перелік вибіркового дисциплін та анотацій до них із описом мети, завдання, короткого змісту компоненти і форми контролю результатів навчання. Підставою для внесення вибіркової компоненти до каталогу є відповідний кадровий склад та навчально-методичне забезпечення. Здобувачі вищої освіти можуть обрати вибірково дисципліни на весь навчальний період з каталогу вибіркового дисциплін на вебсайті університету (<http://surl.li/ekolir>).

Вільний вибір освітніх компонент здобувачами ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» здійснюється відповідно до Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, де передбачені наступні кроки:

- визначення вибіркового компонент в ОПП і навчальних планах, починаючи із 3 семестру (24 кредити);
- до 24 лютого декан спільно з гарантом ознайомлюють здобувачів із затвердженим переліком вибіркового компонент, інформують про особливості формування груп для їх вивчення;
- вибір дисциплін здобувачами здійснюється шляхом подачі письмової заяви на ім'я декана факультету до 10 березня поточного навчального року; <http://surl.li/bjecje>
- попередній запис здобувачів на вивчення дисциплін вільного вибору деканати здійснюють у термін до 15 квітня поточного навчального року (на наступний навчальний рік).

Окремі випадки, коли здобувачеві обгрунтовано відмовлено у здійсненню виборі чи коли він порушив установлені терміни, регламентуються відповідним Положенням (<http://surl.li/tqldui>), однак за час дії освітньої програми таких випадків не було.

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

Практична підготовка за ОПП ґрунтується на вимогах відповідного Стандарту вищої освіти, провадиться на основі «Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<http://surl.li/zuinrn>) та «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<http://surl.li/qruyypz>), «Положення про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/3wl2KcPw>).

Згідно зі стандартом, практична підготовка здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти повинна становити не менше 8 кредитів ЄКТС. В ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» наявні 2 види практик: виробнича (3 кредити ЄКТС) і дослідницька (6 кредитів ЄКТС). Згідно з «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» розроблені програми практик та методичні рекомендації (<http://surl.li/nwopef>; <http://surl.li/wpjhwn>) Навчальні матеріали оновлюють при потребі (поточні зміни у законодавстві, результати наукових досліджень у галузі, змінні соціально-економічні обставини тощо).

Організація та забезпечення практики для здобувачів другого рівня вищої освіти здійснюється відповідно до програм практик на м'ясопереробних підприємствах та в умовах лабораторії з урахуванням науково-дослідного напрямку діяльності кафедри. Зміст практик визначається передбаченими освітньою програмою результатами навчання та необхідністю набуття відповідних компетентностей.

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

На формування soft skills спрямовані усі освітні компоненти ОП, що відображено у змісті робочих програм. У межах ОК 3, 5, 8, 9, 10 передбачено виконання завдань щодо розв'язання актуальних проблем м'ясопереробної галузі, що вимагають здатності майбутнього фахівця:

обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі; розробляти програми ефективного функціонування підприємств м'ясої промисловості; забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. В ОПП передбачено компетентності ЗК 1-5, зорієнтовані на формування загальних навичок, які спрямовані на досягнення таких результатів навчання, як ПРН 1, ПРН 2, ПРН 4, ПРН 8, ПРН 9.

У ході практичної реалізації ОП здобувачам надаються додаткові можливості для розвитку власних соціальних навичок (soft skills), зокрема лекції та практичні заняття від експертів (<https://salo.li/f390082>); (<http://surl.li/whohzs>), (<http://surl.li/ojtahp>). Здобувачі програми під керівництвом викладачів та згідно із власними науковими інтересами готують науково-популярні дописи на сайт університету з тематики soft skills (<https://salo.li/b3F1d25>), беруть участь у волонтерських акціях (<http://surl.li/bezqmx>) (<http://surl.li/sytypu>).

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

Структура ОПП складається з обов'язкових компонент, які забезпечують ПРН. Також в структуру ОПП входять вибіркові компоненти, перелік яких подано у каталозі вибіркових дисциплін. ОК 2 забезпечує ОК 5 та ОК 7, а також ОК13. ОК5 забезпечує ОК 8, ОК 9, ОК10. ОК 8 забезпечує ОК3, ОК6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11. Усі решта обов'язкові компоненти, а саме ОК 6, ОК 7, ОК 10 є необхідними для подальшого засвоєння ОК 11, ОК 12. Для виконання та захисту кваліфікаційної роботи ОК 13 необхідне повне засвоєння усіх обов'язкових компонентів. (<https://salo.li/6eBo26A>).

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

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/iwlvR7TL>) та Положення про самостійну роботу студентів (<http://surl.li/lqzklm>).

Ступінь магістра здобувається за освітньою програмою, обсяг якої становить 90 кредитів ЄКТС, включно із самостійною роботою. Реальний обсяг навантаження здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем впродовж семестру складає 30 кредитів. Максимальне тижневе аудиторне навантаження не перевищує 18 годин. Навчальним планом передбачено за весь період навчання 612 год. аудиторних занять, з яких для денної форми здобуття освіти 260 год. – лекційні заняття і 352 год. – практичних і лабораторних занять. Обсяг самостійної роботи здобувача вищої освіти за денною формою складає 2088 год (<http://surl.li/ybette>). На практичну підготовку (виробнича і дослідницька) відведено 270 годин, на проведення магістерського дослідження, написання і захист кваліфікаційної роботи – 360 годин. Обсяг однієї освітньої компоненти становить 3 та більше кредитів ЄКТС. Сумарна кількість заліків та екзаменів (включно із практикою, захистом курсової роботи) за семестр не перевищує восьми форм контролю.

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

Дуальна форма освіти за цією освітньою програмою не провадиться. Можливість запровадження дуальної форми освіти за ОП розглядається з урахуванням стратегії розвитку Університету на 2021–2030 роки у контексті засобів досягнення мети формування інтелектуальної еліти країни за пріоритетним напрямом забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/hwlEcoqB>) та на основі Тимчасового положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/Owzszat>).

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

Враховуючи цілі сталого розвитку і відповідні завдання проголошені резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1 ОПП передбачає СК4 - здатність діяти соціально відповідально та свідомо; СК2 - здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-

технічного розвитку галузі; СК5 - здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів; СК9 - здатність використовувати заходи професійної та цивільної безпеки в організації нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. ОПП відповідно до стратегій розвитку нашої країни наповнена програмними результатами навчання (ПРН), які повинні бути засвоєні здобувачами вищої освіти в результаті реалізації програми.

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

<http://surl.li/ixvtos>

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

Правила прийому на навчання та вимоги до вступників на освітньо-професійну програму «Технології зберігання консервування і переробки м'яса» наявні у публічному доступі на сайті Університету (<http://surl.li/klvtbp>). Інформація щодо акредитованих освітніх програм наявна на сайті Університету: (<https://cutt.ly/XwzaCUVm>). Прийом до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького на всі ступені вищої освіти здійснюється за конкурсом. Для конкурсного відбору осіб, які вступають на навчання на основі вищої освіти зі ступенем бакалавр для здобуття ступеня магістра на освітньо-професійну програму «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса», зараховуються результати ЄВІ; фахового випробування; розгляду мотиваційних листів у передбачених Правилами випадках. Для конкурсного відбору осіб, які вступають на основі вищої освіти зі ступенем магістр / освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст для здобуття ступеня магістра на освітньо-професійну програму «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», зараховуються: результати співбесіди з іноземної мови; результати фахового випробування; розгляду мотиваційних листів у передбачених Правилами випадках. Мінімальний бал з фахового випробування становить не нижче 100 балів. Програми вступних випробувань наявні на сайті Університету (<https://cutt.ly/4wzaBSAg>).

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 ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького 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>), п.14 Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/iwlVR7TL>), Положенням про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/qwzsJK3k>), Правилами прийому до ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/wwzaSo4A>), Положенням про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/DwlVnBSw>). Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО здійснюється з використанням Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) або системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів, прийнятої у країні ЗВО, якщо в ній не передбачене застосування ЄКТС. Інформація щодо вищезазначених процедур перезарахування (зарахування) міститься у відповідному положенні (<https://cutt.ly/qwzsJK3k>). Всі документи наявні на сайті університету.

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

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» Тетяна Осірак, Андрій Поповняк в межах академічної мобільності взяли участь у вивченні дисципліни у ТНТУ імені Івана Пулюя факультету інженерії машин, споруд та технологій ТНТУ, кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ «Інжиніринг підприємств харчової промисловості». Опанували знання з удосконалення побудови технологічного процесу шляхом прийнятих інноваційних інженерних рішень на харчових підприємствах та роботу з вирішення задач проєктування підприємств харчової промисловості (<https://salo.li/DD7284B>).

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті (<https://cutt.ly/xwlVcUDq>). Положення наявне на сайті університету у відкритому доступі.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих

у неформальній та/або інформальній освіті

НПП, що забезпечують реалізацію ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» впродовж всього періоду навчання проводять інформативні бесіди щодо популяризації неформальної та інформальної форм освіти. Результати здобутої освіти визнаються відповідно до Положення (<http://surl.li/ixjowz>). Прикладом визнання результатів отриманих у неформальній освіті є сертифікат № АД 22133718/04428-24 від 18-19 квітня 2024 р., м. Запоріжжя, який отримав здобувач вищої освіти Владислав Наливайко (<http://surl.li/ygegml>). Сертифікат підтверджує навчання 10 годин (0,3 кредиту ЄКТС). Сертифікат перезарахували з ОК 7 «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» в кількості 2-х годин за темою: «Аналіз ринку м'яса. Проблеми розвитку діяльності м'ясопереробних підприємств. Український ринок м'яса».

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?

Підготовка на ОПП здійснюється з урахуванням особливостей компонент ОПП та відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/iwIVR7TL>), яким визначені такі форми освітнього процесу, як: навчальні заняття; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи. Основним видами навчальних занять в Університеті є: лекція; лабораторне заняття; практичне заняття; семінарське заняття; індивідуальне заняття; консультація.

У практиці навчання за ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» мають місце такі форми освітнього процесу: навчальні заняття (лекції, практичні та семінарські заняття, консультації), самостійна робота (<https://salo.li/6oaccB4>), практична підготовка (виробнича та дослідницька практики), (<http://surl.li/lalwih>), , контрольні заходи (<https://cutt.ly/cwzDJmkD> ; <https://cutt.ly/zwzDJMSN> ; <https://cutt.ly/gwzDLj2O>).

Для досягнення результатів навчання використовуються методи, співвідносні з цілями ОК, вони вносяться до робочих програм навчальних дисциплін. Досягненню програмних результатів навчання сприяє використання як традиційних, так інноваційних форм, методів і засобів навчання (ІКТ, навчального медіаконтенту). Використовуються лекції, ситуативний аналіз, співбесіди, консультації, пошукові та дослідницькі методи, майстер-класи, навчальні екскурсії й презентації. Активно використовуються методи дистанційного навчання. Для здобувачів освіти усіх форм навчання доступні елементи дистанційної форми навчання (на платформі Moodle).

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

Форми і методи навчання обираються викладачами відповідно до змісту освітніх компонент, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Інтереси студентів щодо вибору методів та форм навчання і викладання враховуються при розробці програмних навчальних матеріалів, організації освітнього процесу. Для цього здійснюється регулярне анкетування студентів (<http://surl.li/urprtj>). Відділ забезпечення якості освіти та акредитації здійснює моніторинг якості освіти серед різних категорій респондентів, у першу чергу – здобувачів освіти (<http://surl.li/ybnwxs>). Традиційною практикою є бесіди зі здобувачами освіти. За результатами опитувань більшість студентів позитивно оцінюють змістову складову ОП і застосовувані методи. При опитуванні здобувачів ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» 73 % респондентів задоволені методами навчання та викладання.

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

Навчання і викладання на ОП відповідають принципам академічної свободи, що закріплені в п.Х.11 Статуту ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/twlEETTD>), згідно з яким вона реалізується в інтересах особи, суспільства та людства загалом. Навчання на ОП відповідає принципам академічної свободи, які реалізуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, і полягає в прийнятті рішень учасниками освітнього процесу під час провадження педагогічної, науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів та реалізується з урахуванням обмежень, установлених законом. Академічна свобода викладачів і студентів, повага до їх рішень виражається також у виборі тематики, методів наукових досліджень, вибіркового компоненту, участі у формуванні індивідуального навчального плану, програмах академічної мобільності, студентській науковій роботі. Реалізації освітньої складової академічної свободи здобувачів сприяють такі методи навчання, як дискусії, наукові доповіді, виконання індивідуальних завдань та написання реферативних робіт, що відображено у програмах ОК. Методи навчання і викладання на ОП забезпечують дотримання принципів академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості, закладених в основу освітніх взаємодій.

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

освітніх компонентів

Інформація щодо навчання систематично висвітлюється на сайті університету (<https://lvet.edu.ua/>), факультету ХТБ (<http://surl.li/mswbcd>), де наявні ОПП, навчальні плани, графік навчального процесу, розклади сесій. Інформація своєчасно надається учасникам освітнього процесу. Щорічно до початку поточного навчального року деканами факультетів, за погодженням з гарантами, затверджуються робочі програми навчальних дисциплін, які попередньо розглядаються та схвалюються на засіданнях кафедр, навчально-методичних комісій спеціальностей, навчально-методичних та вчених радах факультетів. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання відображена в робочих програмах і оприлюднюється на сайті (<http://surl.li/wvtrwcy>), у ВНС, до яких здобувачі вищої освіти мають вільний доступ. На першому занятті викладачі інформують здобувачів щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонент, спільно визначаються години консультацій, узгоджуються шляхи комунікації.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається через:

- види робіт, передбачені робочими програмами навчальних дисциплін – «Методологія наукових досліджень», «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Інтелектуальна і промислова власність», «Інноваційні технології в м'ясній галузі» та інші якими передбачено виконання пошукових та індивідуально-дослідних завдань.
- Здобувачі даної ОП беруть участь у різних науково-організаційних заходах (конференції, конкурси олімпіади тощо) (<https://salo.li/5D3C531>).
- проходження виробничої, дослідницької практик сприяє формуванню у здобувачів освіти навичок проведення експерименту та розвитку наукового інтересу при виконанні завдань науково-дослідницького характеру. Організації науково-дослідної роботи здобувачів освіти відбувається в умовах виробництва та навчально-наукової лабораторії кафедри (<http://surl.li/lalwih>).
- підготовка і захист звітів про проходження практики, курсових та кваліфікаційних робіт, тематика яких відповідає науковій тематиці кафедри «Технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів» і проблематиці м'ясопереробної галузі (<https://salo.li/8877d75>).

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

Робочі програми навчальних дисциплін за ОПП щорічно оновлюються. При внесенні змін враховуються наукові досягнення, сучасні практики, відбувається консультування зі стейкхолдерами, опитування здобувачів вищої освіти впровадження досвіду, набутого під час проходження наукових стажувань в Україні та за її межами, курсів підвищення кваліфікації. У зміст ОК введені теми, співзвучні з науковими публікаціями викладачів, підготовлені методичні розробки тем на основі цих публікацій, видані навчальні посібники для здобувачів, підготовлені викладачами дисциплін.

Наприклад, колективом кафедри підготовлено та опубліковано навчально методичну літературу. (<http://surl.li/kwprjej>)

Робочі програми ОК5, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, містять тематику наукових досліджень та забезпечені методичними розробками на основі публікацій викладачів.

Результати досліджень, які висвітлені у публікаціях викладачів (<http://surl.li/rkvazc>; <http://surl.li/htkfdq>; <http://surl.li/koedta>; <http://surl.li/ydynfr>; <http://surl.li/phpsns>; <http://surl.li/svzije>) задіяних до реалізації освітньої програми, враховані при розробці робочих програм навчальних дисциплін та підготовці навчальної методичної літератури <http://surl.li/ojnqgr>.

Відбувається постійне ознайомлення викладачів та здобувачів ОПП про результати науково-педагогічних стажувань <http://surl.li/iirbkc>).

У посібнику «Безвідходні технології в м'ясній галузі» (укладачі: Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М., Галух Б.І., Коваль Г.М.) висвітлені питання технології органопрепаратів, наведено вимоги до сировини, готової продукції та способи консервування сировинних ресурсів. За цією темою опубліковано низку наукових статей, зокрема у наукометричній базі Scopus

Зміст ОК 7, 8, 10, доповнений науковими публікаціями НПП (<https://salo.li/57567c1>; <https://salo.li/83395Bb>)

Курс, що його пройшов викладач ЦЗ Фреюк Д.В. на "Prometheus" внесений у перелік рекомендованих інформаційних ресурсів у відповідну робочу програму ОК 4.

З огляду на сучасні проблеми теорії та практики вищої освіти постійно оновлюються теми курсових, кваліфікаційних робіт здобувачів.

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

Інтернаціоналізація діяльності ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/DwVnBSw>), «Положення про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/3wl2KcPw>).

Структурним підрозділом, що організовує та координує міжнародну освітню співпрацю, є відділ міжнародних зв'язків (<https://cutt.ly/OwzV2GMt>).

Викладачі ОП проходять стажування (<http://surl.li/bqlxct>), готують публікації, рецензують статті, подані у наукові видання закордонних партнерів. Також викладачі беруть участь у міжнародних наукових комунікаціях (<http://surl.li/dgbqvl>).

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?

Заходи з оцінювання результатів навчання здобувачів освіти передбачають поточний та підсумковий контроль, атестацію. В Університеті семестровий контроль проводиться у формах: заліку за накопичувальною системою чи екзамену (100-бальна шкала) в терміни, встановлені відповідно до укладеного розкладу (чи згідно з індивідуально встановленими термінами). Форма семестрового контролю визначається ОПП, навчальним планом та вказується у робочій програмі, яка відповідає «Положенню про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти» (<http://surl.li/kjcykr>).

Поточний контроль оцінюється за національною 4-бальною шкалою за визначеними у робочих програмах критеріях оцінювання. Під час поточного контролю викладачі вдаються до формуального оцінювання, яке допомагає здобувачам усвідомити способи досягнення РН, організувати індивідуальну роботу, здійснити супервізійну підтримку для досягнення РН. Обираючи форму поточного контролю, викладачі враховують визначені відповідно до матриці РН. Так, на заняттях із ОК1 для контролю досягнення ПРН9 застосовують співбесіду; у поточному контролі з ОК3 з метою перевірки досягнення ПРН5, ПРН6 використовують вміння проводити ситуаційний аналіз. Для оцінки результатів навчання з ОК2 застосовують презентаційні виступи які підтверджують ПРН8.

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується проведенням відкритої процедури прийняття екзаменів, обов'язковою умовою є присутність на екзамені не менше двох екзаменаторів. Для забезпечення зрозумілості змісту запитань екзаменаційні білети розглядаються на засіданні кафедри і затверджуються її завідувачем. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України від 11.05.2021 р. № 520. Атестація на здобуття ступеня «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи, вимоги до написання і захисту викладені у методичних рекомендаціях (<http://surl.li/nqeic>).

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом відображення відповідної інформації у нормативних документах (<http://surl.li/pbbvsf>).

Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. Якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів представлені у робочих програмах навчальних дисциплін (<http://surl.li/yqbfob>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано), 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (А, В, С, D, E, FX, F).

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до відома студентів на першому занятті вивчення дисципліни викладачем та може бути додатково пояснена гарантом програми, завідувачем кафедри. Питання для підсумкового контролю оприлюднюються у ВНС (Moodle), при цьому передбачене врахування результатів аудиторних занять, самостійної роботи. Впродовж вивчення дисциплін (під час індивідуальних чи групових консультацій викладачів зі студентами), на передекзаменаційних консультаціях з'ясовується ступінь зрозумілості здобувачам критеріїв оцінювання їх навчальних досягнень.

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

На першому занятті з кожної дисципліни викладачі доводять до відома здобувачів детальну інформацію щодо контрольних заходів та критеріїв їх оцінювання у процесі навчання.

Також здобувачі вищої освіти можуть самостійно ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів до початку вивчення дисциплін на офіційному сайті Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (графік навчального процесу (<http://surl.li/afngt>), навчальний план (<http://surl.li/uhpbgz>), робочі програми дисциплін (<http://surl.li/pjwrni>) та у віртуальному навчальному середовищі (<http://surl.li/dzbfgj>).

Інформація про розклад екзаменаційної сесії доводиться до відома здобувачів вищої освіти не пізніше ніж за місяць до її початку. Перед екзаменами, у терміни, визначені розкладом, обов'язково проводяться консультації, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/iwIVR7TL>).

Вимоги до оцінювання результатів практик, викладені у програмах, доводяться до відома здобувачів на настановчій конференції на початку практики.

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

Атестація здобувачів вищої освіти повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, відповідно до якого атестація здобувачів ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Термін і тривалість проведення атестації здобувачів вищої освіти визначаються графіком навчального процесу та регулюються Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісій у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/zwzDJMSN>).

Кваліфікаційна робота передбачає розробку та удосконалення технологій м'ясних виробів із використанням широкого спектру сировинних ресурсів, що потребує проведення досліджень та їх наукового обґрунтування. Вимоги щодо її написання та оформлення викладені у методичних рекомендаціях (<http://surl.li/abuvut>).

Кваліфікаційна робота, згідно з Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагіату (<http://surl.li/oexnto>), обов'язково проходить перевірку на антиплагіат в програмі Strike Plagiarism. Результат перевірки у вигляді протоколу подається разом з роботою, відгуком та рецензією на кафедрі.

Тексти робіт зберігаються в бібліотеці університету та, в електронному форматі, - в системі Strike Plagiarism.

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

Процедура проведення контрольних заходів визначена Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/iwIVR7TL>), Тимчасовим порядком проведення семестрового контролю студентів та атестації здобувачів вищої освіти з використанням технологій дистанційного навчання (Додаток до наказу № 85 від 30.04.2020) (<https://cutt.ly/gwzDLj2O>), Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісій у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/zwzDJMSN>), Положенням про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/cwzDJmkD>).

Зазначені документи є у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу. Зміст описаних у них процедур контролю доводиться до відома здобувачів на початку навчання, на початку кожного семестру, на початку вивчення кожної освітньої компоненти.

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

Екзамени приймаються двома викладачами, які забезпечують дотримання процедури проведення екзамену, а також об'єктивність оцінювання. Екзаменатори виконують розклад екзаменів (дата, час початку екзамену), проводять його за затвердженим комплектом екзаменаційних білетів). Екзаменаційні білети розглядаються на засіданні кафедри, підписуються завідувачем.

Перелік питань, винесених на екзамен, доводиться до відома здобувачів вищої освіти не пізніше другого заняття з дисципліни. Після проведення контрольних заходів екзаменатор оголошує результати, після цього заповнює заліково-екзаменаційну відомість. Використання ВНС забезпечує прозорість та відкритість процедури оцінювання і виключає можливість конфлікту інтересів. Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів розроблено та затверджено Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/EwzV3fO9>) і Положення про комісію з етики та управління конфліктами (<http://surl.li/ahwef>). Здобувач вищої освіти має право оскаржити результати атестації згідно з Положенням про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів (<https://cutt.ly/wwlEHMsD>). Чинним є Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків та моніторингу виконання антикорупційної програми у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/afnvu>). Випадків конфлікту інтересів, скарг на необ'єктивність оцінювання на ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» не було, тому відповідні процедури не застосовувалися.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/6wzDKcAP>). Прикладами застосування відповідних правил є ліквідація академічної заборгованості здобувачами Войтик У., Гординська Ю. з ОК з «Інформаційні технології у наукових дослідженнях» (1 семестр 2023/2024 н.р.). Процедура повторної атестації регулюється Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційних комісій у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/zwzDJMSN>). Таких прецедентів за час роботи програми не було.

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

Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів здійснюється відповідно до розміщених на вебсайті університету Положень (<https://cutt.ly/6wzDKcAP>, <https://cutt.ly/wwlEHMsD>).

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового підсумкового контролю або під час

повторного перескладання, має право звернутися до декана в день оголошення результатів підсумкового оцінювання для оскарження результатів. У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою студента чи викладача, деканом створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри, досвідчений науково-педагогічний працівник з числа тих, хто не брав участі у контрольному заході, представники студентського самоврядування, профкому студентів та аспірантів. У разі незадоволеності результатами атестації, випускник може в день захисту подати апеляційну скаргу на ім'я ректора або першого проректора. Для її розгляду створюється апеляційна комісія. Апеляційна скарга розглядається впродовж трьох календарних днів після її подання.

У випадку встановлення порушення процедури проведення атестації, комісія пропонує ректору університету скасувати відповідне рішення екзаменаційної комісії та провести її повторне засідання в присутності представників апеляційної комісії.

Описані вище процедури на ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» не застосовувалися.

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

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького представлено у Статуті університету (<https://cutt.ly/twlEETGD>); Положенні про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/iwlVR7TL>); Положенні про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://cutt.ly/LwzV3Thd>); Положенні про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/tzcuhf>); Положенні про комісію з академічної доброчесності (<https://cutt.ly/IwzV3J5J>); Положенні про уповноваженого з питань запобігання та протидії корупції (<http://surl.li/afnwl>). Зі змістом документів знайомить гарант освітньої програми на початку навчального року на зустрічі зі здобувачами освіти, тоді й обговорюються питання процедури дотримання академічної доброчесності; викладачів – завідувач кафедри. Кожен здобувач освіти, НПП підписує Декларацію про дотримання академічної доброчесності, яка зберігається на кафедрі впродовж навчання здобувача на ОП, роботи викладача на кафедрі. Крім того, здобувачі вищої освіти можуть ознайомитися зі змістом документів самостійно через сайт ЗВО, а також на вступних лекційних заняттях. Це сприяє дотриманню всіма учасниками освітнього процесу вимог наукової етики та запобігання академічного плагіату впродовж усього періоду навчання.

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

Університет забезпечує доступ до платформ з надання відповідних сервісів (зокрема програма Strike Plagiarism) для перевірки підготовлених підручників, монографій, посібників, статей, дисертацій, кваліфікаційних робіт на наявність плагіату. На кафедрі технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів з цією метою призначена оператор системи (з 2021 року – доцент Ірина Басараб), яка генерує звіт подібності щодо результатів та передає його експертній комісії (три провідні науково-педагогічні працівники кафедри під головуванням завідувача кафедри) (<http://surl.li/ttbsvk>), (<http://surl.li/monosf>).

Курсові та інші роботи пропонується перевіряти з використанням інших сервісів (Unicheck, Plag), наявних у вільному доступі.

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

Академічна доброчесність популяризується шляхом проведення спеціальних інформаційних заходах, а також обговорюється систематично на засіданнях кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів.

Прикладами були: університетська зустріч з проблем академічної доброчесності (<http://surl.li/ryelrf>); <http://surl.li/vaztfs>), науково-практичний семінар «Неформальна освіта та набуття соціальних навичок (soft skills).

Академічна доброчесність (<https://cutt.ly/fwzV4Ln1>).

Здобувачам вищої освіти надаються консультації і щодо написання письмових робіт із наголошенням на принципах самостійності та коректного використання даних. ОК1, ОК2, ОК5 в змісті лекцій містить інформацію щодо академічної доброчесності та опрацьовуються на відповідних семінарських заняттях.

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

Види реакції в ЗВО на порушення академічної доброчесності визначені в Положенні про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://cutt.ly/LwzV3Thd>). За порушення академічної доброчесності визначаються такі види відповідальності здобувачів вищої освіти: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідної освітньої компоненти освітньої програми; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії. Внутрішніми заходами дисциплінарного впливу є можливість, надані викладачам (зниження результатів оцінювання контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); повторне проходження оцінювання контрольних робіт, іспитів, заліків тощо; призначення додаткових контрольних заходів (додаткові індивідуальні завдання, додаткові контрольні роботи, тести тощо); керівникам робіт (повторне виконання окремого розділу (розділів) кваліфікаційної (проєкту) роботи).

Створені в ЗВО система та механізми забезпечення академічної доброчесності спрямовані на запобігання, перешкоджання та зупинення проявів академічної недоброчесності, при цьому зосереджені на пошуку відповідних шляхів навчання, керівництва і наставництва, а також на створення позитивного, сприятливого й доброчесного освітнього й наукового середовища.

Ситуацій із порушенням академічної доброчесності здобувачами на ОПП виявлено 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

Викладачі, залучені до реалізації освітнього процесу мають відповідні професійні та наукові здобутки та можуть їх реалізувати в межах ОПП. НПП мають відповідні фахову освіту, наукові ступені та вчені звання (<https://lvet.edu.ua/index.php/kole.html>). Відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників (<http://surl.li/uqlxfu>) здійснюється стажування залучених до реалізації ОПП викладачів, а також враховуються здобутки наукової роботи (<https://lvet.edu.ua/index.php/st.html>).

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

Процедура відбору та призначення на посаду науково-педагогічних працівників регулюється Положенням про порядок заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/afprn>).

Обрання на вакантні посади НПП проводиться на конкурсній основі. Інформація про наявні вакансії публікуються в пресі та на сайті Університету. Участь у конкурсі можуть брати особи, рівень професійної діяльності яких відповідає п. 37, 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Відповідність кандидатур претендентів цим вимогам визначає конкурсна комісія, склад якої затверджується наказом ректора університету. Укладається трудовий договір з НПП терміном від 1 до 5 років. Цим забезпечується належний фаховий кадровий склад кафедр.

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

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу шляхом проведення лекцій (<http://surl.li/dhsmoe>), спільних навчань.

Залучення стейкхолдерів до організації та реалізації освітнього процесу відбувається при організації та проведенні практики (<http://surl.li/zmsdtf>; <http://surl.li/sjcabu>), у тому числі - до методичної розробки практичного навчання (<http://surl.li/nksgj>), (<http://surl.li/glfjfi>), розробці і вдосконаленні ОПП (<http://surl.li/wohhme>; <http://surl.li/opllmd>). Співпраця із стейкхолдерами постійно розширюється (<http://surl.li/cophfe>).

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

В Університеті професійний розвиток викладачів здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/XwxiBLu4>), Положення про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/DwIVnBSw>). З метою підвищення професійного розвитку науково-педагогічних працівників здійснюється навчання за програмами підвищення кваліфікації, стажування (<https://lvet.edu.ua/index.php/st.html>). Організацією підвищення кваліфікації НПП займається відділ післядипломної освіти, який, спільно з деканатами факультетів та відділом кадрів, веде облік підвищення кваліфікації, щороку розробляє графіки її проходження (<http://surl.li/fxumxs>).

Університет заохочує викладачів до участі у науково-практичних конференціях, семінарах, практикумах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, круглих столах, що сприяє удосконаленню раніше набутих та формуванню нових компетентностей (<http://surl.li/thphrh>); (<http://surl.li/xfouof>).

Міжнародний відділ університету сприяє участі працівників у програмах міжнародного обміну, стажуванню в закордонних ЗВО. Проректор із наукової роботи систематично інформує викладачів щодо семінарів Scopus, Web of Science (<http://surl.li/eukphe>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності регламентується Статутом університету. Для якісної оцінки науково-педагогічної діяльності працівників у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького щороку здійснюється рейтингування професорсько-викладацького складу на основі Положення про рейтингову оцінку діяльності науково-педагогічних працівників (<https://cutt.ly/lwxi6eZR>).

Університет, у межах автономії, встановлює форми, системи і розміри додаткової заробітної плати у вигляді доплат і надбавок до посадових окладів індивідуально в кожному випадку, відповідно до кваліфікації, складності, умов та обсягів виконуваної роботи, а також преміювання своїх працівників за результатами досягнень у роботі (Коллективний договір ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/afqbo>)).

Щорічно в Університеті проводиться оцінювання науково-педагогічної професійної діяльності викладача (<http://surl.li/elorzp>). Успіхи у викладацькій майстерності стимулюються також обранням чи необранням на відповідну посаду, що регламентується Положенням про порядок заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Університету (<http://surl.li/giwrub>).

В університеті діють програми «Нагорода дослідник року», «Нагорода молодий дослідник», «Нагорода аспірант дослідник», «Нагорода студент дослідник» (<https://cutt.ly/RwxoqplH>). Діє положення про преміювання співробітників за публікації у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних виданнях Scopus та Web of Science (<https://cutt.ly/o3JCdjp>).

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

Здобувачі мають постійний доступ до навчально-методичних матеріалів, підготовлених викладачами та розміщених на сайті (<http://surl.li/ijaosu>), у ВНС (<http://surl.li/tguseg>). В Університеті забезпечено доступ до наукометричних баз Scopus, Web of Science (<http://surl.li/bzplcs>), мережі Research4Life (<http://surl.li/kpkiao>), безоплатний доступ до бібліотечних фондів із читальними залами, де функціонує Електронний каталог і відкритий доступ до мережі Wi-Fi (<https://cutt.ly/pwxorReR>). Фінансування ОПП здійснюється з бюджетного та позабюджетних фондів, кошти з яких розподіляють на оплату праці, матеріально-технічне забезпечення та обслуговування. Фінансова звітність та кошторис університету розміщені на сайті Університету (<https://cutt.ly/Rwxog2Tz>). Забезпечення здобувачів ЗВО необхідними навчально-методичними та науковими матеріалами сприяє максимальному засвоєнню програмних результатів навчання

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

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки викладачів та здобувачів вищої освіти постійно впроваджуються в освітньому середовищі університету. На сайті (<https://lvet.edu.ua/>) в рубриці «Студенту» розміщений розклад занять здобувачів (<http://surl.li/ofizln>), у розділі «Навчальна робота» - графік навчального процесу (<http://surl.li/boqbkS>), ОПП і навчальні плани (<http://surl.li/itsojj>). З робочими програмами та освітніх компонент можна ознайомитись на сторінці кафедри (<http://surl.li/uthabr>). Інформаційна та консультативна підтримка здійснюється на рівні всіх структурних підрозділів університету на його офіційному вебсайті та сторінках в соціальних мережах (Facebook (<https://cutt.ly/jwxaDfL>; <https://cutt.ly/1wxosTa2>), через сторінку факультету (<http://surl.li/jtaaqc>), де відображається інформація щодо освітньої, наукової, виховної, організаційної роботи а також заходів, що проводяться в межах кафедри (<http://surl.li/jpvvtqi>).

Забезпечується зворотний зв'язок між учасниками освітнього процесу (моніторинг якості освіти, опитування, створення контактних груп у месенджерах). На сайті університету розміщується інформація про рейтинг успішності (<http://surl.li/rmhrtj>). Соціальна і консультативна підтримка здобувачам надається ректоратом, деканатом факультету, кураторами груп, викладачами кафедр, гарантом ОП. Консультації надаються також під час виконання курсових та кваліфікаційних робіт, проходження практики.

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

В університеті функціонує відділ соціально-культурного розвитку, який спрямовує свою діяльність на реалізацію цілей розвитку освітнього середовища ЗВО (<https://cutt.ly/TwxoimFx>). Відділ очолює заслужений працівник культури України Тетяна Купчак (<http://surl.li/qtcvhr>).

Основні події з життя Університету відображаються в газеті «Світ Університету» (<http://surl.li/ryniki>). В університеті працює студентська хорова капела «Ватра», проводиться Фестиваль Гаївок (<http://surl.li/ahgme>), Шевченківський конкурс (<http://surl.li/ahgmg>; <http://surl.li/udceur>). Функціонує пансіонат «Ксеня» (<https://cutt.ly/bwxo08vV>). Для виявлення та врахування потреб та інтересів здобувачів ЗВО щодо якісних характеристик освітнього середовища проводяться бесіди-зустрічі, анкетування, працює скринька довіри. В університеті діє Положення про охорону праці (<https://cutt.ly/Dwxo0Tz7>; <http://surl.li/uitiuh>). Впродовж навчального року здійснюється оцінка технічного стану обладнання приміщень. У структурі університету є інженер з охорони праці, який контролює безпечність освітнього середовища. Щорічно здобувачі проходять інструктаж із цивільного захисту та охорони праці перед практикою. Сертифіковані 5 укриттів на 2532 особи. Здобувачі беруть участь у заходах з інформаційної безпеки. З метою медичного обслуговування осіб, які навчаються та працюють в університеті, функціонує медичний кабінет для підтримання психічного здоров'я працює психолог (<https://cutt.ly/4wxo0qGS>) і студентський капелан (<http://surl.li/htgktp>).

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.

В університеті функціонує відділ соціально-культурного розвитку університету (<http://surl.li/agevj>), відділ працевлаштування та зв'язків з виробництвом (<http://surl.li/ahgmn>). Систематично публікуються оголошення про вакансії. Також в університеті працює юридична клініка (<https://cutt.ly/UwxofAkD>), звернення приймаються особисто і на електронну скриньку: yur_klinika_lnuvmb@ukr.net. Відповідно до Порядку призначення і виплати стипендій здобувачам вищої освіти ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/ahgnq>) та Порядку використання коштів, передбачених для надання матеріальної допомоги та заохочення, університет надає матеріальну допомогу з метою соціального захисту здобувачів вищої освіти. Відповідно до результатів проведених опитувань рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою є достатнім, опитані вважають, що їм надані широкі можливості для самореалізації, із задоволенням беруть участь у різних заходах. Отже, для з'ясування потреб здобувачів проводяться опитування, очні зустрічі (<http://surl.li/gyiibq>).

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)

Право на освіту осіб з особливими потребами забезпечується Правилами прийому на навчання до ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького (<https://cutt.ly/wwzaSo4A>). Вступ на ОПП за пільгами 100, 105, 129, 130 відбувається за результатами позитивного висновку про проходження співбесіди. Для забезпечення зручності та комфортності перебування в університеті особам, що потребують допомоги, наказом ректора затверджений Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/afwqy>). Для здобувачів, які мають неповнолітніх дітей; тих, які реалізують право на академічну мобільність; здобувають освіту за декількома ОПП; потребують нетривалого лікування та реабілітації; вагітним жінкам формується індивідуальна освітня траєкторія. Здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами на ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» немає.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних реалізуються через розпорядження ректора та накази по університету, відповідні документи: Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://cutt.ly/EwzV3fO9>), Положення про запобігання та протидії булінгу (цькуванню) (<https://cutt.ly/ywwoxIwU>), Положення про комісію з етики та управління конфліктами (<https://cutt.ly/8wxogkII>), Порядок подання та розгляду (з дотриманням конфіденційності) заяв про випадки булінгу (цькування) (<https://cutt.ly/PwwozQi5>). Питання вирішення конфлікту розглядаються у випадку звернення учасника освітнього процесу до будь-якої посадової особи чи органів студентського самоврядування, надходження письмового звернення на скриньку довіри. Для протидії корупції визначена уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції (<http://surl.li/eqkhiv>) та створене Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків та моніторингу виконання антикорупційної програми (<http://surl.li/rvyoml>). Відповідно до Статуту університету (VIII п.6) конфліктні ситуації, пов'язані зі здобувачами вищої освіти, розглядаються та врегульовуються з участю представників органів студентського самоврядування (<http://surl.li/wzvbwb>). Під час реалізації ОПП конфліктних ситуацій, які потребували задіяння процедур врегулювання конфліктних ситуацій, 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

Процедура розробки, затвердження, моніторингу та перегляду освітніх програм регулюється Положенням про освітні програми у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З.Гжицького (<https://cutt.ly/wwlRqjpc>).

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

Перегляд ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» здійснюється кожного року, на засіданнях навчально-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології» з участю роботодавців, студентів (<http://surl.li/cvlwex>), на засіданнях кафедр технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Після внесення відповідних змін до ОПП проекти освітніх програм зі змінами щорічно оприлюднюються на офіційному сайті

Університету (<http://surl.li/mkcfjw>) для широкого обговорення, що є підставою для доопрацювання з урахуванням отриманих пропозицій, зауважень та рекомендацій. Враховуючи пропозиції генерального директора ТзОВ «Агроль» Юлії Шопської (<http://surl.li/ojwtin>), було доповнено матрицю відповідності програмних результатів навчання компонентою ОПП, зокрема додано компоненту ОК10 «Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини» (5 кредитів). Пропозицію директора ТзОВ Торговий дім «Галицька свіжина» Івана Коцінського (<http://surl.li/faosbm>) враховано при збільшенні тривалості дослідницької практики з 5 до 6 кредитів ЄСКТ та перенесено її у період, що передує виконанню кваліфікаційної роботи, тобто з II семестру у III семестр навчання. Відповідно до пропозиції стейкхолдерів внесено зміни у каталог вибіркових дисциплін та доповнено ВК «Безвідходні технології м'ясопереробної галузі» <http://surl.li/varybx>

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

Побажання та зауваження здобувачів вищої освіти беруться до уваги під час перегляду освітньої програми: до складу навчально-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології» (Вікторія Колодрубєць); проведені відповідні опитування, зустрічі (<http://surl.li/vfqsqo>; <http://surl.li/dfcpth>). Щоб урахувати пропозиції ЗО у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького запроваджено анкетування здобувачів ВО та викладачів університету (<http://surl.li/ywkiqc>). Анкети розробляють та удосконалюють працівники відділу якості освіти із залученням психологів, активу студентів та викладачів. За результатами проведених заходів суттєво розширено пропозиції Каталогу ВК, цього року вперше здобувачами обрані такі ВК, як «Соціальна та корпоративна діяльність бізнесу», «Самоменеджмент з основами тайм-менеджменту».

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

Відповідно до п.3.2 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності (<https://cutt.ly/6wxpHLXq>) та Положення про студентське самоврядування (<http://surl.li/afwsq>), його представники належать до четвертого рівня функціонування системи внутрішнього забезпечення якості освіти, тобто загальноуніверситетських структурних підрозділів, що відповідають за реалізацію заходів із забезпечення якості. Це рівень розроблення й апробації загальноуніверситетських положень, документів, процедур, проєктів, моніторингу академічної політики. Відповідно до цього представники студентського самоврядування беруть участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти, вносять пропозиції з покращення змісту освітніх програм та навчальних планів. Вони входять до складу ректорату, вчених рад університету та факультету, де задіяні у проведенні анонімного анкетування з оцінки якості викладання навчальних дисциплін та обговоренні результатів опитування, вносять пропозиції щодо змісту, удосконалення та впровадження ОПП. Зокрема Ярема Юлія взяла участь в обговоренні пропозиції розширення можливості міжнародної мобільності для здобувачів освіти (протокол № 9 від 16.12.2021 р.).

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

З метою покращення та удосконалення якості ОП до її формування на основі договорів (<http://surl.li/olecda>) залучені роботодавці з різних установ та організацій. До удосконалення ОП долучаються роботодавці: ТзОВ «Агроль», ПФ «Білаки», ПАТ «Володимир-Волинська птахофабрика», ТзОВ «Торговий дім «Галицька свіжина», ТОВ «Жовківський ППР», Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія та інші. Це дає змогу роботодавцям безпосередньо впливати на якість освітньої програми і давати поради щодо вдосконалення підготовки майбутніх фахівців у м'ясопереробній галузі. Спільно із роботодавцями проводяться засідання навчально-методичної комісії спеціальності, зустрічі із студентами (<http://surl.li/fjrclj>; <http://surl.li/dmevez>; <http://surl.li/ptkdzi>; <http://surl.li/foafpt>) Представники роботодавців запрошуються до рецензування проєктів ОПП (<http://surl.li/nubpoi>).

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

У ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького створено підрозділ навчальної і виробничої практик та сприяння працевлаштуванню випускників (<https://cutt.ly/wwwxiJhNK>; <http://surl.li/yvajlo>), який допомагає здобувачам з їх працевлаштуванням. Щорічно проводиться захід «Ярмарок кар'єри», де здобувачі ВО мають можливість довідатись про вакансії, а також умови працевлаштування. На кафедрі збирається інформація щодо працевлаштування випускників ОПП та сформована база контактів із випускниками. Інформація про кар'єрний шлях випускників та їхні траєкторії працевлаштування відслідковується через розгалужену мережу сучасних комунікацій. Випускникам надається повна інформація про можливості працевлаштування, натомість відповідний підрозділ збирає та узагальнює інформацію щодо працевлаштування випускників ОПП. Мотиваційний компонент працевлаштування магістрантів ОПП врахований при плануванні гостьових лекцій (<http://surl.li/gjwvpep>; <http://surl.li/psqzwd>; <http://surl.li/sdiypt>).

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

Якість освітньої діяльності з реалізації ОП є об'єктом щорічних внутрішнього та наглядного аудитів (<https://cutt.ly/nwxigrtN>) якості освітньої діяльності згідно з вимогами системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та сертифікованої системи менеджменту якості (ISO 9001:2015) ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/bwlEKd2a>; <https://cutt.ly/6wxpHLXq>). До аудиту системи забезпечення якості проведено ризик-діагностику ОП за допомогою SWOT-аналізу, проаналізовано слабкі та сильні сторони, визначено запобіжні дії щодо ризиків. Для підвищення якості реалізації ОП рекомендовано активізувати процеси інтернаціоналізації освітньої діяльності, зокрема максимально сприяти участі НПП та здобувачів вищої освіти в міжнародних проєктах співпраці та грантовій діяльності. З цією метою відповідальним виконавцям були видані відповідні приписи.

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

В університеті проводяться координаційні наради відділу забезпечення якості освіти та акредитації і навчально-методичного відділу щодо вдосконалення підготовки освітніх програм до акредитаційного процесу (<https://cutt.ly/AwxEZNXo>). Також за результатами акредитаційних експертиз ОПП університету видаються накази щодо виконання рекомендації експертів з подальшого удосконалення якості освітньої діяльності (Накази №223, №224 від 30.12.2022; Накази №83, №84 від 18.05.2023р. Накази №107, №108 від 15.06.2023р. Наказ №119 від 18.05.2023р). До прикладу, за рекомендацією експертів, здобувачам ОПП роз'яснено їх право на визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та/або інформальній освіті. Акредитація цієї освітньо-професійної програми вперше здійснюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти (попередня акредитація була проведена Акредитаційною комісією МОН України). З метою усунення найбільш типових зауважень експертів щодо кожного з критеріїв освітніх програм, які необхідно врахувати під час розробки та перегляду освітніх програм, а також для підвищення якості адміністрування освітніх програм, їх вдосконалення та реалізації політики забезпечення якості освітньої діяльності в університеті проводяться наради з гарантми освітніх програм (Інформація щодо акредитаційних процесів висвітлена на відповідній сторінці сайту (<http://surl.li/ibkoal>)).

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

Всі учасники академічної спільноти мають можливість долучитися до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП. З метою її вдосконалення, а також виявлення рівня якісного надання освітніх послуг здійснюється взаємовідвідування занять науково-педагогічними працівниками, проводяться відкриті лекції та практичні заняття. Також це відображається через процедуру анкетувань здобувачів, науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/dftviu>); (<http://surl.li/evhfgw>). На засіданнях кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів розглядаються питання підвищення кваліфікації, результатів наукової роботи, стажування з метою забезпечення високої якості викладання за ОПП. Гарант та група розробників щорічно переглядають ОПП та, відповідно до пропозицій та зауважень, удосконалюють її. Обговорення освітніх програм відбувається на засіданнях навчально-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології», засіданнях кафедри, навчально-методичної та вченої ради факультету.

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

Академічна спільнота ЗВО формується на основі розподілу повноважень та відповідальності між підрозділами і службами університету (<http://surl.li/dfymgr>), яке відповідає внутрішньому забезпеченню якості освіти. (<http://surl.li/hpqymg>)

Культуру якості освіти контролює ректор, перший проректор, відділ забезпечення якості освіти та акредитації. Гарант і група забезпечення ОПП відповідальні за реалізацію і якість освітнього процесу. Відділ кадрів, конкурсна комісія, навчально-методичний відділ здійснюють контроль за якістю кадрового забезпечення навчального процесу в університеті. Контроль за його навчально-методичним забезпеченням здійснюють навчально-методичний відділ, відділ забезпечення якості освіти та акредитації, декани факультетів, завідувачі кафедр у межах своїх службових повноважень. Контроль за матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності здійснюють у межах своїх службових повноважень декани факультетів, завідувачі кафедр, наукова бібліотека. За належне представлення публічної інформації на вебсайті університету відповідальні перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи, керівники структурних підрозділів та відповідальні за вебсайт працівники структурних підрозділів. Відділ працевлаштування та зв'язків з виробництвом налагоджує зв'язки з роботодавцями, зворотні зв'язки з випускниками, веде статистику працевлаштування випускників університету.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького регламентують: Статут Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/twIEETTD>); Колективний договір ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/wqvyyz>), Правила

внутрішнього трудового та навчального розпорядку, контракти з науково-педагогічними працівниками, здобувачами вищої освіти та більше сорока законодавчих, нормативно-правових актів та положень, наявних у вільному доступі на сайті університету (<https://cutt.ly/WwxEV7f3>). Навігація сайту є зручною та інтуїтивно зрозумілою.

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

<http://surl.li/lugyvv>

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

<http://surl.li/mupfmh>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є реалізація цілей ОП, що полягає у досягненні визначених нею ПРН, а також налагодженні ефективних комунікацій між усіма учасниками освітнього процесу, стейкхолдерами, роботодавцями, випускниками.

Також сильними сторонами ОП є:

- відповідність цілей освітньої програми місії і стратегії Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького;
- кадровий потенціал, який забезпечує ОП, висока кваліфікація НПП,
- чіткість та доступність правил ведення освітнього процесу.
- різноманітність форм співпраці зі стейкхолдерами, роботодавцями та партнерами, зокрема ведення аудиторних занять в умовах виробництва (<http://surl.li/neggyd>); (<http://surl.li/jofiyc>); (<http://surl.li/pstdfx>).

Слабкими сторонами ОП, які потребують розвитку та удосконалення:

- недостатня залученість міжнародних експертів до освітнього процесу,
- низька можливість придбання сировинних ресурсів для проведення досліджень в лабораторних умовах кафедри,
- недостатня міжнародна академічна мобільність студентів,
- обмежене використання ресурсу дуальної освіти.

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

Для розвитку ОП ЗВО планує здійснити такі заходи:

- постійно оновлювати зміст ОП з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки та практики вищої освіти, її правового регулювання, інтересів стейкхолдерів, потреб ринку праці, здобувачів, випускників;
- розширювати співпрацю із закордонними університетами, залучати міжнародних експертів у харчовій галузі до освітньо-професійної підготовки здобувачів ВО;
- активізувати у післявоєнний період академічну мобільність здобувачів ВО;
- підвищувати рівень володіння іноземними мовами здобувачами освіти для розширення їх можливостей академічної мобільності та неформальної освіти через удосконалення викладання та часткове запровадження викладання англійською мовою;
- розширювати та урізноманітнювати бази практики за кордоном;
- активізувати програми стажування НПП, які забезпечують викладання освітніх компонентів;
- розширювати співпрацю за угодами з провідними світовими ЗВО;
- готувати й реалізовувати спільні освітні, наукові, соціальні проекти, семінари, науково-практичні конференції та інше;
- проводити наукові дослідження, публікувати наукові статті у фахових виданнях, які входять до наукометричних баз даних Scopus, Web of Science;
- зміцнювати матеріально-технічну базу.

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: Парубчак Іван Орестович

Дата: 08.10.2024 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 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | навчальна дисципліна | <i>OK 9 ПП.pdf.pdf</i> | XwglXScN6KVvnWZ YzSHGE/Q+uTb2U MXyqntntvOEsVrE= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | навчальна дисципліна | <i>OK 10 ПП.pdf.pdf</i> | PtD5oJToBfxpyE8tS XQwekASmLzOIj9R x+l7kD/qVKQ= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 11. Виробнича практика | практика | <i>OK 11 ПП.pdf.pdf</i> | idY1K+OEv1wWyLI1 S65EhGqt2pqOgKtcb RrctCko1A= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 12. Дослідницька практика | практика | <i>OK 12 ПП.pdf.pdf</i> | 4Ptc4lVEUcQvSp8ux J45GOJ197W+1OH+ WLF2WBY8J1c= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 13. Кваліфікаційна робота | підсумкова атестація | <i>OK 13.pdf</i> | 2DxJkk3UMzJExKI+ T6B4WEDdm2Eve3P na9xUuns41Z8= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, дошка. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet. |
| ОК 1. Ділова іноземна мова | навчальна дисципліна | <i>OK 1 ПП.pdf.pdf</i> | zPyQu+cnd3wXPRap ISfohzleJysrYoYRdB dYs/uOHFQ= | Кабінет іноземної мови: Аудіо система, методичний матеріал, лінгафонна система ЛКС-102, аудіо навушники, ноутбук. Комп'ютерні перекладачі Promt, Рута-Плай та Pragma, словник ABBYY Lingvo. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність | навчальна дисципліна | <i>OK 2 ПП.pdf.pdf</i> | ke8rIKmux4fes3e4Kj Fac7NJCnk1wh8XP9 ZwwDB3dng= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | навчальна дисципліна | <i>OK 3 ПП.pdf.pdf</i> | CDrVCElfheyP+aRK V69fZl3ksC8h6rVek MpXAnAjRSO= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 4. Цивільний захист | навчальна дисципліна | <i>OK 4 ПП.pdf.pdf</i> | IjiwH8R5jgrC86ge6y tCD6Rz2hOz3CeetaJ 72/43G18= | Навчальна аудиторія, навчальні наочні посібники (стенди, муляжі, таблиці, схеми, фото- |

| | | | | |
|---|----------------------|-----------------|--|---|
| | | | | та відеоматеріали для моделювання ситуаційних задач). Мультимедійне обладнання. Комп'ютер. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 5. Методологія наукових досліджень | навчальна дисципліна | ОК 5 ПП.pdf.pdf | YY5Qx031LqW8F55MpywY4snj38okH5IMd2t7vafBc= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 6. Інноваційний менеджмент | навчальна дисципліна | ОК 6 ПП.pdf.pdf | My6OvgjTAEbS3W03FC8Y9ac4piN73FnHR7gMwBRAhiI= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | навчальна дисципліна | ОК 7 ПП.pdf.pdf | XeyT300M+ZiY8bETFGmsGO+Idx/JW2keOw05A8Pufno= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |
| ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | навчальна дисципліна | ОК 8 ПП.pdf.pdf | aL/ve7l8QgBR8OdPDjTEJY+S53V9ClOZXx2wWmfuULw= | Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi, телевізори. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. |

* 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) |
|--------------|----------------------------|---|---|---|------|---|---|
| 345446 | Гутий Богдан Володимирович | завідувач кафедри, Основне місце роботи | Факультет громадського розвитку та здоров'я | Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини ім. С.З. Гжицького, рік закінчення: 2003, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом спеціаліста, Львівський державний університет фізичної культури, рік закінчення: | 17 | ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність | Стажування: 1) Люблінський природничий університет (Люблін, Республіка Польща), сертифікат WZF/34/2021, тема: «Удосконалення практичних навиків та освоєння сучасних методів дослідження впливу ліків на організм тварин на основі хроматографії та аналітично-екстракційного методу», 15.04.2021р., 6 кредитів ECTS (180 годин). 2). Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних |

2011,
спеціальність:
7.010203
"Олімпійський
та
професійний
спорт",
Диплом
доктора наук
ДД 003848,
виданий
22.12.2014,
Диплом
кандидата наук
ДК 041487,
виданий
14.06.2007,
Атестат
доцента 12ДЦ
035344,
виданий
31.05.2013,
Атестат
професора АП
000125,
виданий
26.06.2017

препаратів та
кормових добавок,
сертифікат,
стажування у
профільних
лабораторіях
Інституту,
акредитованих на
відповідність вимогам
ДСТУ EN ISO/IEC
17025:2019 та ДСТУ
EN ISO/IEC
17043:2017, 14.04.2023
р.,
6 кредитів ЄКТС (180
годин).

Забезпечується
виконання підпунктів
1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11,
12, 14, 19, 20
п. 38 Ліцензійних
умов провадження
освітньої діяльності.

Пункт. 1:

1. Mylostyvyi R.,
Lesnovskay O., Karlova
L., Khmeleva O.,
Kalinichenko O.,
Orishchuk O., Tsap S.,
Begna N., Cherniy N.,
Gutyj B., Izhboldina O.
Brown Swiss cows are
more heat resistant
than Holstein cows
under hot summer
conditions of the
continental climate of
Ukraine. Journal of
Animal Behaviour and
Biometeorology. 2021.
Vol. 9, № 4. P. 2134.
2. Yevstafieva V.,
Melnychuk V., Nagorna
L., Stybel V., Gutyj B.,
Yatsenko I., Petrenko
M., Nikiforova O.,
Filonenko S.,
Savenkova O.,
Tahiltseva Y.
Observations on the
embryonic development
of trichuris sylvilagi
(Nematoda,
trichuridae) under
laboratory conditions.
Zoodiversity. 2021. Vol.
55, № 4. P. 343–350.
3. Mylostyvyi R., Sejian
V., Izhboldina O.,
Kalinichenko O.,
Karlova L., Lesnovskay
O., Begma N.,
Marenkov O., Lykhach
V., Midyk S., Cherniy
N., Gutyj B., Hoffmann
G. Changes in the
Spectrum of Free Fatty
Acids in Blood Serum of
Dairy Cows during a
Prolonged Summer
Heat Wave. Animals.
2021. Vol. 11, № 12. P.
3391.
4. Yaroshevych N.,
Stybel V., Gutyj B.,
Hrymak O., Kushnir L.,
Kalaitan T., Kondrat I.
Analysis of state of
public financing of

environmental protection. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 6, № 13(114). P. 106–119.

5. Khalak V., Gutyj B., Bordun O., Stadnytska O., Ilchenko M. The biochemical indicators of blood serum and their relationship with fattening and meat qualities of young swine of different inbred differentiation according to the sazer-fredin index. Scientific Papers. Series D. Animal Science. 2021. Vol. LXIV, № 2. P. 70-75.

6. Boiko O. V., Honchar O. F., Lesyk Y. V., Kovalchuk I. I., Gutyj B. V., Dychok-Niedzielska, A. Z. Effect of consumption of I, Se, S and nanoaquacitrates on hematological and biochemical parameters of the organism of rabbits. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol. 12, № 2. P. 335-340.

7. Kiserá Y. V., Martyniv Y. V., Gutyj B. V. Dynamics of morphological, immunological and histological changes in microsporia in guinea pigs. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol. 12, № 2. P. 206-211.

8. Honcharova O. V., Paraniak R. P., Kutishchev P. S., Paraniak N. M., Hradovych N. I., Matsuska O. V., Rudenko O. P., Lytvyn N. A., Gutyj B. V., Maksishko L. M. The influence of environmental factors on fish productivity in small reservoirs and transformed waters. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 176-180.

9. Vasyl'yev D., Priimenko B., Aleksandrova K., Mykhalchenko Y., Gutyj B., Mazur I., Magrelo N., Sus H., Dashkovskyy O., Vus U., Kamratska O. Investigation of the acute toxicity of new xanthine xenobiotics with noticeable antioxidant activity. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 315-318.

10. Khalak V., Gutyj B., Stadnytska O., Shuvar I., Balkovskyi V., Korpita H., Shuvar A., Bordun O. Breeding value and productivity of sows of the Large White breed. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 319-324.
11. Borshch O. O., Borshch O. V., Sobolev O. I., Nadtochii V. M., Slusar M. V., Gutyj B. V., Polishchuk S. A., Malina V. V., Korol A. P., Korol-Bezpala L. P., Bezpalyi I. F., Cherniavskiy O. O. Wind speed in easily assembled premises with different design constructions for side curtains in winter. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 325-328.
12. Butsiak H. A., Butsiak V. I., Gutyj B. V., Kalyn B. M., Muzyka L. I., Stadnytska O. I., Luchyn I. S., Rozputnii O. I., Kachan L. M., Melnichenko Yu. O., Sliusarenko S. V., Bilkevich V. V., Leskiv K. Y. Migration of mobile forms of heavy metals into the vegetative mass of plants under local human-caused load. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 239-343.
13. Saranchuk I. I., Vishchur V. Ya., Gutyj B. V., Klim O. Ya. Effect of various amounts of sunflower oil in feed additives on breast tissues' functional condition, reproductivity, and productivity of honey bees. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 344-349.
14. Yaroshevyh N. B., Gutyj B. V., Hrymak O. Ya., Kushnir L. P., Kalaitan T. V., Kondrat I. Y., Shevchuk, O. O. The state of environmental taxation in Ukraine and the main directions of reform. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 350-359.
15. Roman L., Sidashova S., Popova I., Levchenko A., Bogach M., Sklyarov P., Ulyzko, S., Koreyba, L., Kushnir, V., Chornyi, V., Gutyj, B. Lateral profile of the pigs' teat line of different

Ukrainian breeds.
Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 360-367.

16. Kalaitan T. V., Stybel V. V., Gutyj B. V., Hrymak O. Ya., Kushnir L. P., Yaroshevych N. B., Vovk M. V., Kindrat O. V. Ecotourism and sustainable development. Prospects for Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 373-383.

17. Bashchenko M. I., Boiko O. V., Honchar O. F., Sotnichenko Yu. M., Tkach Ye. F., Gavrysh O. M., Nebylytsja M. S., Lesyk Ya. V., Gutyj B. V. The cow's calving in the selection of bull-breeder in Monbeliard, Norwegian Red and Holstine breed. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 236-240.

18. Brezvyyn O. M., Guta Z. A., Gutyj B. V., Fijalovych L. M., Karpovskiy V. I., Shnaider V. L., Farionik T. V., Dankovych R. S., Lisovska T. O., Bushuieva I. V., Parchenko V. V., Magrelo N. V., Slobodjuk N. M., Demus N. V., Leskiv Kh. Ya. The influence of HamekoTox on the morphological and biochemical indices of the blood of laying hens in spontaneous fumonisin toxicosis. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 249-253.

19. Prychepa M., Hrynevych N., Martseniuk V., Potrokhov O., Vodianitskyi O., Khomiak O., Rud O., Kytsokon L., Sliusarenko A., Dunaievskya O., Gutyj B., Pukalo P., Honcharenko V., Yevtukh L., Bozhyk L., Prus V., Makhorin H. Rudd (Scardinius Erythropthalmus l., 1758) as a bioindicator of anthropogenic pollution in freshwater bodies. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 253-260.

20. Slivinska L. G., Vlizlo V. V., Shcherbatyy A. R., Lukashchuk B. O., Gutyj B. V., Drach M. P., Lychuk M. G., Maksymovych I. A.,

Leno M. I., Rusyn V. I., Chernushkin B. O., Fedorovych V. L., Zinko H. O., Prystupa O. I., Yaremchuk V. Y. Influence of heavy metals on metabolic processes in cows. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 284-291.

21. Sobolev O. I., Lisohurska D. V., Pyvovar P. V., Topolnytskyi P. P., Gutyj B. V., Sobolieva S. V., Borshch O. O., Liskovich V. A., Verkholiuk M. M., Petryszak O. Y., Kuliaba O. V., Golodiuk I. P., Naumjuk O. S., Petryszak R. A., Dutka H. I. Modeling the effect of different dose of selenium additives in compound feed on the efficiency of broiler chicken growth. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 292-299.

22. Fedorovych E. I., Fedorovych V. V., Semchuk I. Y., Fedak N. M., Ferenents L. V., Mazur N. P., Bodnar P. V., Kuziv M. I., Fedorovych O. V., Orihivskiy T. V., Gutyj B. V., Slusar M. V., Petriv M. D., Fyl S. I. Genetic potential and breeding value of animals – an essential component of the genetic progress in dairy cattle. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 306-312.

23. Hrynevych N., Prychepa M., Kovalenko Yu., Vodianitskyi O., Svitelskyi M., Fotin O., Zahorui L., Zharchynska V., Gutyj B., Kulish S., Honcharenko V., Velesyk T., Sachuk R., Stravsky Ya., Boltyk N. The role of macrophytes in waterfowl reproduction. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 320-326.

24. Khorolskyi A., Yevstafieva V., Kravchenko S., Pishchalenko M., Vakulenko Y., Gutyj B. Specifics of the morphological identification of the pathogen of passaluarisis of rabbits. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol.

12, № 4. P. 702-709.

25. Horalskyi L. P., Ragulya M. R., Glukhova N. M., Sokulskiy I. M., Kolesnik N. L., Dunaievskaya O. F., Gutyj B. V., Goralska I. Y. Morphology and specifics of morphometry of lungs and myocardium of heart ventricles of cattle, sheep and horses. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2022. Vol. 13, № 1. P. 53-59.

26. Lesyk Y. V., Dychok-Niedzielska A. Z., Boiko O. V., Honchar O. F., Bashchenko M. I., Kovalchuk I. I., Gutyj B. V. Hematological and biochemical parameters and resistance of the organism of mother rabbits receiving sulfur compounds. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2022. Vol. 13, № 1. P. 60-66.

27. Karpenko Y., Hunchak Y., Gutyj B., Hunchak A., Parchenko M., Parchenko V. Advanced research for physico-chemical properties and parameters of toxicity piperazinium 2-((5-(furan-2-YL)-4-phenyl-4H-1,2,4-triazol-3-YL)THIO)acetate. ScienceRise: Pharmaceutical Science. 2022. Vol.2, № 36. P. 18-25.

28. Pepko V., Orobchenko O., Sachuk R., Gutyj B., Stravskyy Y., Velesyk T., Katsaraba O. The influence of veterinary and zootechnical measures on the content of essential microelements and the quality of meat of wild deer-like in the western region of Ukraine. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 2023. Vol. 12, № 4. P. e9344

29. Mylostyvyi R, Izhboldina O, Midyk S, Gutyj B, Marenkov O, and Kozyr V (2023). The Relationship between Warm Weather and Milk Yield in Holstein Cows. World's Veterinary Journal. 2023. Vol. 13, № 1. P. 134-143.

30. Bashchenko M. I., Boiko O. V., Honchar O. F., Sotnichenko, Y. M.,

Lesyk, Y. V., Iskra R. Y., Gutyj, B. V. Peculiarities of growth and further productivity of purebred and crossbred cows. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14, № 1. P. 118-124.
31. Koreneva Y. M., Orobchenko O. L., Romanko, M. Y., Malova N. G., Sachuk R. M., Gutyj B. V., Radzykhovskiy M. L. Influence of high-bromine poultry products on clinical-biochemical blood parameters of white rats. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14, № 1. P. 125-130.;

Пункт. 2:

1. Спосіб корекції системи антиоксидантного захисту курей-несучок при умові кадмієвого навантаження: пат. 145559 Україна. № u202003378; заявл. 03.06.2020; опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24. 4 с.
2. Спосіб профілактики ускладнень при проведенні нехірургічної трансплантації ембріонів у великої рогатої худоби: пат. 145560 Україна. № u202003381; заявл. 03.06.2020; опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24. 4 с.
3. Спосіб біокорекції ензимої ланки антиоксидантної системи організму глибоко тільних корів за інтенсивної технології виробництва молока: пат. 149282 Україна. № u202101872; заявл. 09.04.2021; опубл. 04.11.2021, Бюл. № 44. 4 с.
4. Спосіб визначення штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски: пат. 149039 Україна. № u202101868; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 4 с.
5. Спосіб оцінки потенціалу молочної продуктивності корів Української чорно-рябої молочної породи: пат. 149038 Україна. №

u202101866; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 5 с.
6. Спосіб корекції раціону курчат у постінвазійний період: пат. 150058 Україна. № u202102833; заявл. 28.05.2021; опубл. 30.12.2021, Бюл. № 52. 2 с.
7. Спосіб корекції годівлі бугайців в умовах техногенного забруднення довкілля кадмієм: пат. 150057 Україна. № u202102832; заявл. 28.05.2021; опубл. 30.12.2021, Бюл. № 52. 2 с.
8. Спосіб оцінки м'ясної продуктивності відгодівельної худоби: пат. 152512 Україна. № u2022 02611; заявл. 20.07.2022; опубл. 15.02.2023, Бюл. № 7. 4 с.
9. Спосіб оцінки м'ясності відгодівельної худоби та пов'язаних з нею морфологічного і хімічного складу яловичини: пат. 152513 Україна. № u2022 02612; заявл. 20.07.2022; опубл. 15.02.2023, Бюл. № 7. 5 с.;

Пункт. 3:
1. Мартишук Т. В., Гутий Б. В. Імунофізіологічний стан та антиоксидантний потенціал організму поросят за умов оксидативного стресу та дії коригуючих чинників : монографія. Львів : СПОЛОМ, 2021. 108 с.
2. Гачак Ю. Р., Гутий Б. В. Розробка технології, органолептичні та технологічні характеристики козиного сиру із спеціями. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems. Collective monograph. Boston 2021. Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. ISBN 978-1-63848-664-0. doi: 10.46299/ISG.2021.MO NO.TECH.II
3. Гутий Б.В., Козенко О.В., Мартишук Т.В., Двилюк І.В., Магрело Н.В., Сус Г.В., Вороняк

В.В., Висоцький А.О.,
Вус У.М., Кремпа Н.Ю.
Інтелектуальна
власність: навчальний
посібник. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2022. 367
с.

4. Левківська Н.,
Левківський Д., Гутий
Б. Визначення
економічної
ефективності
проведених
ветеринарних заходів:
навчальний посібник.
Львів : СПОЛОМ,
2020. 103 с.

5. Гутий Б. В., Семенів
Б. С., Гутий А. В.,
Барнич Д. А. Техніка
боксу (основні
поняття): навчальний
посібник. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2020. 158
с. 2-е перевидання.

6. Слободюк Н. М.,
Гутий Б. В.
Ветеринарна
токсикологія:
навчальний посібник.
Львів: ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, 2019.
168 с.

7. Гунчак В. М., Гутий
Б. В., Винярска А. В.,
Васів Р. О.
Навчальний посібник
для лабораторно-
практичних занять з
“Ветеринарної
фармакології”. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2019. 276
с.

8. Куляба О. В., Гутий
Б. В., Стибель В. В.,
Турко І. Б.
Застосування
клозаверму а та
катозалу для корекції
захисних систем
організму корів за
фасціольозної інвазії :
монографія. Львів :
СПОЛОМ, 2019. 156 с.;

Пункт. 4:

1. Гутий Б. В., Козенко
О. В., Двильок І.В., Вус
У.М., Магрело Н.В.,
Сус Г.В., Висоцький
А.О., Кремпа Н.Ю.,
Мартишук Т.В.
Гігієнічна оцінка
повітряного
середовища:
методичні
рекомендації. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2022. 52 с.

2. Гутий Б. В., Сус Г. В.,
Козенко О. В., Двильок
І. В., Магрело Н. В.,
Вус У. М., Кремпа Н.
Ю., Мартишук Т. В.,
Висоцький А. О.
Методичні
рекомендації для
лабораторних занять

за спеціальністю 212
«Ветеринарна гігієна,
санітарія і
експертиза» з
дисципліни «Загальна
гігієна». Львів, 2022.
25с.

3. Бордун О. М., Халак
В. І., Гутий Б. В.,
Тодорюк В. Б.,
Химинець П. С.
Комплексна оцінка
свиноматок за
показниками
відтворювальних
якостей з
урахуванням рівня їх
адаптації, походження
та лінійної
належності: метод.
Рекомендації. Львів:
«Сполом», 2023. 66 с.;

Пункт. 6:

1. Вархоляк Ірина
Степанівна, захистила
дисертацію доктора
філософії з
ветеринарної
медицини 22 жовтня
2020 р. за
спеціальністю 211
«Ветеринарна
медицина». Тема:
«Фармакодинаміка
кардіопрепарату за
патологій серцево-
судинної системи у
собак». Диплом ДР
000815

2. Лавришин Юлія
Юріївна, захистила
дисертацію доктора
філософії з
ветеринарної
медицини 22 жовтня
2020 р. за
спеціальністю 211
«Ветеринарна
медицина». Тема:
«Фармакокорекція
імунної системи
молодняку великої
рогатої худоби при
кадмієвому
навантаженні».

Диплом ДР 000816;
3. Мартишук Тетяна
Василівна, захистила
кандидатську
дисертацію 10
листопада 2020 р. за
спеціальністю
03.00.13 «Фізіологія
людини і тварин».

Тема:
«Імунофізіологічна
адаптація й
антиоксидантний
потенціал організму
тварин за умов
оксидативного стресу
та дії коригуючих
чинників». Диплом
ДК № 058916

4. Слободян Соломія
Олківна, захистила
кандидатську
дисертацію 07 травня
2021 р. за
спеціальністю

медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

4. Голова одноразової ради ДФ 35.826.009 Закревської Марти Володимирівни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

5. Рецензент одноразової ради ДФ 35.826.012 Івашків Юлії Андріївни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

6. Рецензент одноразової ради ДФ 35.826.007 Шевчук Марії Олегівни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

7. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Хуецін Zhao, Сумський аграрний університет, 2023.

8. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Кошевий Всеволод Ігорович, Державний біотехнологічний університет, 2023.;

Пункт. 8:

1. Відповідальний редактор журналу «Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної

медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького», з 2007 р.
2. Головний редактор журналу «Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences»
3. Член редакційної ради журналу «Regulatory Mechanisms in Biosystems», який індексується у наукометричній базі Web of science, з 2017 р.
4. Керівник проекту на тему: Способи корекції препаратами на основі рослинної сировини захисних систем організму тварин та птиці за різних негативних чинників» 2020-2021 рр. на суму 554,88 тис. грн. (МОН України);

Пункт. 9: Експерт із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільськогосподарського, лісового і садово-паркового господарства, ветеринарії».

Пункт. 11: Державна установа «Інститут зернових культур НААН» (2021 р.);

Пункт. 12:
1. Lytvyn N., Rudenko O., Gutyj B. Assessment of the quality of pond waters of Lviv region and prospects for the use of phytoplankton biomass in these reservoirs. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences, 2021. Vol. 23, № 95. P. 108-113.
2. Rudenko O., Lytvyn N., Gutyj B. Assessment of microbiological indicators and monitoring of a sociological survey of the quality of sources in the city of Lviv. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences, 2021. Vol. 23, № 94. P. 81-85.
3. Nichiporuk S., Radzikhovskiy M., Gutyj B. Overview: eutanasia and methods of antanasia of animals. Scientific Messenger of Lviv National

| | | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------|--|--|---|--|--|
| | | | | | | <p>University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences, 2022. Vol. 24, №105. P. 141–148.</p> <p>4. Niedzwiedz A., Maksymovych I., Gutyj B., Slivinska L., Stronskyi Y., Leno M., Chemushkin B., Rusyn V., Leno Y., Karpovskiy V., Leskiv K. Equine metabolic syndrome. Bulletin of Poltava State Agrarian Academy, 2022. №1. P. 194-200</p> <p>5. Халак В. І., Гутий Б. В., Бордун О. М. Лужна фосфатаза сироватки крові та її зв'язок з відгодівельними і м'ясними якістьями молодняку свиней різної внутріпородної диференціації за індексом Ліві. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». 2023. Т. 2, №53. С. 56-62;</p> <p>Пункт. 14: керівник постійно діючого студентського наукового гуртка;</p> <p>Пункт. 19: Академік НАН ВО України Член наукового товариства анатомів, гістологів, ембріологів та топографоанатомів України Почесний президент ліги бойових мистецтв України;</p> <p>Пункт. 20: 1. Ветеринарний фельдшер фермерського господарства Цана Р.М. (с. Іванівці) (2001-2003 рр.) Головний лікар ветеринарної медицини ТзОВ «Дружба» (с. Кізлів) (3.07.2003-30.12.2003 р.)</p> | |
| 283089 | Сімонова Ірина Іллівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій та біотехнології | Диплом спеціаліста, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології | 8 | ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | <p>Стажування: 1. Куявський університет у Влоцлавеку (Республіка Польща), сертифікат, тема: «Проблеми та процес реформування освіти в галузі технічних наук в Україні та країнах ЄС», 13.12. 2019 р., 6,0 кредити ECTS (180 год.). 2. ГО "Фонд</p> |

зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050303 Експертиза товарів та послуг, Диплом магістра, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 2020, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки, Диплом кандидата наук ДК 050185, виданий 18.12.2018, Атестат доцента АД 008693, виданий 27.09.2021

підтримки інформаційного забезпечення студентів", сертифікат №783236386964, тема: "Комунікативна компетентність через призму навчання online", 13.03.2023 р., 1 кредит ЕКТС (30 годин).

Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 9, 14, 15, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Пункт. 1:

1. Simonova I., Grabovskiy S., Drachuk U., Halukh B., Basarab I. Aminoacid composition of meat and bonemeal from various manufacturers of pet food and animal feed. Ukrainian Journal of Ecology, 2020. Vol. 10(2). P. 435–439.
2. Peshuk L. V., Ibatullin I. I., Radzievska I. G., Simonova I. I. Technology of obtaining essential oil extracts from spicy and aromatic raw materials and their influence on meat and fish molded ready-to-cook products. Journal of Chemistry and Technologies, 2021. Vol 29, No. 4. P. 614–624.
3. Сімонова І. І., Пешук Л. В. Дослідження органолептичних та функціонально-технологічних показників посічених напівфабрикатів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові науки». Львів, 2019. Т 21. № 21 (91). С. 143–148.
4. Simonova I., Peshuk L., Galenco O. Microscopic examination of chops with content of lentil flour. Ukrainian Journal of Food Science. Kyiv, 2019. №7, 1. P. 16–26.
5. Галух Б. І., Драчук У. Р., Сімонова І. І., Басараб І. М., Ромашко І. С. Удосконалення технології ковбасних виробів спеціального призначення. Наукови

й вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 22, №22 (94). С. 37–43.

6. Peshuk L., Simonova I., Halukh B. Quality management and safety control of semi-finished production in the context of the haccp system. Collection of scientific papers with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference, 2020. Vol. 2. P. 35–38.

7. Peshuk L. V., Bakhmach V.O., Simonova I. I. Quality management in the mayonnaise sauces with non-traditional raw materials. Journal of Chemistry and Technologies, 2022. Vol. 30, No. 2. P. 253–264.

8. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Сімонова І. І. Розширення асортименту ковбасних виробів спеціального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 22, № 93. С. 72–76.

9. Басараб І. М., Драчук У. Р., Галух Б. І., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Герез Н. О. Використання нетрадиційної сировини у технології варених ковбасних виробів функціонального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2021. Т. 23, №23 (95). С.65–71.

10. Пешук Л. В., Сімонова І. І. Розробка м'ясо-рибних формованих напівфабрикатів для геродієтичного харчування. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Харків, 2021. № 3, (9). С. 74–80.

11. Пешук Л. В., Сімонова І. І. Перспективи використання екстрактивних олій з пряно-ароматичної сировини в технології формованих напівфабрикатів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів,

2021. Т. 23, №23 (96). С.33–38.

12. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Сімонова І. І. Удосконалення технології паштету з використанням дієтичної добавки. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2022. № 24(97). С. 46–51.

13. Пешук Л. В., Сімонова І. І. Тренд сучасності – продукція оздоровчого призначення з мікродоростями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2022. № 24(97). С. 52–59.

14. Сімонова І. І., Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М. Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці, НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 99. С. 61–68.

15. Сімонова І. І., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Коваль Г. М., Кінаш С. М. Інноваційні технології м'ясних продуктів з нетрадиційної сировини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 100. С. 26–34.

16. Пешук Л.В., Сімонова І.І., Вдовиченко Ю.В., Джус П.П., Дедова Л.О. Аналіз якості охолодженої та замороженої яловичини, Розведення і генетика тварин, 2022. 64. С. 47-55.

17. Пешук Л.В., Сімонова І.І., Приходько Д.В. Огляд стратегій розвитку та особливостей виробництва інноваційних продуктів з водоростей, Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях, 2023, №2(16). С. 86-

91.;

Пункт. 2:

1. Паска М. З., Маркович І. І. Спосіб виробництва к напівкопчених ковбасних виробів. Патент на корисну модель України № 97028, 2014 р.
2. Паска М. З., Маркович І. І. Спосіб виробництва комбінованих напівкопчених ковбасних виробів. Патент на корисну модель України № 97027, 2014 р.
3. Паска М. З., Маркович І. І. Пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас. Патент на корисну модель України № 103554, 2015 р.
4. Сімонова І. І., Пешук Л. В., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Ромашко І. С., Коваль Г. М., Ковальський Ю. В., Пронюк В. М., Дружич Ю. В. Спосіб виготовлення маринаду для м'яса свинини, кролика та птиці на основі калини. Патент на корисну модель України № 154305, 2023.;

Пункт. 3:

1. Peshuk L. V, Simonova I. I Influence of different methods of heat treatment on the technology of special purpose meat delicacies. Modern engenering problems, challenges and modernity. Collectiv monograf. Riga, 2020. P. 351-369.
2. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Волошин Р. В. Конспект лекції з курсу «Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2022. 107 с.;

Пункт.4:

1. Драчук У. Р.,

Кринська Н. В.,
Ромашко І. С., Басараб
І. М., Галух Б. І.,
Молдаванова Л. К.,
Сімонова І. І.
Довідник рецептур
для виконання
лабораторних робіт з
дисципліни
«Інноваційні
технології м'ясної
галузі». Львів, 2019. 74
с.

2. Басараб І. М.,
Драчук У. Р., Коваль Г.
М., Галух Б. І.,
Ромашко І. С.,
Сімонова І. І.,
Кринська Н. В.
Навчально-
методичний посібник
із дисципліни
«Технологія м'яса,
риби та жирів» для
студентів денної та
заочної форм
навчання ОПП 181
"Харчові технології".
Львів, 2021. 276 с.

3. Драчук У. Р.,
Сімонова І. І., Басараб
І. М., Кринська Н. В.,
Галух Б.І., Ромашко І.
С., Молдаванова Л. К.
Основи виробництва
продуктів оздоровчого
призначення/ //
Методичні вказівки до
виконання
лабораторних робіт.
Спеціальність 181.
Харчові технології.
Львів, 2020. 44 с.

Пункт. 8:

1. Виконавець
наукової тематики
кафедри технології
м'яса, м'ясних та
олійно-жирових
виробів 0120U102503
«Розробка і
удосконалення
технології м'ясних та
олійно-жирових
виробів із
раціональним
використанням
сировинних ресурсів»,
01.01.2021 –
01.01.2025 рр.

2. Член редакційної
колегії НВ ЛНУ
ветеринарної
медицини та
біотехнологій, серія
«Харчові технології»,
з 2022 р.

3. Рецензент «Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies», том
«Технологія та
обладнання харчових
виробництв», що
включений до
Переліку ВАК
України, а з 2015 року
індексується в
наукометричній базі
даних Scopus.;

Пункт. 9:

1. Haschuk O., Moskalyuk O., Rudenko V., Zhukenko D., Simonova I. Study of quality indicators of pastes with a dietary supplement // «Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution». 88 International scientific conference of young scientist and students/ Book of abstract (April-May 2022. Kyiv). NUFT, Kyiv: 2022. P. 221.
2. Гнатенко Е. Д., Сімонова І. І. Веганські боули як спосіб розширення асортименту «Їжі для здоров'я». «Актуальні питання розвитку науки та техніки». LXIX Міжнародна науков-практична інтернет-конференція/ Збірник тез доповідей (7 лютого 2022. Львів). Львів, 2022. С. 23-26.
3. Обребська О., Приходько Д., Сімонова І., Пешук Л. Дослідження напівфабрикатів з м'яса яловичини, вироблених при технології ритуального забою. Міжнародна конференція «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького», до 30-річчя від створення факультету харчових технологій та біотехнологій, (10-11 листопада 2022. Львів). Львів, 2022 р. С. 25-26.
4. Клебан О., Яворська І., Сімонова І., Пешук Л. Технологія м'ясо-рибних напівфабрикатів з екстрактами пряно-ароматичної сировини. Міжнародна конференція «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького», до 30-річчя від створення факультету

харчових технологій та біотехнології, (10-11 листопада 2022. Львів). Львів, 2022 р. С. 27-28.

5. Ємченко І., Шестопап Г., Сімонова І. Українські реформи безпечності харчової продукції: втілення європейського вибору // 8 Міжнародна наукова конференція. «Проблеми і перспективи територіального соціально-економічного розвитку». (May 2019. Orpole). Orpole:2019.

6. Пешук Л. В., Сімонова І. І., Пронюк В. М., Дружич Ю. В. Вплив сумішей натуральних прянощів на термін зберігання м'ясних напівфабрикатів // Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми годівлі тварин в умовах високоінтенсивних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва», присвячена 80-річчю від дня народження видатного вченого, доктора с.-г. наук, професора Леоніда Сидоровича Дяченка». (1-2 Лютого, 2019). Біла Церква: 2019, С. 68-70.

7. Peshuk L., Simonova I., Halukh B. Quality management and safety control of semi-finished production in the context of the haccp system. Collection of scientific papers with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference, 2020. Vol. 2. P. 35–38.

8. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Сімонова І. І. Моделювання рецептур сосисок спеціального призначення з використанням цільної крові. // 3-тя Міжнародна науково-практична конференція «Сучасна наука: проблеми та інновації». (1-3 Липня, 2020). Стокгольм: 2020, С.189-195.

9. Peshuk L., Simonova

I., Meat product//
Papers of participants
of the I International
Multidisciplinary
Scientific and
Theoretical Conference
«The driving force of
science and trends in its
development», held on
August 20, 2021 in
Coventry are presented
in the collection of
scientific papers. P. 75-
77.

10. Сімонова І. І.,
Пешук Л. В. Органічні
кислоти ягідної
сировини у фізіології
харчування людини.
Міжнародний
науковий журнал
«Грааль науки», 2023.
№25. С. 163-167.

11. Драчук У., Галух Б.,
Басараб І., Сімонова
І., Коваль Г. Базові
аспекти технології
м'ясних виробів із
м'яса кролів з
зниженим вмістом
нітриту натрію //
«Міжнародна
науково-практична
конференція
«Географічна освіта і
наука: виклики і
поступ», присвячена
140-річчю географії у
Львівському
університеті». (18-20
травня 2023. Львів).
Львів: 2023.

12. Дружич Ю. В.,
Пронюк В. М.,
Сімонова І. І.
Технологія шинок з
використанням
пряно-ароматичних
сумішей «ВЕЛД ОФ
СПАЙСІЗ» // XII
наукова конференція
«Наукові підсумки
року». Збірник
наукових тез. –
Харків,
Х.:Технологічний
центр, 2023. – 90 с.

13. Водолазкий Д.,
Личак А., Сімонова І.
Використання
порошку фізаліса у
технології шинок //
Готельно-ресторанний
бізнес та харчові
технології: сучасні
тенденції, виклики,
інновації. Збірник
матеріалів I-ї
Всеукраїнської
студентської науково-
практичної інтернет-
конференції. Львів:
2024, С.228-233.

14. Драчук У., Галух
Б., Сімонова І., Боднар
А. Спосіб виробництва
солено-копченого
свинячого окістя
«Шовдляр» //
Промисловість та
крафт для HoReCa в

туризмі: досвід, рооблеми, інновації. Матеріали II-гої Міжнародної науково-практичної конференції (23-24 Травня. 2024. Київ). НУХТ. Київ:2024. С. 71-75.

15. Мельничук Р., Сімонова І. Дослідження варених ковбас за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій (11-12 квітня 2019. Київ). НУХТ, Київ:2019. С. 377.

16. Походжай Л., Сімонова І. Технологія паштетів оздоровчого призначення, збагачених рослинною сировиною. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій (2-3 квітня 2020. Київ). НУХТ, Київ:2020. С. 286.

17. Коник Р., Сімонова І. Удосконалення технології варених ковбас з використанням низькокалорійної сировини. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій (2-3 квітня 2020. Київ). НУХТ, Київ:2020. С. 259.

18. Табачнюк Д., Мамчиць Т., Сімонова І. Удосконалення технології посічених

напівфабрикатів з використанням рослинної сировини // Міжнародна конференція «Дні студентської науки» у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького, (18-19 квітня 2019. Львів).
Львів, 2019 р.
19. Мартин Н., Сімонова І. Удосконалення технології варених ковбас з використанням білків тваринного і рослинного походження// Міжнародна конференція «Дні студентської науки» у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького, (18-19 квітня 2019. Львів).
Львів, 2019 р.
20. Геровський Т., Сімонова І. Обліпіха у технології пресерв рибних // Міжнародна конференція «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького», до 30-річчя від створення факультету харчових технологій та біотехнології, (4-5 травня 2023. Львів).
Львів, 2023 р. С. 35-40.
21. Лісовий М., Сімонова І. Еволюція копчених продуктів у сучасному харчуванні: від традиційної до вуличної гастрономії // Міжнародна конференція «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького», до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові, (16-17 травня 2024. Львів).
Львів, 2024 р. С. 24-27.
22. Цюпка Н.,

Сімонова І.
Харчуємося у ритмі:
вплив сучасного
життя на наші харчові
звички. //
Міжнародна
конференція «Дні
студентської науки у
Львівському
національному
університеті
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького», до
240-річчя
започаткування
викладання
ветеринарної
медицини у Львові,
(16-17 травня 2024.
Львів). Львів, 2024 р.
С. 29-31
23. Войтик У.,
Машталер М.,
Сімонова І.
Використання м'яса
яловичини у
технології м'ясних
консервів для
дитячого харчування
// Міжнародна
конференція «Дні
студентської науки у
Львівському
національному
університеті
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького», до
240-річчя
започаткування
викладання
ветеринарної
медицини у Львові,
(16-17 травня 2024.
Львів). Львів, 2024 р.
С. 31-35.
24. Душка О.,
Нуцковський Ю.,
Студений Н., Сімонова
І. Удосконалення
технології
напівфабрикатів з
м'яса птиці з
використанням
маринадів на основі
горобини червоної
(SORBUS
AUCUPARIA) //
Міжнародна
конференція «Дні
студентської науки у
Львівському
національному
університеті
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького», до
240-річчя
започаткування
викладання
ветеринарної
медицини у Львові,
(16-17 травня 2024.
Львів). Львів, 2024 р.
С. 35-38.;

Пункт. 14:

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|------------------------------|--|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>Участь у роботі Всеукраїнської студентської олімпіади в Харківському державному університеті харчування і торгівлі, 10-12 квітня 2019 р. м. Харків.;</p> <p>Пункт. 15: 1. Табачнюк Діана «Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини». Конкурсна робота студентки 4 курсу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2. 2022 рік Гнатенко Едуард «PROMISING FOOD для споживачів у сучасному світі». Конкурсна робота студента 2-го курсу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 3. Гнатенко Едуард Диплом II ступеня. Переможець першого туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2021/2022 навчальному році зі спеціальності «Харчові технології».</p> <p>Пункт. 19: Член ради стейкхолдерів і секретар освітньо-професійної програми «Освітні, педагогічні науки».</p> | |
| 305632 | Галух Богдан Іванович | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій та біотехнології | <p>Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 2000, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 013073, виданий</p> | 15 | <p>ОК 9. Управління якістю та безпекою харчових продуктів</p> | <p>Стажування: Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, тема "Підготовка проектів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проекті "MO-LAB 2" (галузь знань - сільське господарство) частині", 14.07.2022 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин).</p> <p>Забезпечується виконання підпунктів</p> |

28.03.2013,
Атестат
доцента АД
001083,
виданий
05.07.2018

1, 3, 4, 7, 10, 14
п. 38 Ліцензійних
умов провадження
освітньої діяльності.

Пункт. 1:

1. Simonova I.,
Grabovskyi S., Drachuk
U., Halukh B., Basarab
I. Amino acid
composition of meat
and bonemeal from
various manufacturers
of petfood and animal
feed. Ukrainian Journal
of Ecology, 2020.
№10(2). P. 435–439.

2. Басараб І. М.,
Драчук У. Р., Галух Б.
І., Коваль Г. М.,
Сімонова І. І., Герез Н.
О. Використання
нетрадиційної
сировини у технології
варених ковбасних
виробів
функціонального
призначення.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології,
2021. Т. 23. № 95. С.
65–71.

3. Галух Б. І., Драчук
У. Р., Сімонова І. І.,
Басараб І. М.,
Ромашко І. С.
Удосконалення
технології ковбасних
виробів спеціального
призначення.

Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
Львів, 2020. Т. 22. №
94. С. 37–43 с.

4. Сімонова І. І., Галух
Б.І., Драчук У.Р.,
Басараб І.М.

Удосконалення
технології
маринованих
напівфабрикатів з
м'яса птиці, НВ ЛНУ
ветеринарної
медицини та
біотехнологій. Серія:
Харчові технології,
2023. Т. 25. № 99. С.
61-68.

5. Сімонова І. І.,
Драчук У.Р., Галух
Б.І., Басараб І.М.,
Коваль Г.М., Кінаш
С.М. Інноваційні
технології м'ясних
продуктів з
нетрадиційної
сировини. НВ ЛНУ
ветеринарної
медицини та
біотехнологій. Серія:
Харчові технології,
2023. Т. 25, № 100. С.
26-34.;

Пункт. 3:

1. Галух Б. І., Драчук
У. Р., Басараб І. М.,

Коваль Г. М.
Навчальний посібник
«Сучасні технології
переробки птиці» для
здобувачів вищої
освіти за
спеціальністю 181
«Харчові технології»,
першого освітнього
ступеня стаціонарної
та заочної форми
навчання. Львів, 2020.
230 с.

2. Ромашко І. С.,
Драчук У. Р., Галух Б.
І., Басараб І. М.
Конспект лекцій з
дисципліни
«Методологія
наукових досліджень»
для студентів другого
(магістерського) рівня
спеціальності 181
«Харчові технології».
Львів, 2022. 104 с.

3. Галух Б. І., Драчук
У. Р., Басараб І. М.,
Коваль Г. М.,
Сімонова І. І.,
Волошин Р. В.
Конспект лекції з
курсу «Технологічна
експертиза
виробництва м'ясних
продуктів» для
здобувачів вищої
освіти за
спеціальністю 181
«Харчові технології»,
другого освітнього
ступеня денної та
заочної форми
навчання. Львів, 2022.
107 с.;

Пункт. 4:

1. Басараб І. М.,
Драчук У. Р., Коваль Г.
М., Галух Б. І.,
Ромашко І. С.,
Сімонова І. І.,
Кринська Н. В.
Технологія м'яса, риби
та жирів: навч.-метод.
посіб. Львів: ЛНУВМБ
імені С. З. Гжицького,
2020. 276 с.

2. Ромашко І. С.,
Драчук У. Р., Галух Б.
І., Басараб І. М.
«Методологія
наукових
досліджень»:
конспект лекцій.
Львів: ЛНУВМБ імені
С. З. Гжицького, 2022.
104 с.

3. Галух Б. І., Драчук
У. Р., Басараб І. М.,
Коваль Г. М.,
Сімонова І. І.,
Волошин Р. В.
«Технологічна
експертиза
виробництва м'ясних
продуктів»: конспект
лекції. Львів:
ЛНУВМБ імені С. З.
Гжицького, 2022. 107
с.

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>Пункт. 7: Офіційний опонент захисту кандидатської дисертації Маковської Тетяни Володимирівни, ОНАХТ, м. Одеса, 2019 р.;</p> <p>Пункт. 10: Участь у проведенні наукової і науково-технічної експертизи Державної наукової установи «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» Проектної пропозиції на участь у конкурсі спільних Українсько-Словацьких науково-дослідних проєктів для реалізації у 2022-2023 рр. «Інноваційні технології м'ясних виробів із використанням продуктів бджільництва», № 26820.;</p> <p>Пункт. 14: 1. Петролюк Марта – учасник Всеукраїнського конкурсу студентських робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук. Тема роботи: «Удосконалення технології ковбасних виробів спеціального призначення». 2020 рік. 2. Боднар Ганна Томашівна – учасник Всеукраїнського конкурсу студентських робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук. Тема роботи: «Вивчення та дослідження технологій виробництва на прикладі національних страв ». 2024 рік.</p> | |
| 305633 | Басараб Ірина Михайлівна | доцент, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій та біотехнології | Диплом магістра, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом | 13 | ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | <p>Стажування: Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, "Підготовка проєктів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проєкті "Mobility 2021-2027 INTERREG Central Europe", 06.12.2023 р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин).</p> <p>Забезпечується</p> |

кандидата наук
ДК 019600,
виданий
14.02.2014,
Атестат
доцента АД
001949,
виданий
05.03.2019

виконання підпунктів
1, 2, 3, 4, 14, 15
п. 38 Ліцензійних
умов провадження
освітньої діяльності.

Пункт. 1:

1. Simonova I., Grabovskyi S., Drachuk U., Halukh B., Basarab I. Amino acid composition of meat and bone meal from various manufacturers of pet food and animal feed. Ukrainian Journal of Ecology, 2020. Вип. 10(2). Р. 435–439, doi: 10.15421/2020_120.;

2. Басараб І. М., Драчук У. Р., Галух Б. І., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Герез Н. О. Використання нетрадиційної сировини у технології варених ковбасних виробів функціонального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021. Т. 23, № 95. С. 65–71.

3. Галух Б. І., Драчук У. Р., Сімонова І. І., Басараб І. М., Ромашко І. С. Удосконалення технології ковбасних виробів спеціального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького Серія: Харчові технології. Львів, 2020. Т. 22, № 94. С. 37–43 с.

4. Сімонова І. І., Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М. Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці, НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 99. С. 61-68.

5. Сімонова І. І., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Коваль Г. М., Кінаш С. М. Інноваційні технології м'ясних продуктів з нетрадиційної сировини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 100. С. 26-34.;

Пункт. 2:

1. Сімонова І.І., Пешук Л.В., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Ромашко І.С., Коваль Г.М., Ковальський Ю.В., Пронюк В.М., Дружич Ю.В. Спосіб виготовлення маринаду для м'яса свинини, кролика та птиці на основі калини. Патент на корисну модель України № 154305, 2023.;

Пункт. 3:

1. Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. Конспект лекцій з дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології». Львів, 2022. 104 с.
2. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Волошин Р. В. Конспект лекції з курсу «Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2022. 107 с.
3. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М. Навчальний посібник «Сучасні технології переробки птиці» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», першого освітнього ступеня стаціонарної та заочної форми навчання. Львів, 2020. 230 с. (гриф університету).;

Пункт. 4:

1. Басараб І. М., Драчук У. Р., Коваль Г. М. та ін. Навчально-методичний посібник «Технологія м'яса, риби та жирів» ОПП 181 «Харчові технології», для студентів денної та заочної форми навчання. Львів, 2020. 276 с.
2. Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б.

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|---|------------------------------------|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>I., Басараб І. М. «Методологія наукових досліджень»: конспект лекцій. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. 104 с.</p> <p>3. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Волошин Р. В. «Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів»: конспект лекцій. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. 107 с.;</p> <p>Пункт. 14: Гординська Юлія-Ірина Богданівна НДР (шифр «Вишукані смаколики») на тему: «Розробка технології нових видів посічених м'ясо-рослинних напівфабрикатів лікувально-профілактичного призначення» (Диплом III ступеня) II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2022-2023 н.р. (03-07.04.2023 р.)</p> <p>Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком.;</p> <p>Пункт. 1: 15) Член журі по захисті всеукраїнських конкурсних наукових робіт секції «Ветеринарія та зоотехнія» учнів КЗ ЛОР «Львівська обласна Мала академія наук учнівської молоді», 16.02.2019 р.</p> | |
| 356448 | Подоляк Михайло Володимирович | завідувач кафедри, Основне місце роботи | Факультет економіки та менеджменту | Диплом бакалавра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональна Академія управління персоналом", рік закінчення: 2012, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Львівський | 11 | ОК 1. Ділова іноземна мова | <p>Стажування: 1) Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат СВ № 0432-2022, тема: "Вдосконалення викладацької майстерності", 27.01-04.06.2022 р., 6 ЄКТС, (180 год)</p> <p>Забезпечується виконання підпунктів 1, 4, 8, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> |

національний
університет
імені Івана
Франка, рік
закінчення:
2012,
спеціальність:
030507
Переклад,
Диплом
кандидата наук
ДК 044704,
виданий
11.10.2017,
Атестат
доцента АД
002341,
виданий
23.04.2019

Пункт. 1:
Статті у Scopus:
1. Podoliak M.
Unconscious memory
in acquiring new
vocabulary using
flashcards. East
European Journal of
Psycholinguistics. 2021.
Vol. 8, No 2. 213-223
pp.
<https://doi.org/10.2903/8/eejpl.2021.8.2.pod>

Статті у Web of
Science:
1. Podoliak M. The
Comparative Analysis
of Face-To-Face,
Distant, and Blended
Learning in English
Language Teaching.
Register Journal. 2022.
Vol 15, No 1. pp. 42-63.
<http://dx.doi.org/10.18326/rgt.v15i1.42-63>
2. Podoliak M.
Pedological ideas of
Stefan Baley and ways
of practical
implementation of
them into the Ukrainian
educational process.
Міждисциплінарні
дослідження складних
систем. 2018. №13. Р
117-126.

Статті у фахових
виданнях:
1. Podoliak M. The
Comparative Analysis
of the Ukrainian and
Italian Elementary and
Middle Schools. The
case of the English
Language Teaching.
Studies in Comparative
Education. – 2020. -
№2. – р. 30-37
2. Подоляк М.В.
Дитиноцентричні
погляди Степана
Балея у порівнянні з
такими ж поглядами
інших науковців.
Наукові записки
Тернопільського
національного
педагогічного
університету імені
Володимира Гнатюка.
Серія: педагогіка.
2019. №1. 13-19 с.
3. Podoliak M. Native
English speaking
teachers in ELT abroad
from the point of view
of a language learning
student. Вісник
Черкаського
національного
університету ім.
Богдана
Хмельницького. 2020.
(4). р. 95-99. DOI
10.31651/2524-2660-
2020-4-95-99.
4. Подоляк М.В.,
Бінкевич О.М., Ваврін
Н.П. Термін та

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------|---|------------------------------------|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>ветеринарна термінологія. Професіоналізми та номенклатура у ветеринарній галузі. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. 2022. № 55. 81-85 с. DOIhttps://doi.org/10.32841/2409-1154.2022.55.18;</p> <p>Пункт 4: 1. Іноземна мова (професійні комунікації) : метод. розроб. тем самостійної роботи / уклад.: М. Подоляк, О. Смолінська. Львів, 2022. 35 с. 2. English for Ichthyologists : навчальний посібник. Уклад: М. Подоляк, О. Бінкевич. Львів, 2022. 48 с English for business purposes: навчальний посібник, уклад Н. Ваврін, М. Подоляк. Львів, 2022, 96 с. 3. Lexical peculiarities of easily confused words for B1-B2 Level Students: методичні рекомендації / уклад. Х. Дзюбинська, М. Подоляк. Львів, 2023. 86 с.;</p> <p>Пункт 8: Науковий керівник теми: 0121U110268«Проблеми і лексикографії ветеринарної термінології (на основі рукописного словника О.Хоміцького)» Член редакційної колегії (редактор-коректор) фахового журналу Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences;</p> <p>Пункт 19: Член Української асоціації перекладачів;</p> <p>Пункт 20: Переклад наукових статей та анотацій, усний переклад конференцій та ділових зустрічей 2012-2023 роки</p> | |
| 282286 | Батюк Богдан Богданович | завідувач кафедри, Основне місце роботи | Факультет економіки та менеджменту | Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарський інститут, рік | 24 | ОК 6. Інноваційний менеджмент | <p>Стажування: 1) Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ</p> |

закінчення:
1993,
спеціальність:
механізація
сільського
господарства,
Диплом
кандидата наук
ДК 008026,
виданий
11.10.2000,
Атестат
доцента 12ДЦ
018624,
виданий
24.12.2007

післядипломної
освіти, свідоцтво про
підвищення
кваліфікації
12СПК911184, тема:
Інноваційна
спрямованість
педагогічної
діяльності, 31.05.2019
р., 3.5 кредитів ECTS
(108 годин).
2. Тюрінгійська
агенція Європейських
програм (м. Ерфурт,
Німеччина), довідка,
тема: "Інноваційна
діяльність в
управлінні
персоналом",
12.06.2020 р., 6
кредитів ECTS (180
годин).
3. Одеський
державний аграрний
університет, довідка
№02-128, тема:
"Вдосконалення
освітнього процесу та
методики проведення
занять з дисциплін
"Інноваційний
менеджмент",
"Методи прийняття
управлінських
рішень", 24.12.2021 р.,
6 кредитів ECTS (180
годин).

Забезпечується
виконання підпунктів
1, 3, 4, 6, 11, 14, 19
п. 38 Ліцензійних
умов провадження
освітньої діяльності.

Пункт. 1:
1. Тригуба А.М., Батюк
Б.Б., Диндин М.Л.
Техническое
средство для
измерений и
управления /
Международный
научно-технический
журнал «Проблемы
управления и
информатики». К.,
2020. С.91-103. США
Coordination of
Configurations of
Complex
Organizational and
Technical Systems for
Development of
Agricultural Sector
Branches / Journal of
Automation and
Information Sciences,
Volume 52, Issue 2,
2020. pages 63-
76. Impact factor:
0.024.
2. Anatoliy Tryhuba,
Myroslava Vovk,
Bohdan Batiuk,
Nataliia Bogdanova,
Alla Ivanyshyn, Nataliia
Golomasha, Roman
Voloshyn, Olga
Golomasha, Andriy
Sava. Improving the

quality of management in the system of forecasting milk procurement in communities usage the technology of neutron networks. Journal of Hygienic Engineering and Design. Ukraine. Volume 40 2022, pp. 201-209. URL: JHED | Volume 40 | FPP (13) - Improving the quality of management in the system of forecasting milk procurement in communities usage the technology of neutron networks. (keypublishing.org) Scopus

3. Volodymyr HOBELA, Olha PODRA, Bogdan BATYUK, Halyna LEVKIV, Oksana HYNDA Офшоризація економіки України: оцінка впливу факторів та розробка заходів боротьби з ними / Business: Theory and Practice ISSN 1648-0627 / eISSN 1822-4202 2022 Volume 23 Issue 2: 347-356 <https://doi.org/10.3846/btp.2022.14509>. Scopus

Статті у фахових виданнях категорії Б:

1. Батюк Б.Б., Гірняк К.М. Особливості проблематики етики і моралі лідера / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Економічні науки, 2019. Т. 21, No 93. С.52 – 57.

2. Батюк Б.Б., Кудла Н.Є. Несільськогосподарська діяльність як вимір активізації сільських територій // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. - Львів, №92. Т.21. 2019. – С.120-126.

3. Batiuk Bohdan Podstawy teoretyczne w zarzadaniu zmianą i innowacjami przedsiębiorstw regionu // Krakowskie Studia Malopolskie. Rzeczpospolita Polska. Vol. 30. 2019. 75-84 s. <http://www.dl.begellhouse.com/ru/journals/2b6239406278e43e,106ae01b3bd224a9,02901415486ccbe0.html>

4. Batiuk Bohdan Zarządzanie strategicznymi zmianami działalności innowacyjnej

przedsiębiorstwa // Krakowskie Studia Malopolskie. W. Rzeczpospolita Polska. Vol. 9. 2021. 102-109 s.

5. Дяченко Т.О., Живко З.Б., Батюк Б.Б., Мохонько Г.А. Прийняття управлінських рішень на основі цінкових мультиплікаторів та фінансово-економічного аналізу в контексті забезпечення продовольчої безпеки / Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць.. №6. Київ, 2022. 101-109. http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2022_6_17.

6. Батюк Б.Б. Моделювання прийняття управлінських рішень в процесі реалізації продукції та інвестиційної діяльності / Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць № 7-8 (254-255). Київ, 2022. 138-146. http://ndiime.org/wp-content/uploads/2022/11/7-8_2022.pdf

7. Батюк Б.Б., Гірняк К.М. Моделювання управлінських рішень щодо реалізації безпекового адаптивного механізму збалансування фінансових ресурсів інноваційно-орієнтованого підприємства в конкурентних умовах економіки знань. Інвестиції: практика та досвід. Економічна наука. № 8. 2023. 97-102. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2023.8.97>. <https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/1369>.

8. Батюк Б.Б. Інноваційні управлінські рішення в умовах сучасних викликів / Журнал «Наукові інновації та передові технології» (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»). 2024. № 2(30) 2024. С. 1638. С.364-373. <http://perspectives.pp>.

ua/index.php/nauka/is
sue/view/209/300
9. Батюк Б.Б., Гірянк
К.М. Креативні
рішення в системі
управління
персоналом в умовах
війни: виклики та
перспективи /
Економіка та
суспільство:
електронний журнал.
№59. Одеса, 2024.
[https://economyandsoc
iety.in.ua/index.php/jo
urnal/article/view/3449](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3449)

10. Батюк Б.Б., Вовк
М. О., Гірянк Н. А.,
Кислюк Л. В
Маркетингова
стратегія
інноваційного
безпечного розвитку
в контексті
управління
ресурсозбереженням
та технологічної
реструктуризації
конкурентоспроможн
ого підприємства /
Формування ринкових
відносин в Україні:
Збірник наукових
праць
№ 1 (272). Київ, 2024.
95-102.

[http://dndiime.org/wp-
content/uploads/2024/
03/1_2024.pdf](http://dndiime.org/wp-content/uploads/2024/03/1_2024.pdf)

11. Батюк Б.Б.,
Федірець О.В.,
Броварець О.О.
Оцінювання
ефективності
адаптивного розвитку
агропродовольчої
сфери в контексті
управління змінами /
Агросвіт. № 11. 2024.
С.21-30.
[https://www.nayka.co
m.ua/index.php/agrosv
it/article/view/3842/38
77;](https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/3842/3877)

Пункт. 3:
1. Батюк Б.Б., Гірянк
К.М. Управління
персоналом:
практикум. Львів:
Сполом, 2020. 207 с.
(Рекомендовано
Вченою радою ФЕМ);

Пункт. 4:
1. Батюк Б.Б.,
Смолинець І.Б.
Управління змінами
та інноваціями:
методичні
рекомендації для
виконання
практичних занять
дисципліни. – Львів,
2021. – 48 с.
2. Батюк Б.Б.
Інноваційний
менеджмент:
методичні вказівки до
проведення

практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса / Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти. Батюк Б.Б. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2024. 90 с. 3. Батюк Б.Б. Інноваційний менеджмент: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса / Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Батюк Б.Б. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2024. 40 с.;

Пункт. 6:
1. МИНІВ Роман Михайлович – тема дисертації: «Організаційно-економічні засади ефективного функціонування та розвитку птахівничих підприємств». Захист відбувся 14 травня 2008 р. у Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.
2. ГІРНЯК Катерина Михайлівна – тема дисертації: «Функціонування та розвиток підприємств з виробництва свинини». Захист відбувся 17 травня 2011 р. у Львівському національному аграрному університеті, м.Дубляни.
3. ЧЕРЕВКО Вікторія Дмитрівна – тема дисертації: «Зовнішньоекономічна діяльність сільськогосподарських підприємств в умовах

глобалізації. Захист відбувся 30 травня 2012 року у Харківському національному технічному університеті сільського господарства ім. П.Василенка, м.Харків.

4. СТАНЬКО Володимир Юрійович – тема дисертації: «Ефективність м'ясного скотарства у сільськогосподарських підприємствах». Захист відбувся 29 жовтня 2013 р. у Львівському національному аграрному університеті, м. Дубляни.

5. РАДУХ Надія Богданівна – тема дисертації: «Фінансове забезпечення ефективного функціонування сільськогосподарських підприємств» Захист відбувся 30 січня 2014 р. Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.

6. ДИНДИН Михайло Львович - тема дисертації: «Ефективність вівчарства і козівництва у сільськогосподарських підприємствах». Захист відбувся 26 червня 2014 р. у Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.

7. КОШАРСКА Наталія Михайлівна - тема дисертації: «Фінансове забезпечення операційної діяльності сільськогосподарських підприємств» Захист відбувся 14.03.2017 р. Львівському національному аграрному університеті, м.Дубляни. Наукове консультування підприємства;

Пункт. 11:
1. Наукове консультування ТОВ «Оскар Солюшин» Львівська область

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------|---------------------|--|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>2021-2025 рр.;</p> <p>Пункт. 14: Керівництво студентським науковим гуртком «Інноваційний менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології».</p> <p>Пункт. 19: Член методичної комісії спеціальності 073 «Менеджмент» ЛНУВМБ імені С.З.</p> | |
| 378700 | Білонога Юрій Львович | професор, Суміщення | Факультет харчових технологій та біотехнології | <p>Диплом спеціаліста, Львівський ордена Леніна політехнічний інститут імені Ленінського комсомолу, рік закінчення: 1981, спеціальність: Технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти, Диплом доктора наук ДД 005962, виданий 14.06.2007, Диплом кандидата наук КД 008543, виданий 22.11.1989, Атестат доцента ДЦ 000281, виданий 30.05.2000, Атестат професора 12ПР 006792, виданий 14.04.2011</p> | 38 | <p>ОК 5. Методологія наукових досліджень</p> | <p>Гжицького. Стажування: 1) Національний університет «Львівська політехніка», довідка № 866, тема: «Ознайомлення з дослідженнями в галузі гідродинаміки та тепломасообміну в технологічних установках». 19.12.2019 р., 3,0 ECTS (90 год.)</p> <p>Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 7, 8, 9, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Пункт. 1: 1. Bilonoga Y., Stybel V., Maksysko O., Drachuk U. Substantiation of a new Calculation and Selection Algorithm of optimal Heat Exchangers with Nanofluid Heat Carriers taking into Account surface Forces. International Journal of Heat and Technology. 2021. Vol. 39 (6). P. 1697–1712. 2. Bilonoga Y., Maksysko O. The laws of distribution of the values of turbulent thermo-physical characteristics in the volume of the flows of heat carriers taking into account the surface forces. International Journal of Heat and Technology. 2019. Vol. 37 (1). P. 1–10. 3. Bilonoga Y., Stybel V., Maksysko O., Drachuk U. New Universal Numerical Equation and a New Method for Calculating Heat-Exchange Equipment using Nanofluids. International Journal of Heat and Technology. 2020. Vol. 38 (1). P. 151–164.</p> |

4. Білонога Ю. Л.,
Максисько О. Р.,
Стибель В. В., Драчук
У. Р. Використання
нових чисел
подібності B_l та B_{lturb} .
для оптимізації
розрахунку та вибору
теплообмінного
обладнання за роботи
з нанофлюїдними
теплоносіями.
Науковий вісник
ЛНУВМБ ім. С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2021. Т. 23, № 96. С.
46–53.

5. Bilonoga Y.,
Atamanyuk V., Stybel
V., Dutsyak I., Drachuk
U. Improvement of the
Method of Calculating
Heat Transfer
Coefficients Using
Glycols Taking into
Account Surface Forces
of Heat Carriers.
Chemistry & Chemical
Technology. 2023. Vol.
17, No. 3. P. 608–616.;

Пункт. 2:

1. Спосіб виробництва
аденозинтрифосфорн
ої кислоти: пат. 62393
А Україна. № u
2003032269; опубл.
15.12.03, Бюл. №12.
2. Спосіб екстракції
адренкортикотропно
го гормону: пат. 64364
А України. № u
2003054568; опубл.
16.02.04. Бюл. №2.
3. Спосіб екстракції
хонсуриду: пат. 75715
А України. № u
20040403003; опубл.
15.05.06, Бюл. № 5.
4. Спосіб екстракції
спленіну: пат. 75736 А
України. № u
20040503493; опубл.
15.05.06, Бюл. № 5.
5. Спосіб
інтенсифікації
екстракції інсуліну з
підшлункової залози
забійних тварин: пат.
55103 А України. № u
2002075345; опубл.
17.03.03, Бюл. № 3.;

Пункт. 3:

1. Bilonoga Y. , Stybel
V., Maksysko O.,
Drachuk U. Section 1.
Optimization of
calculation and
selection of heat
exchange equipment in
the use of nanofluid
heat carriers. P. 1–48
(3,50 друк. арк.). In
Book: Resource- and
energy-saving
technologies in the
chemical industry :
Scientific monograph.
Riga, Latvia : «Baltija

| | | | | | | |
|--------|------------------------|------------------------------|------------------------------------|---|----|--|
| | | | | | | <p>Publishing», 2022. 272 р. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-219-7-1;</p> <p>Пункт. 7: Член спеціалізованої вченої ради Д 35.052.09 із захисту кандидатських і докторських дисертацій Національного університету «Львівська політехніка» з 2019 року. Взяв участь в 3 засіданнях.;</p> <p>Пункт. 8: Член редакційної колегії Наукового вісника ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького";</p> <p>Пункт. 9: Був експертом щодо присудження премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій (постанова Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2012 р. № 701);</p> <p>Пункт. 20: З 1981 по 1986 рр. інженер фізико-механічний інститут ім. Г. В. Карпенка НАН України</p> |
| 256402 | Диндин Михайло Львович | доцент, Основне місце роботи | Факультет економіки та менеджменту | <p>Диплом магістра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 024079, виданий 23.09.2014, Аттестат доцента АД 009862, виданий 01.02.2022</p> | 18 | <p>ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях</p> <p>Стажування: 1) В Європейському соціально-технічному університеті в Радомі відділення інформаційних технологій (Варшава, Республіка Польща), сертифікат № ТН-102-210813, тема: "Технічні інновації та інформаційні технології в менеджменті", 20.10.2021р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин).</p> <p>Забезпечується виконання підпунктів 1, 3, 4, 11, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Пункт. 1: 1. Anatoliy N. Tryhuba, Bogdan V. Batyuk, Mikhail L. Dyndyn Coordination of Configurations of Complex Organizational and Technical Systems for Development of</p> |

Agricultural Sector
Branches // Journal of
Automation and
Information Sciences,
Volume 52, Issue 2,
2020. pages 63-76.
<http://www.dl.begellhouse.com/ru/journals/2b6239406278e43e,10bae01b3bd224a9,02901415486ccbeo.html>;

Пункт. 3: 1. Диндин
М.Л. Методико-
прикладні засади
управління
інвестиційно
інноваційним
забезпеченням
цифрової
трансформації
економіки України.
колективна
монографія / М.Ю.
Барна, Н.М.
Руцишин, І.П.
Андрушків, О.С.
Грицак, І.Б. Франчук,
О.В. Литвин. Львів:
Вид-во АТБ «ННБК»,
2022. 380 с.;

Пункт. 4:
1. Диндин М.Л.
Методичні
рекомендації для
проведення
лабораторних занять з
дисципліни «Основи
інформаційних
технологій в
сучасному управлінні
для студентів
початкового
(короткий цикл) рівня
вищої освіти ОП
«Маркетинговий
менеджмент»
спеціальності 073
«Менеджмент».
Частина I. - Львів,
2019. - 48с
2. Степанюк О.І.,
Диндин М.Л.,
Рамський І.О.
Мережеві технології
та системне
адміністрування.
Методичні
рекомендації
для проведення
практичних занять
для студентів
спеціальності
Менеджмент ІТ-
сфери: Львів, 2021. –
44 с
3. Диндин М. Л.,
Чопей Р. С.
Інформаційні
технології : Методичні
вказівки для
проведення
лабораторних занять
для студентів зі
спеціальності харчові
технології. Львів,
2020. 48 с.;

Пункт. 11: 1. Наукове
консультування

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------|--|---------------------------------|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>Головного управління Держгеокадастру у Хмельницькій області щодо дослідження ефективності управлінських рішень, які стосуються проблемним питань у сфері земельних відносин на місцевому рівні.</p> <p>2. Наукове консультування ресурсно-інформаційного центру м. Львів.;</p> <p>Пункт. 14: 1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інформаційні технології у сучасному управлінні» для ОС "Магістр". 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Web-технології в менеджменті»;</p> <p>Пункт. 19: Член консультативного центру інтернет-компанії Reintech м. Львів</p> | |
| 314151 | Фреюк Дмитро Васильович | старший викладач, Основне місце роботи | Факультет ветеринарної медицини | Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини, рік закінчення: 1993, спеціальність: ветеринарна медицина | 25 | ОК 4. Цивільний захист | <p>Стажування: Національний університет кораблебудування імені Адмірала Макарова, свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0262-20, тема: "Формування нових професійних компетенцій до викладання дисципліни "Цивільний захист" та кадрове забезпечення напрямку підготовки "Цивільний захист", 03.07.2020 р., 3,6 кредитів ЄКТС (108 годин).</p> <p>2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, сертифікат, "Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях", 11.07.2023 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин).</p> <p>3. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян, сертифікат ESN^o15032, «Трансфер освітніх технологій в країнах</p> |

Європейського Союзу та Україні», 31.07.2023р., 1,5 кредита ЄКТС (45 годин).

Забезпечується виконання підпунктів 1, 4, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Пункт. 1:

1. Khimich M. S., Piven O. T., Gorobey O. M., Salata V. Z., Freiuk D. V., Naidich O. V. The analysis of the dynamics of detection animal's invasive diseases during veterinary expertise. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary Sciences. 2019. Vol. 21, № 93. P. 149-154

2. Фреюк Д. В., Стибель В. В. Інтенсивність процесів пероксидного окиснення ліпідів у крові корів за експериментального фасціольозу. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. 2020. Т. 22, № 100. С. 151-155

3. Фреюк Д. В., Стибель В. В. Активність ензимної ланки системи антиоксидантного захисту організму корів за експериментального фасціольозу. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 2021. Т. 23, №101. С. 3-7

4. Frejuk D. V., Stybel V. V. Protein-synthesizing function of the liver of cows at experimental fasciolosis. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2021. Vol. 4, N 1. P. 12-15

5. Stybel V., Gutyj B., Gufriy D., Slivinska L., Frejuk D., Kuljaba O., Martyshuk T., Guta Z., Leno M. The effect of butaselmavit and clozaverm A on the antioxidant status of cows in experimental fasciolosis. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary Sciences. 2021. Vol. 23,

№ 104. Р. 131-135;

Пункт. 4:

1. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій : Навчальний посібник для проведення практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти. - Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024.- 114 с.

2. Цивільний захист : метод. рекомендац. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Освітні, педагогічні науки» / уклад. Д. Фреюк. Львів, 2023. 21 с.

3. Дашковський О. О., Салата В. З., Сімонов М. Р., Бінкевич В. Я., Фреюк Д. В. Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з ветеринарно-санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Спеціальність –212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Львів, 2019. 23 с.
Дашковський О. О., Салата В. З., Фреюк Д. В. Програма і щоденник навчальної практики з ветеринарно-санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Навчально-методичний посібник. Спеціальність – 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Львів, 2020. 45 с.

Пункт. 14: керівник постійно діючого студентського наукового гуртка;

Пункт. 19: з 1993р. – Член Української асоціації ветеринарних лікарів;

Пункт. 20: Заступник тимчасово виконавця обов'язків

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|--|---|---|----|---|---|
| | | | | | | | начальника штабу Цивільного захисту |
| 275582 | Драчук Уляна Романівна | в.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи | Факультет харчових технологій та біотехнології | Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини імені С. З. Жицького, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 008908, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 000553, виданий 01.02.2018 | 14 | ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | <p>Стажування: Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, тема "Підготовка проектів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проекті "MO-LAB 2" (галузь знань - сільське господарство) частині", 14.07.2022 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин).</p> <p>Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 14, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Пункт. 1: 1. Bilonoga Y., Stybel V., Maksysko O., Drachuk U. Substantiation of a New Calculation and Selection Algorithm of Optimal Heat Exchangers with Nanofluid Heat Carriers Taking into Account Surface Forces. International Journal of Heat and Technology. 2021. Vol. 39, №. 6. P. 1697–1712. 2. Simonova I, Grabovskiy S., Drachuk U., Halukh B., Basarab I. Amino acid composition of meat and bonemeal from various manufacturers of petfood and animal feed. Ukrainian Journal of Ecology, 2020. Vol. 10(2). P. 435–439. 3. Bilonoga Y., Stybel V., Lorenzini E., Maksysko O., Drachuk U. Changes in the hydro-mechanical and thermo-physical characteristics of liquid food products (for example, milk) under the influence of natural surfactants. Italian Journal of Engineering Science: Tecnica Italiana. 2019. Vol. 63, No. 1. P. 21–27. 4. Bilonoga Y., Stybel V., Maksysko O., Drachuk U. A New Universal Numerical Equation and a New Method for Calculating Heat-Exchange Equipment Using Nanofluids. International Journal of Heat and Technology, 2020. Vol. 38, No. 1. P. 151–164.</p> |

5. Галух Б. І., Драчук У. Р., Сімонова І. І., Басараб І. М., Ромашко І. С.
Удосконалення технології ковбасних виробів спеціального призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 22, №22 (94). С. 37–43.

6. Сімонова І. І., Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М.
Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці, НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 99. С. 61–68.

7. Сімонова І. І., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Коваль Г. М., Кінаш С. М.
Інноваційні технології м'ясних продуктів з нетрадиційної сировини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 100. С. 26–34.

8. Bilonoga, Y., Atamanyuk, V., Stybel, V., Dutsyak, I., Drachuk, U.
Improvement of the method of calculating heat transfer coefficients using glycols taking into account surface forces of heat carriers. Chemistry. Chemical Technologies. 2023. Vol.17 (3). P. 608–616. <https://science.lpnu.ua/jct/all-volumes-and-issues/volume-17-number-3-2023/improvement-method-calculating-heat-transfer>

9. Гоцуля А. С., Зажжарський В. В., Давиденко П. О., Зажжарська Н. М., Кулішенко О. М., Панасенко О. І., Гутий Б. В., Прийма О. Б., Мазур І. Ю., Прицак В. В., Драчук У. Р., Соболта А. Г. Рій М. Б.
Особливості експериментального моделювання туберкульозу у морських свинок за участю N'(2-(5-((тефілін-7'іл)метил)-4-R-1,2,4-тріазолілтіо)

ацетил)ізонікотиногідразид: Український екологічний журнал. 2020. № 10(4). С. 191-194. doi: 10.15421/2020_187;

Пункт. 2:

1. Спосіб екстракції гепарину з легенів забійних тварин: пат. 42079 України. № u200815166; заявл. 29.12.2008; опубл. 25.06.2009, Бюл. № 12. 4 с.

2. Спосіб інтенсифікації екстрагування гепарину з легенів забійних тварин: пат. 45000 України. № u200904292; заявл. 30.04.2009; опубл. 26.10.2009, Бюл. № 20. 4 с.

3. Спосіб інтенсифікації екстрагування хонсуриду: пат. 50442 України. заявл. 08.12.2009; опубл. 10.06.2010, Бюл. № 11. 4 с.

4. Спосіб виробництва ронідази: пат. 66861 України. № u201107005; заявл. 03.06.2011; опубл. 25.01.2012, Бюл. № 2. 4 с.

5. Спосіб інтенсифікації теплопередачі в системі холодоносій (вода)- стінка теплообмінника – молоко: пат. 65510 України. № u201105661; заявл. 04.05.2011; опубл. 12.12.2011, Бюл. № 23. 4 с.

6. Спосіб виробництва біологічно-активних речовин селезінки – полі-амінів: пат 92225 України. №. u201401325; заявл. 11.02.2014; опубл. 11.08.2014, Бюл. №15. 4 с.

7. Сімонова І.І., Пешук Л.В., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Ромашко І.С., Коваль Г.М., Ковальський Ю.В., Пронюк В.М., Дружич Ю.В. Спосіб виготовлення маринаду для м'яса свинини, кролика та птиці на основі калини. Патент на корисну модель України № 154305, 2023.;

Пункт. 3:

1. Bilonoga Yu. L.,

Stybel V. V., Maksysko O. R., Drachuk U. R. Optimization of calculation and selection of heat exchange equipment in the use of nanofluid heat carriers. Resource- and energy-saving technologies in the chemical industry : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2022. P. 1-49.

2. Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. Конспект лекцій з дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології». Львів, 2022. 104 с.

3. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Волошин Р. В. Конспект лекції з курсу «Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2022. 107 с.

4. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М. Навчальний посібник «Сучасні технології переробки птиці» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», першого освітнього ступеня стаціонарної та заочної форми навчання. Львів, 2020. 230 с. (гриф університету).;

Пункт. 4:

1. Драчук У. Р., Сімонова І. І., Басараб І. М., Кринська Н. В., Галух Б.І., Ромашко І. С., Молдаванова Л. К. Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт. Спеціальність 181. Харчові технології. Львів, 2020. 44 с.
2. Басараб І. М., Драчук У. Р., Коваль Г. М. та ін. Навчально-

методичний посібник «Технологія м'яса, риби та жирів» ОПП 181 «Харчові технології», для студентів денної та заочної форми навчання Львів, 2020. 276 с.

З. Драчук У. Р., Кринська Н. В., Ромашко І. С. та ін. Довідник рецептур для виконання лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Інноваційні технології м'ясної галузі» для студентів усіх форм навчання за спеціальністю 181 – «Харчові технології». Львів, 2019. 74 с.;

Пункт. 8:
Керівник науково-дослідної роботи 0120U102503 «Розробка і удосконалення технології м'ясних та олійно-жирових виробів із раціональним використанням сировинних ресурсів», 01.01.2021 – 01.01.2025 рр.;

Пункт. 14:
Пінтоха Соломія Ярославівна «Розробка технології посічених напівфабрикатів із м'яса овець». Конкурсна робота студентки 4 курсу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Жицького. 2021 р.
Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком.;

Пункт. 20:
Від 12 грудня 2022 року є експертом з експертизи проєктів наукових досліджень і науково-технічних (експериментальних) розробок, що подаються для участі у конкурсах, які проводить Міністерство освіти і науки України, та звітів про їх виконання за тематичними напрямками, за якими буде здійснюватись експертиза.

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 |
|---|--|---|--|---|
| <p><i>ПРН 14. Використовувати знання професійної та цивільної безпеки для ефективного функціонування підприємств харчової промисловості</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>ОК 11. Виробнича практика</p> | <p>Практичні.</p> | <p>Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики.</p> |
| | | <p>ОК 4. Цивільний захист</p> | <p>Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на: - вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку; - застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання; - розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що</p> | <p>Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік.</p> |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | | | досліджуються;- аналітичне опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, необхідних для запобігання та ліквідації НС. | |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| <i>ПРН 13. Оптимізувати рецептурний склад низки м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини</i> | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | Вивчення дисципліни проводиться за допомогою наступних методів: <ul style="list-style-type: none"> • викладання лекційного матеріалу; • використання тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: <ul style="list-style-type: none"> • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | Система оцінювання здійснюється відповідно до вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: <ul style="list-style-type: none"> • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. |
| ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі | <input checked="" type="checkbox"/> | ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність | Вивчення навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Згідно з навчальним планом основними видами навчальних занять є: <ul style="list-style-type: none"> • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. Лекція (лат, lectio - читання) є основною формою проведення навчальних занять, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Мета лекції - розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, розвивати мислення у студентів, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях. Читання лекцій з навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Практичне заняття - проводиться у навчальних практикумах кафедри гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М.В. Демчука. Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним | Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1-2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми. |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | | | планом для самостійних занять; закріплення та поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять та контрольних заходів; формування у студентів культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку та набутті знань. | |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| <p><i>ПРН 12.</i> <i>Удосконалювати і розробляти нові технології м'ясних продуктів, зокрема з нетрадиційної м'ясної сировини</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | Вивчення дисципліни проводиться за допомогою наступних методів: • викладання лекційного матеріалу; • використання тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | Система оцінювання здійснюється відповідно до вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів | <input checked="" type="checkbox"/> | ОК 4. Цивільний захист | Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на: - вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку; - застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання; - розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що досліджуються; - аналітичне опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, необхідних для запобігання та ліквідації НС. | Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік. |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі презентацій, бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 11. Виробнича практика | Практичні. | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у м'ясній галузі, аналізувати їх результати, аргументувати висновки | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 5. Методологія наукових досліджень | Під час вивчення предмету використовують методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводять у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводять у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форма оцінювання – залік за результатами поточного та підсумкового контролю. Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 3. Інформаційні технології у наукових | Вивчення дисципліни проводиться за допомогою | Система оцінювання здійснюється відповідно до |

| | | | | |
|---|---|------------------------------|---|--|
| | | дослідженнях | наступних методів: • викладання лекційного матеріалу; • використання тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. |
| <i>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у м'ясній галузі</i> | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 1. Ділова іноземна мова | Викладання матеріалу проводиться такими методами: - граматично-перекладний метод; - аудіо-лінгвальний метод; - кейс-метод; - безпосередній метод; - науково-дослідна робота; - самостійна робота студента. | Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання. Підсумковий контроль засвоєння розділу здійснюється по завершенню його вивчення. Оцінка засвоєння проводиться на підсумковому контрольному занятті у вигляді усного чи письмового опитування. Методи контролю знань студентів: тести, усне опитування, написання письмових робіт, презентації в PowerPoint, Canva або Prezi. Під час семестрового контролю враховуються результати здачі усіх видів навчальної роботи, згідно із структурою залікових кредитів. |
| <i>ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у м'ясопереробній галузі, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців</i> | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 11. Виробнича практика | Практичні. | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| | | | | перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 5. Методологія наукових досліджень | Під час вивчення предмету використовують методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводять у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводять у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форма оцінювання – залік за результатами поточного та підсумкового контролю. Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| <i>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку м'ясної галузі</i> | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 11. Виробнича практика | Практичні. | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі презентацій, бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова |

| | | |
|---|---|--|
| | дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| ОК 4. Цивільний захист | Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на:- вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку;- застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання;- розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що досліджуються;- аналітичне опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, | Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік. |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | | | необхідних для запобігання та ліквідації НС. | |
| | | ОК 6. Інноваційний менеджмент | Під час викладання курсу використовуються такі методи навчання: інформаційно-ілюстративний, метод проблемного викладу, розв'язування задач та ситуаційних завдань, тестування, виступ з рефератом, а також методи інтерактивного навчання (ділові ігри, круглі столи тощо). Основними видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: - лекції; - практичні заняття; - самостійна позааудиторна робота студентів. | Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль (тестовий); - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи. Підсумковий (залік) контроль проводиться тільки за 100-бальною шкалою, з якою є узгодженими 4-бальна шкала і шкала ECTS (табл.1). Завдяки такому узгодженню шкал отримується один і той же об'єктивний результат оцінювання знань. |
| ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | Вивчення дисципліни проводиться за допомогою наступних методів: <ul style="list-style-type: none"> • викладання лекційного матеріалу; • використання тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: <ul style="list-style-type: none"> • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | Система оцінювання здійснюється відповідно до вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: <ul style="list-style-type: none"> • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. |
| ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у м'ясній галузі | ☒ | ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі презентацій, бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | Вивчення дисципліни проводиться за допомогою наступних методів: <ul style="list-style-type: none"> • викладання лекційного матеріалу; • використання | Система оцінювання здійснюється відповідно до вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | | тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | контролю рівня знань студентів впродовж семестру: • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 11. Виробнича практика | Практичні. | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| ПРН 2. Приймати рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах | ☒ | ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів | Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі презентацій, бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 4. Цивільний захист | Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на | Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | <p>вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на: - вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку; - застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання; - розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що досліджуються; - аналітичне опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, необхідних для запобігання та ліквідації НС.</p> | <p>тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік.</p> |
| | <p>ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність</p> | <p>Вивчення навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Згідно з навчальним планом основними видами навчальних занять є: • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. Лекція (лат, lectio - читання) є основною формою проведення навчальних занять, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Мета лекції - розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, розвивати мислення у студентів, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях. Читання лекцій з навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Практичне заняття - проводиться у навчальних практикумах кафедри гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М.В. Демчука. Самостійна робота є</p> | <p>Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1-2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми.</p> |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | | | основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним планом для самостійних занять; закріплення та поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять та контрольних заходів; формування у студентів культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку та набутті знань. | |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| <i>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань</i> | ☒ | ОК 13. Кваліфікаційна робота | Індивідуальне консультування. | Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні. |
| | | ОК 12. Дослідницька практика | Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 11. Виробнича практика | Практичні. | Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики. |
| | | ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| | | ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії | Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються методи: Проблемно-програмованого навчання, | Форми проведення поточної перевірки:- усна співбесіда;- письмове фронтальне опитування;- письмова перевірка з урахуванням |

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| | пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії. | специфіки предмету;- експрес-контроль;- консультація з метою контролю;- домашнє завдання групового чи індивідуального характеру;- перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| ОК 5. Методологія наукових досліджень | Під час вивчення предмету використовують методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводять у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводять у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт. | Форма оцінювання – залік за результатами поточного та підсумкового контролю. Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо. |
| ОК 4. Цивільний захист | Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на: - вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку;- застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання;- розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що досліджуються;- аналітичне | Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік. |

| | | |
|---|---|--|
| | опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, необхідних для запобігання та ліквідації НС. | |
| ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях | <p>Вивчення дисципліни проводиться за допомогою наступних методів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • викладання лекційного матеріалу; • використання тестів; • проведення обговорення та дискусій; • науково-дослідна робота; • самостійна робота студентів. <p>Основними видами занять згідно з навчальним планом є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. | <p>Система оцінювання здійснюється відповідно до вимог програми дисципліни. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру:</p> <ul style="list-style-type: none"> • усна співбесіда; • експрес-контроль (тестовий); • консультація з метою контролю. <p>Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4-ти бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.</p> |
| ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність | <p>Вивчення навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Згідно з навчальним планом основними видами навчальних занять є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лекції; • практичні заняття; • самостійна робота студентів. <p>Лекція (лат, lectio - читання) є основною формою проведення навчальних занять, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Мета лекції - розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, розвивати мислення у студентів, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях. Читання лекцій з навчальної дисципліни «Інтелектуальна та промислова власність» проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Практичне заняття - проводиться у навчальних практикумах кафедри гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М.В. Демчука. Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від</p> | <p>Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1-2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми.</p> |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|---|
| | | | <p>обов'язкових навчальних занять. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним планом для самостійних занять; закріплення та поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять та контрольних заходів; формування у студентів культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку та набутті знань.</p> | |
| | | ОК 1. Ділова іноземна мова | <p>Викладання матеріалу проводиться такими методами: - граматично-перекладний метод; - аудіо-лінгвальний метод; - кейс-метод; - безпосередній метод; - науково-дослідна робота; - самостійна робота студента.</p> | <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання. Підсумковий контроль засвоєння розділу здійснюється по завершенню його вивчення. Оцінка засвоєння проводиться на підсумковому контрольному занятті у вигляді усного чи письмового опитування. Методи контролю знань студентів: тести, усне опитування, написання письмових робіт, презентації в PowerPoint, Canva або Prezi. Під час семестрового контролю враховуються результати здачі усіх видів навчальної роботи, згідно із структурою залікових кредитів.</p> |
| | | ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі | <p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.</p> | <p>Форми проведення поточної перевірки: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль; - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи тощо.</p> |
| <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної промисловості на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | ОК 13. Кваліфікаційна робота | <p>Індивідуальне консультування.</p> | <p>Форма оцінювання – захист кваліфікаційної роботи. Форми проведення поточної перевірки: усні, індивідуальні.</p> |
| | | ОК 11. Виробнича практика | <p>Практичні.</p> | <p>Форма оцінювання – диференційований залік. Форми проведення поточної перевірки: фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, захист практики.</p> |

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| ОК 4. Цивільний захист | <p>Вивчення навчальної дисципліни «Цивільний захист» проводиться за допомогою таких методів: • лекційний; • моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; • проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; • використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); • самостійної роботи студентів. Головна мета лекційного курсу - розвиток у студентів творчого інноваційного мислення, спрямованого на вироблення раціональних рішень у сфері цивільного захисту на об'єктах харчової та переробної промисловості з урахуванням особливостей майбутньої професійної діяльності та досягнень науково-технічного прогресу. Практичні заняття орієнтовані на: - вивчення студентами методів моніторингу надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру, побудови моделей (сценаріїв) їх розвитку; - застосування методик з прогнозування та оцінки обстановки в осередках ураження, районах стихійного лиха і об'єктах господарювання; - розрахунок параметрів уражуючих чинників НС і на оцінку прогнозованих соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, що досліджуються; - аналітичне опрацювання отриманих результатів, визначення складу сил і засобів, необхідних для запобігання та ліквідації НС.</p> | <p>Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного контролю. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи або рівня знань здобувачів за певними змістовими розділами. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів. Формою підсумкового контролю є залік.</p> |
| ОК 6. Інноваційний менеджмент | <p>Під час викладання курсу використовуються такі методи навчання: інформаційно-ілюстративний, метод проблемного викладу, розв'язування задач та ситуаційних завдань, тестування, виступ з рефератом, а також методи інтерактивного навчання (ділові ігри, круглі столи тощо). Основними видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: - лекції; - практичні заняття; - самостійна позааудиторна робота студентів.</p> | <p>Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: - усна співбесіда; - письмове фронтальне опитування; - письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; - експрес-контроль (тестовий); - консультація з метою контролю; - домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; - перевірки виконання самостійної роботи. Підсумковий (залік) контроль проводиться тільки за 100-бальною шкалою, з якою є узгодженими 4-бальна шкала і шкала ECTS (табл.1). Завдяки такому</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | узгодженню шкал отримується один і той же об'єктивний результат оцінювання знань. |
|--|--|--|--|--|