

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, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра філології імені Якіма Яреми. Кафедра менеджменту ІТ -сфери. Кафедра менеджменту і бізнес -адміністрування.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Пекарська, 50, м. Львів, 79010
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	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
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 та 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 та 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). У 2024 року відбулася умовна (відкладена) акредитація ОПП. Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти України видано Сертифікат № 10246 дійсний до 28.01.2026 р. Рекомендації враховані у редакції ОПП 2025 р.

ОПП оновлюють щороку, враховуючи пропозиції здобувачів вищої освіти, рекомендації роботодавців, навчально-педагогічних працівників, які проходять підвищення кваліфікації та стажування на підприємствах і установах відповідного профілю. Внесені в ОПП зміни формулюють на основі результатів обговорення зі стейкхолдерами, зважаючи на суспільний запит щодо якості вищої освіти.

Зростання потреб у висококваліфікованих фахівцях м'ясопереробної галузі, як вагомого сегменту харчової промисловості, передбачає необхідність підготовки фахівців за даною ОПП. Підсумком навчання за ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» є досягнення 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.

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 та G 13 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. Інформуємо, що у відповідності до Наказу МОН від 17.10.2024 № 1470 «Про реорганізацію Львівського національного університету природокористування» відбулась реорганізація шляхом приєднання Львівського національного університету природокористування до Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. На даний час відбувається остаточне узгодження прав та обов'язків структурних підрозділів Університету, зокрема, тих які відповідають за забезпечення процедур ліцензування та акредитації, реалізацію системи внутрішнього забезпечення якості освіти тощо. У внутрішню нормативну базу Університету імплементуються кращі практики об'єднаних закладів вищої 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 у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2025 - 2026	50	23	0
2 курс	2024 - 2025	70	57	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 самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	144299	34065
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	127262	34065
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>OPP_meat_mag_2024.pdf</i>	vbuqcYLpT9fT3UZURuNJrdpK+ZaF3ZPtrReEfiZzN+E=
Освітня програма	<i>OPP_meat_mag_2025.pdf</i>	biWoH97entKCD7O+CFGTUPGYmnqwViniDAvHxCorFcA=
Навчальний план за ОП	<i>NP_meat_mag-2024.pdf</i>	/OB+fi2htzN8o8UZ17Od3bgkVnEMVeVolbzRroOdOlg=
Навчальний план за ОП	<i>NP_meat_mag_2025.pdf</i>	duFvFRoFHFkbRDD7+1HIbOl+qe7LdoJ++7nkRJvJuqA=

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 розроблена на основі Стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295) (<http://bit.ly/3KuvRJb>), а також пропозицій роботодавців, академічної спільноти (<http://bit.ly/4nAIpgO>, <http://bit.ly/4o1XMi5>) та здобувачів освіти (<http://bit.ly/4nDvM4G>, <http://bit.ly/4o4Vm2m>). При проектуванні ОП (за спеціальністю 181 Харчові технології; G 13 Харчові технології) робочою (проектною) групою повністю враховано предметну область спеціальності, компетентності, ПРН, форму атестації здобувачів вищої освіти. ПРН 3, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 9, ПРН 10 відкореговано проектною групою для забезпечення відповідності Стандарту ВО (в ОП G 13) з метою врахування рекомендацій ЕГ НАЗЯВО. За ініціативи гаранта ОП вилучено ПРН 14.

Всі ПРН, визначені в ОП, спрямовані на набуття досягнень в галузі 18 Виробництво та технології (спеціальність 181 Харчові технології) відповідно до 7 рівня НРК. Усі програмні результати досягаються шляхом вивчення обов'язкових компонентів. Набуття здобувачами вищої освіти інтегральної, загальних та фахових компетентностей відбувається завдяки освоєнню циклу обов'язкових та вибірових компонентів освітньої програми, які формують логічну, взаємопов'язану схему.

Зміст ОП 181 структурований за семестрами навчання, що відображено у Переліку компонент освітньої програми. В ОП G13 матрицю відповідності результатів навчання та компетентностей введено проектною групою, як реакція на виконання рекомендацій ЕГ НАЗЯВО, що були надані під час акредитації ОП. На основі ОП 181 та G13 розроблено навчальні і робочі навчальні плани, робочі навчальні програми освітніх компонент та індивідуальні навчальні плани здобувачів вищої освіти.

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

Професійний стандарт відсутній. З огляду на відсутність професійного стандарту, ОПП розроблено на основі аналізу

Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, щоб забезпечити набуття випускниками основних компетентностей, які відповідають кваліфікаційним вимогам харчової галузі та потребам ринку праці.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ЗдВО впливають на мету ОП та ПРН через участь у роботі ВР факультету та університету <http://surl.li/lxjpfw>, навчально-методичної ради ФХТБ <http://surl.li/yitsdp>; через моніторинг ЗдВО щодо змін змісту ОП <http://surl.li/fiwjdx>; проведення круглих столів <https://surl.li/odnvvs>, відкритих форумів <https://cutt.ly/Yr1BbdoM>. Пропозиції ЗдВО та випускників ОП враховують при розробці ОП та НП <http://surl.li/tvyisw>; <http://surl.li/jxeghp>. ЗдВО залучені до розробки ОП 181, зокрема Наливайко В. <http://surl.li/hdgwxp>, до обговорення проекту відповідно до Положення про ОП у ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького <https://cutt.ly/gr1B1XOQ> та ВК <https://surl.li/udxsoi>. До розробки ОП G13 долучено ЗдВО II рівня ВО спеціальності 181, зокрема Єрмоленко Д., та випускника ОП Саха Б. <https://surl.li/qmrgcw>. До обговорення проекту відповідно до Положення про ОП у ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького <https://cutt.ly/gr1B1XOQ> та ВК <https://surl.li/nfullh> Пропозиція Єрмоленко Д. щодо розширення каталогу ВК врахована. Збільшена кількість ВК у каталозі ВК на 2025–2026 н.р. Інтереси та пропозиції ЗдВО і випускників ОП щодо якості ОП вивчають через анкетування (<http://surl.li/kpxoaJ>, <https://cutt.ly/Pr1NOFzk>) та щосеместрові опитування <http://surl.li/byaqgs>, <https://cutt.ly/br1NSwoY>, <https://cutt.ly/Ur1NOeJ7>. В рецензуванні ОП задіяні випускники <http://surl.li/zyjerx>; які залучені до роботи експертної ради стейкхолдерів спеціальності 181 <https://cutt.ly/Mr1NCcMk>.

- роботодавці

- Рада роботодавців (<https://surl.li/cc/urjqrB>) залучена до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості. Зокрема: до обговорення та оновлення ОП 181 запрошують фахівців у сфері ВО <http://surl.li/snxzuv> (головний технолог ТОВ «АГРОЛЬ» В. ІВАНКО є членом Ради роботодавців університету <https://cutt.ly/kr1MrPCL>, директор з управління персоналом ТОВ «Коудайс Україна» Н. Кириця та HRD ТОВ «Галицька Свіжина» Х. Кукурудза - члени ради стейкхолдерів спеціальності G13 <https://cutt.ly/2r1N4ORE>); проводять анкетування стейкхолдерів щодо якості освітньої програми та освітнього процесу (<https://cutt.ly/lroYbsFT>, <https://cutt.ly/iriMphZg>, <https://cutt.ly/ariMiTPf>; провідні практики-експерти університету залучені до обговорення робочих навчальних програм практичної підготовки (<http://surl.li/wjkrpc>, <https://cutt.ly/dr1MfuyM>. Увагу приділено співпраці зі стейкхолдерами на практичному рівні <https://cutt.ly/nr1MkNJ2>, <https://cutt.ly/fr1MbYOp>. Результати опитувань та форм взаємодії враховують під час оновлення ОП. Внесені зміни в ОП 181 (<https://cutt.ly/arokhoWE>, <https://cutt.ly/Mrokh2SF>, <https://cutt.ly/UrokJEYM>). Пропозиція стейкхолдера-роботодавця І. Коцінського (ТзОВ «ТД «Галицька свіжина») та пропозиція експертної ради стейкхолдерів щодо збільшення тривалості виробничої практики враховані в ОП G13. Тривалість дослідницької практики скорочено за рахунок збільшення тижнів теоретичного навчання у 3 семестрі (<https://cutt.ly/Nr1MEtMK>, <https://cutt.ly/cr1MUrGG>)

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти реалізують через співпрацю ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького з іншими ЗВО на підставі двосторонніх угод про партнерство <http://surl.li/ljkvdc>. Гарант ОП проводить зустрічі з академічною спільнотою <https://cutt.ly/2r11rSsF>, <https://cutt.ly/br1MCCdh>, <https://cutt.ly/Hr1MJJMU>, а також є членом НМК спеціальності 181 та G13, НМР ФХТБ та ради стейкхолдерів. Представники академічної спільноти залучені до процесів забезпечення якості ОП з дотриманням принципів академічної доброчесності, прозорості, об'єктивності та достовірності інформації. Їх участь спрямована на: вдосконалення матеріально-технічної бази освітнього процесу; вплив на організацію освітнього процесу задля підвищення якості навчальної діяльності та викладання ОК; покращення практичної підготовки і розвитку наукової роботи <https://cutt.ly/r11iuVy>, <http://surl.li/drmqre> Пропозиція (G13) представника академічної спільноти О.Давидович (к.т.н., завідувач кафедри харчових технологій ЛТЕУ) щодо перенесення ОК 4 (181) у вибіркового блоку врахована. Пропозиція представника академічної спільноти О.Смолінської (д.пед.н, завідувача кафедри філософії та педагогіки) щодо додання ОК до каталогу ВК врахована (ОП G13). У каталог ВК для ЗдВО II рівня за G13 введено нові ВК: «Сучасні технології викладання» та «Наукові комунікації». В університеті проводять конференції <http://surl.li/dtugdd> щодо питань вдосконалення викладання та підвищення якості ВО <http://surl.li/jwivpm>, <https://cutt.ly/4r11gO8p>. Результати цих заходів враховують при оновленні та розробці ОП.

- інші стейкхолдери

Комунікації з іншими стейкхолдерами відбуваються у різноманітних формах: науково-методичних круглих столів, вебінарів <https://cutt.ly/gr11Nrx>, <https://cutt.ly/nroq9QI>, <https://cutt.ly/4r11v9EJ>. Члени групи забезпечення (М.Подольак, У.Драчук, І.Сімонова) є учасниками професійних та/або ГО, де обговорюють цілі та ПРН за ОП Технології зберігання, консервування і переробки м'яса. У. Драчук, Б.Галух, І. Сімонова – експерти з експертизи проектів наукових досліджень, які є науковими експертами групи з оцінки ризику (НЕГОР) <https://cutt.ly/brokez5i>. Зацікавлені сторони можуть висловлювати свою думку та вносити пропозиції щодо змісту і удосконалення ОП, брати участь в обговоренні запропонованих змін, що буде враховано при вдосконаленні освітнього процесу під час обговорення та розміщення ОП на сторінці факультету <https://cutt.ly/Fr11FPVF>

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

Мета ОП(181,G13) - підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній та організаційно-управлінській системах функціонування підприємств м'ясної промисловості на основі використання державних стандартів вищої освіти та освітньої підготовки відповідно до інтересів, здібностей та потреб суспільства (<https://surl.li/ohilep> , <https://surl.li/syuhzm> , <https://surl.li/yfdsrd> . Мета ОП співзвучна з метою освітньої діяльності Університету, визначеної Статутом <http://surl.li/omtwbr>. ОП враховує особливості організації освітнього процесу Університету, а саме багаторічний досвід підготовки фахівців у тісній співпраці з підприємствами м'ясної промисловості <http://surl.li/krzoua>, <https://cutt.ly/Jr11CVbH> та досвід світових ЗВО. В Університеті функціонує СУЯ згідно ISO 9001:2015 <http://surl.li/dfwjoj>, яка відповідає фокусу ОП (181, G13), зосередженого на використанні сучасного лабораторного і технологічного обладнання, комп'ютерної техніки та інформаційних технологій, виконанні проектів і НДР, 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?

Мета ОП та ПРН 181, G13 узгоджена з актуальними тенденціями розвитку спеціальності та потребами ринку праці спрямована на підготовку фахівців, здатних формувати наукові знання щодо інноваційних технологій і створення нетрадиційних продуктів ПРН1,5,12,13. ОП G13 акцентує увагу на застосуванні цих знань у розробці та реалізації програм розвитку підприємств харчової, зокрема м'ясної, промисловості, спираючись на сучасні концептуальні підходи ПРН 6,7,10. Залишається наголос на вдосконаленні й створенні нових технологій та оптимізації рецептурного складу м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини ПРН12,13 в ОП 181, G13. Таке спрямування відповідає регіональним потребам і завданням інтеграції у Європейський ОНП. ПРН розвивають компетентності, критично важливі для ринку праці: від планування до управління проектами ПРН3, використання інструментів із залученням інноваційного енергозберігаючого обладнання ПРН 4, впровадження інноваційних технологій на основі спеціалізованих знань про нові наукові здобутки ПРН7, при сучасному управлінському підході ПРН10. Підготовка забезпечує формування конкурентоспроможного людського капіталу для високотехнологічного та інноваційного розвитку країни. Навички самостійної наукової роботи ЗдВО отримують через дослідницьку практику, участь у науковому гуртку «М'ясо&ТехЛаб» <https://cutt.ly/KrojAom>, результати представляють на наукових конференціях та конкурсах <https://cutt.ly/drojoGLn>, <https://cutt.ly/orojlPRw>, <https://cutt.ly/CrojKLfx>.

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

Цілі та ПРН ОП чітко відображають сучасні вимоги національного ринку праці, тенденції розвитку галузі, а також особливості та потреби Західного регіону. Національний ринок праці потребує фахівців з харчових технологій, що зумовлено стратегічним курсом. При розробці ОП використано стандарт ВО за спеціальністю 181, НРК України, EQF-LLL та запити роботодавців на надання послуг у сфері виробництва і технологій. Під час формулювання цілей та ПРН ОП враховано, що Університет має статус національного і готує фахівців для всієї України. Мета, ПРН ОП відображають специфіку діяльності технологів на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до ДКО03:2010. Представлені в ОП ОК забезпечують відповідну освітньо-професійну траєкторію. ОП відповідає Стратегії розвитку Львівської області на 2021–2027 рр. <https://cutt.ly/UrojcaGa>.

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), ЛНУ імені Івана Франка, ХНА <https://cutt.ly/ErojI6zy>, <https://cutt.ly/VrojEalF>. НПП кафедри ТММОЖВ ЛНУВМБ ім. 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 <https://cutt.ly/IrojOXVG>, <https://cutt.ly/HrojALol>.

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 ЗВО, які провадять аналогічну підготовку ЗдВО II рівня, зокрема, Куявський університет у Влоцлавеку, Вармінсько-Мазурський університет (м.Ольштин, Польща), Жешувський університет (Інститут біотехнології, Польща). Співпрацю кафедри із закордонними університетами здійснюють завдяки проходженню стажувань НПП <http://surl.li/jhgogq>, що сприяє удосконаленню організаційних та методичних аспектів окремих ОК3,5 при формуванні ПРН1,5,7,10,12,13 G13. Систематично аналізують міжнародний досвід для інтеграції передових практик у зміст ОП, забезпечуючи її високу якість, актуальність та конкурентоспроможність на світовому рівні <https://cutt.ly/IrojCJvp>, <https://cutt.ly/oro3Pf5Y>.

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 ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» спец.181 Харчові технології» відповідає предметній області галузі знань 18 Виробництво та технології. ОП охоплює об'єкт вивчення, цілі навчання, теоретичний зміст, а також ключові методи, методики, технології, інструменти та обладнання, що є основою для підготовки фахівців. Мета та ПРН ОП ґрунтуються на теоретичній, практичній, дослідницькій підготовці. ОП має чітку структуру, а її ОК, логічно взаємопов'язані, що забезпечує досягнення заявлених цілей та ПРН. Особливий фокус програми полягає у підготовці освітньо-професійних кадрів, для виробництва харчових продуктів, зокрема м'ясних. Програма орієнтована на вирішення реальних виробничих завдань, впровадження ресурсозберігаючих технологій та оптимізацію виробничих процесів. Зміст ОК ОП інтегрований з предметною областю спеціальності, що забезпечує комплексне формування у здобувачів як ЗК, так і СК, відповідно Стандарту ВО та визначених ПРН. Проектною групою відкореговано в ОП спец. G13 компетентність СК 4 для забезпечення відповідності Стандарту ВО з метою врахування зауваження ЕГ НАЗЯВО. За ініціативи гаранта ОП вилучено СК9 в ОП(G 13). Якість підготовки магістрів за ОП забезпечується ретельно підібраним комплексом ОК, що гармонійно поєднують фундаментальні знання, практичні навички, професійну спеціалізацію та загальнокультурний розвиток. Враховуючи зауваження експертної комісії НАЗЯВО робоча група ОП скорегувала порядкові номери ОК. В ОП (181) теоретичний зміст ОП реалізовувався через ОК3, ОК5, ОК7, ОК9 <https://cutt.ly/BroktlAt> , тоді як у ОП (G 13)– через ОК3, ОК5, ОК6, ОК7 <https://surl.li/ucuxvt>
Практична підготовка забезпечувала застосування теоретичних знань: в ОП 181 – через ОК11, ОК12, у G13 – через ОК9, ОК10. Кваліфікаційна робота (КР) в ОП 181 передбачена ОК13, у G13 – ОК11. Результати навчання досягаються через вивчення компонент, що відповідають сформованим компетентностям. Наприклад, ОК10 (в G13 – ОК8) сприяє розвитку технологій з нетрадиційної м'ясної сировини. Дослідження та написання КР базуються на ОК1. ОК2 («Інтелектуальна та промислова власність») у G13 інтегровано в ОК3. У новій редакції ОП (2025) змінено нумерацію компонент: ОК3 на ОК2, ОК5 на ОК3, ОК6 на ОК4, ОК8 на ОК6, ОК10 на ОК8. ОК4 «Цивільний захист» перенесено до вибірових компонент ОП G13.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується Положенням про організацію освітнього процесу <https://tinyurl.com/4zdkeuea> ; Положення про порядок реалізації ЗдВО права на вільний вибір НД <https://tinyurl.com/mvbmcf8v> Формування індивідуальної освітньої траєкторії відображається в індивідуальному навчальному плані ЗдВО <https://tinyurl.com/5y3jbvjb> , який формується особисто кожним здобувачем і затверджується деканом факультету. ЗдВО мають широкий можливості вибору дисциплін із запропонованого переліку <https://tinyurl.com/4mue7vuv> . Також передбачена можливість перезарахування кредитів, здобутих у неформальній освіті (<https://tinyurl.com/4f3k96a5>) та реалізація права на академічну мобільність <https://tinyurl.com/bdh4f9t4> . ЗдВО мають змогу персоналізувати навчання через вільний вибір тем курсових та кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань та баз практик, орієнтуючись на власні вподобання та ринок праці. Для підтримки освітнього процесу, ЗдВО мають постійний доступ до матеріалів усіх ОК через платформу Moodle. <https://tinyurl.com/mxjaz34v> . ЗдВО можуть брати участь у роботі студентських наукових гуртків, семінарах і конференціях, профорієнтації, художній самодіяльності, волонтерській діяльності <https://tinyurl.com/mwdzvudt>; <https://tinyurl.com/bdffuvcd>.

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

Розробка навчальних планів, зокрема формування ВК, здійснюється відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» (не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС) та Положення про порядок реалізації ЗдВО права на вільний вибір навчальних дисциплін в Університеті <https://cutt.ly/arok4l2G> . Відповідно до наказу ректора університету за поданням деканів факультетів формуються робочі групи які розробляють і оновлюють перелік ВД та анотацій до них із описом мети, завдання, короткого змісту компоненти і форми контролю результатів навчання. Підставою для внесення вибіркової компоненти до каталогу є НПП та НМЗ. ЗдВО можуть обрати ВД на весь навчальний період з каталогу ВД на вебсайті університету <http://surl.li/ekolir> . Вільний вибір ОК здобувачами ОПП 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 ВК в ОПП і НП, починаючи із 2,3 семестру; розробку й оновлення переліку ВК на факультетах створюють робочі групи та декан. В ОП (спец G13) <https://surl.li/xhxott> та НП <https://surl.li/uofkri> ВК викладаються у 2 та 3 семестрах. Декан та гарант ознайомлюють ЗдВО із затвердженим переліком ВК, інформують про особливості формування груп для їх вивчення <https://cutt.ly/urok6h2d>; вибір дисциплін ЗдВО здійснюється шляхом подачі письмової заяви на ім'я декана факультету до поточного навчального року; <http://surl.li/bjcjie>; <https://cutt.ly/uroloSYK>; попередній запис здобувачів на вивчення ВД деканати здійснюють у термін до поточного навчального року - на наступний навчальний рік. Окремі випадки, коли здобувачеві обґрунтовано відмовлено у здійсненні виборі чи коли він порушив установлені терміни, регламентуються відповідним Положенням <https://cutt.ly/arok4l2G>, однак за час дії освітньої програми таких випадків не було. Якщо ЗдВО без поважної причини не обрав своєчасно ВК, не використав право на їх вибір, він приєднується до груп, які мають місця з огляду на фактичний контингент.

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 ВО, 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/qruypz>, «Положення про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» <https://cutt.ly/3wl2KcPw>. Згідно зі стандартом, практична підготовка здобувачів II рівня ВО повинна становити не менше 8 кредитів ЄКТС. В ОП (181) наявні 2 види практик: виробнича з кредити ЄКТС і дослідницька 6 кредитів ЄКТС. <http://surl.li/nwopef>; <http://surl.li/wpjhwv>, <https://cutt.ly/XrolkX6X>. В ОП (G13) враховано пропозиції членів ЕР стейкхолдерів, виробничу практику збільшено до 6 кредитів ЄКТС, а дослідницьку – на 3 кредити (за рахунок збільшення тижнів теоретичного навчання). Організація практики для ЗдВО II рівня здійснюється за програми практик на м'ясопереробних підприємствах та в умовах лабораторії з урахуванням НДР кафедри. Зміст практик визначається передбаченими в ОП РН та необхідністю набуття відповідних компетентностей. Практична підготовка здійснюється на базі підприємств, з якими укладені договори <https://surl.li/mpmvdI>. Перелік цих баз постійно оновлюється. Практична підготовка ЗдВО забезпечується проведенням занять в умовах виробництва <https://surl.li/dvfzwc> та на практичних заняттях.

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 передбачено виконання завдань щодо розв'язання актуальних проблем м'ясопереробної галузі, що розвивають здатності майбутнього фахівця. В ОП (G13) комунікаційні навички розвиваються через ОК 1, ВК – Медіаграмотність, Методика викладання в ЗВО, захисти ІнДз, КР, конкурсних робіт, виступів на наукових конференціях, участі у гуртку «М'ясо&ТехЛаб» <https://cutt.ly/KrojiAom>, <https://surl.li/oaayze>, <https://surl.li/qydxqj>. Навички роботи в команді та співпраці відпрацьовують під час виконання проєктів, лабораторних, практичних занять в ОК6, ОК 8. Критичне мислення, здатність структурувати інформацію та аналізувати дані формуються під час вивчення ОК2, ОК3, ОК5, а також під час проходження практик. ОП забезпечує розвиток етичної поведінки, соціальної відповідальності та громадянської свідомості, враховуючи принципи <https://tinyurl.com/yhfphmz4>. Гостьові лекції <https://cutt.ly/Frolvou8>, виїзні лабораторні заняття <https://cutt.ly/RrolnJop>, <https://cutt.ly/IrolQZ83>, лекції від партнерів <https://cutt.ly/9rolWHvf>, зустрічі з психологом <https://tinyurl.com/4cx9tyvp> сприяють розвитку адаптивності та вмінню взаємодіяти з різними джерелами інформації та фахівцями. Участь студентів у самоврядуванні, культурних та волонтерських ініціативах сприяє формуванню лідерських і організаторських якостей, соціальної відповідальності та ініціативності.

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

Враховуючи зауваження експертної комісії НАЗЯВО, проєктна група удосконалила структурно-логічну схему вивчення ОК, яка наочно відображена у п.п. 2.2 пункту 2. ОП <https://surl.li/grmwas> Зміст ОП чіткий та побудований як логічно взаємопов'язана система. Теоретичну базу формують дисципліни загальнокультурного спрямування, зокрема ОК1, яка сприяє розвитку комунікативних та громадянських компетентностей, а також компоненти ОК2 і ОК3, забезпечують здатність застосовувати сучасні наукові методи, аналізувати й інтерпретувати дані. Подальша підготовка зосереджена на засвоєнні управлінських та інноваційних підходів ОК4, ОК5 та набутті фахові компетентності у галузі харчових технологій ОК6, ОК7, ОК8. Практична підготовка реалізується через ОК9 та ОК10, які забезпечують інтеграцію теоретичних знань у професійне середовище. Завершальним етапом є ОК11, яка узагальнює здобуті знання й уміння, демонструє здатність до самостійного аналізу. Сукупність освітніх компонент забезпечує послідовне формування загальнокультурних, громадянських та професійних компетентностей, дозволяючи досягти мети освітньої програми та заявлених програмних результатів навчання. Обов'язкові ОК, включені до ОПП, забезпечують досягнення РН, що підтверджується матрицями відповідності компетентностей і РН обов'язковим компонентам відповідної ОПП <https://surl.li/cjqmuc>. Забезпечення кожного ПРН простежується на рівні силабусів та робочих програм дисциплін <https://surl.li/dbfxjy>, де конкретизуються очікувані результати навчання та компетенції згідно матриць відповідностей.

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 положень <https://cutt.ly/iwlVR7TL>; <https://cutt.ly/ugolPFhn>.

Ступінь магістра здобувається за ОП, обсягом 90 кредитів ЄКТС, включно із самостійною роботою. Реальний обсяг навантаження ЗдВО за II рівнем впродовж семестру складає 30 кредитів. Максимальне тижневе аудиторне навантаження не перевищує 18 год. НП передбачає за весь період 624 год. аудиторних занять, з яких для денної форми 252 год. – лекційні заняття, 372 год. – практичних і лабораторних занять. Обсяг самостійної роботи ЗдВО за денною формою – 1716 год. На практичну підготовку відведено 270 годин, на проведення магістерського дослідження, написання і захист КР у ОП (спец.181 і G13) за НП – 360 годин. Обсяг однієї ОК становить з та більше кредитів ЄКТС. Сумарна кількість заліків та екзаменів (включно із практикою, захистом курсової роботи) за семестр не перевищує 8 форм контролю. Організація самостійної роботи здобувачів базується на РП НД, через Moodle та консультаціями НПП. Співвідношення між обсягами часу для аудиторної та самостійної робіт встановлюється виходячи із мінімального обсягу аудиторного навантаження в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни, який визначений п. 14 ч. 1 ст. 1 ЗУ «Про вищу освіту» від 16.08.2024 р. в розмірі не менше 8 годин для II рівня.

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

Практикоорієнтованість ОП G13 забезпечується ОК9 і ОК10 обсягом 9,0 кредитів ЄКТС (6,0 виробнича, 3,0 – дослідницька практики) В ОП(181) забезпечується ОК11 і ОК12 обсягом 9,0 кредитів ЄКТС (3,0 - виробнича практика, 6,0 – дослідницька) Практична підготовка відбувається під час проведення досліджень ЗдВО наукового гуртка «М'ясо&ТехЛаб» <https://surl.li/ylfqjd> та виконання експериментальної частини КР <https://surl.li/cc/rehmob>. Практична підготовка забезпечується шляхом лаб. занять на базах практик <https://surl.li/rknrop> в межах дотичних дисциплін: (<https://surl.li/dgxdpz>; <https://surl.li/mqyehj> ; <https://surl.li/gjwyat>)

Професіонали-практики залучаються до розробки та оновлення ОП, читають відкриті лекції, зокрема Ольги Мручовської, керівника відділу контролю якості виробництва FOZZY Group, Наталії Качмар менеджера з персоналу, Надії Мамецької, менеджера проєктів ТОВ «Сільпо Фуд». <https://cutt.ly/gr11lNrx>.

Дуальна форма здобуття вищої освіти за ОП 181 та G13 не реалізується, хоча і Університеті створені умови. Враховуючи стратегію 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://surl.li/hzohfu>) та Тимчасове положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/OwzsSzat>), розглядається можливість запровадження дуальної форми освіти. , в тому числі за ОП 181 та G13.

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

Освітня програма спрямована на формування у здобувачів навичок та компетентностей, що відповідають цілям сталого розвитку до 2030 року, визначеним резолюцією Генеральної Асамблеї ООН № 70/1 від 25 вересня 2015 року та Указом Президента України № 722 від 30 вересня 2019 року. Через освітні компоненти, пов'язані з управлінням якістю та безпечністю харчових продуктів (ОК7), інноваційними технологіями у м'ясній галузі (ОК6) та технологіями переробки нетрадиційної сировини (ОК8) програма сприяє реалізації цілей сталого розвитку, зокрема «Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки», «Міцне здоров'я і благополуччя», «Відповідальне споживання та виробництво». Яка саме ціль?

Дисципліни гуманітарного та управлінського спрямування, зокрема ОК1 «Ділова іноземна мова» та ОК4 «Інноваційний менеджмент», формують здатність до ефективної комунікації, соціальної відповідальності та впровадження інноваційних управлінських рішень, що узгоджується з цілями «Якісна освіта», «Гідна праця та економічне зростання», «Інновації та інфраструктура». Освітня програма інтегрує положення сталого розвитку у зміст навчання, забезпечуючи підготовку фахівців, здатних сприяти сталому розвитку харчової галузі, підвищенню продовольчої безпеки та формуванню відповідального суспільства.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП є чіткими та зрозумілими та оприлюднені на офіційному веб-сайті Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького <https://cutt.ly/troYEPY5> .

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

Правила прийому на навчання та вимоги до вступників на ОП доступні для ознайомлення на сайті Університету у розділі «Вступнику» (<https://lvet.edu.ua/index.php/abituriientu/pravya-priyomu.html>). Вимоги до вступників на ОП регламентовані «Правилами прийому до ЛНУВМБ імені С. Гжицького у 2025 році», розробленими відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у 2024 р., затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 06.03. 2024 р. № 266 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 14.03.2024 р. за № 379/41724. 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 та переробки м'яса», зараховуються результати ЄВІ; фахового випробування; розгляд 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/UroYttwB>.

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 РН отриманих в інших ЗВО, у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015р. № 579 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>), Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4zdkueea>), Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4tv5edre>), Правил прийому до ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4bybswdx>), Положення про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/bdh4f9t4>). Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО здійснюється з використанням ЄКТС або системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів, прийнятої у країні ЗВО, якщо в ній не передбачене застосування ЄКТС. Університет гарантує повне визнання (зарахування) дисциплін курсу за умови їх успішного вивчення, що підтверджується документом, який надає Заклад-партнер, а також зарахування кредитів, отриманих компетентностей у разі проходження практики, мовного, наукового стажування. Дана інформація розміщена на офіційному сайті Університету (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>), є доступною для учасників освітнього процесу. Запитів щодо визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах вищої освіти за даною ОП, не було.

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

З метою реалізації програми академічної мобільності в межах угоди <https://surl.li/esxsxb> про співпрацю між ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького та ТНТУ імені Івана Пулюя направлено В. Колодрубця для вивчення дисципліни «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» обсягом 3 кредити ЄКТС. Форма контролю залік. Результати навчання вибіркової ОК, опанованої здобувачем В. Колодрубцем у ТНТУ імені Івана Пулюя були визнані та перезараховані рішенням декана згідно з Положенням «Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» на підставі академічної довідки № 942/01/25, виданої ТНТУ імені Івана Пулюя, яка засвідчує успішне опанування ВК «Інжиніринг підприємств харчової промисловості».

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням «Про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті», який доступний на офіційному сайті Університету (<https://tinyurl.com/4f3k96a5>). Деканат та гарант ОП інформують здобувачів про можливості реалізації визнання результатів в неформальній освіті <https://cutt.ly/RroYGZRrs>.

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

За заявами здобувачів рішенням декана створено комісію з перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. На основі співставлення змісту та обсягу набутих ПРН за сертифікатами здобувачів та змістом РПНД відбулось перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. Вікторія Колодрубця успішно завершила курс «Медіаграмотність: як не піддаватися маніпуляціям» (30 годин/1,0 кредит ЄКТС), що реалізується у межах неформальної освіти через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus у дистанційній формі навчання (<https://cutt.ly/3roY2ex1>). Відповідно до протоколу №8 від 29.09.2025р. засіданням ФК з визнання результатів НО, враховано результати курсу, як самостійна робота з ВК «Медіаграмотність». Також здобувач вищої освіти Єрмоленко Денис був учасником Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет – конференції <https://cutt.ly/RroY2QH9>, про що отримав відповідний сертифікат (НК № 034 від 15 травня 2025 р; 30 годин/1,0 кредит ЄКТС). Засідання фахової комісії з визнання результатів неформальної освіти (Протокол № 11 від

25.05. 2025 р) перезарахували 1 кредит з ОК 5 181 за темами: «Використання БАДів для виробництва м'ясних продуктів спеціального призначення», «Основні концепції функціонального харчування», «Органічні» білкові продукти».

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 за ОП здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Стандарту (<https://cutt.ly/HroY9AoR>), регламентується Положеннями «Про організацію освітнього процесу» (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>) та «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання» (<https://cutt.ly/FroY8gxx>). Основними формами навчання є аудиторні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські та індивідуальні), самостійна робота, практична підготовка і контрольні заходи. Освітній процес на програмі поєднує традиційні, інтерактивні та дослідницькі методи для досягнення ПРН. 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?

Студентоцентричний принцип є пріоритетним у підготовці фахівців за ОП і задекларований у Статуті Університету <https://surl.li/jkxbpe>, Стратегії розвитку Університету (<https://surl.li/dmftsg>) та регламентуються відповідними Положеннями (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>, <https://tinyurl.com/4f3k96a5>, <https://tinyurl.com/52ewz7cr>). Навчання реалізується з дотриманням студентоцентрованого підходу через використання проблемно-орієнтованого та проєктного навчання, кейс-методів, практичних і лабораторних занять, індивідуальних завдань, вибіркового дисциплін та електронних освітніх платформ <https://vns.lvet.edu.ua/login/index.php>. За результатами опитувань, відповідно до Положення (<https://tinyurl.com/9z244264>) більшість здобувачів освіти позитивно оцінюють змістову складову ОП, практичну спрямованість, доступність викладачів та ефективність інтерактивних методів. задоволені методами викладання, а основні побажання стосуються розширення практичної підготовки <https://lvvet.edu.ua/index.php/anketuvannia-kafedry.html>. Здобувачі залучаються до процесів розробки та перегляду ОПП на рівні методичних комісій факультету та Вченої ради (Колодубець В.Р. <https://cutt.ly/vroUydD7>).

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

Методи навчання на ОП ґрунтуються на засадах академічної свободи, що є фундаментальним елементом освітнього процесу для всіх його учасників. Цей підхід відповідає ЗУ та Статуту Університету (<https://tinyurl.com/2ak5perw>, <https://surl.li/jkxbpe>) та регламентується низкою Положень (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>) («Про організацію освітнього процесу», «Про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін», «Про порядок реалізації права на академічну мобільність», «Про самостійну роботу студентів», «Про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті», Методичних рекомендацій щодо формування РНП). Цей принцип забезпечує ЗдВО можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію, вільно обираючи вибірково ОК, наукового керівника, напрямки досліджень та місця для проходження практик, брати участь в академічній мобільності, відвідувати наукові гуртки та культурні заходи, вільно висловлювати свої думки на заняттях. Академічна свобода ЗдВО розширюється завдяки можливості навчання за індивідуальним графіком, а також їхньому праву на формальну, неформальну та інформальну освіту. Академічна свобода НПП реалізується через їхнє право самостійно визначати форми аудиторних занять (лекцій, лабораторних, практичних) та їх структуру, вільно обирати напрямки наукових досліджень.

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://lvvet.edu.ua/>), факультету ХТБ (<https://cutt.ly/vroUiG4I>), 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 гарантантами, затверджуються робочі програми навчальних дисциплін, які попередньо розглядаються та схвалюються на засіданнях кафедр, навчально-методичних комісій спеціальностей, навчально-методичних та вчених рад факультетів. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання відображена в робочих програмах і оприлюднюється на сайті (<http://surl.li/wvrwcy>), у ВНС <https://vns.lvet.edu.ua/login/index.php>, 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 у межах реалізації освітньої програми забезпечується через залучення здобувачів до виконання пошукових та індивідуально-дослідних завдань, передбачених робочими програмами (ОК3, ОК5, ОК6, ОК8 та ін.). Студенти беруть участь у науково-організаційних заходах (конференціях, конкурсах, олімпіадах) <http://surl.li/dxutud>, <https://cutt.ly/ProUpdSy> проходять виробничу та дослідницьку практики, під час яких набувають навичок проведення експериментів і формують наукові інтереси. Дослідницька діяльність здійснюється як на базі виробництва, так і у навчально-науковій лабораторії кафедри <http://surl.li/lalwih>, <https://cutt.ly/groUaSEk>. Завершальними етапами інтеграції навчання і досліджень є підготовка та захист звітів з практик, курсових і кваліфікаційних робіт, тематика яких узгоджена з науковою проблематикою кафедри «Технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів» і потребами м'ясопереробної галузі <https://cutt.ly/8roUsEMo>.

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

РП НД за ОП оновлюють. При внесенні змін враховуються зміни в законодавстві та нормативно-правових документах, наукові досягнення, сучасні практики, відбувається консультування зі стейкхолдерами, опитування ЗдВО щодо змісту навчання, впровадження досвіду, набутого під час проходження наукових стажувань в Україні та за її межами, курсів підвищення кваліфікації. Викладачі беруть участь у науково-практичних заходах, які проводяться Університетом, факультетом, кафедрою, зустрічах з роботодавцями, колегами. РП доповнюються, уточнюються і коригуються відповідно до змін в ОП, зокрема доповнюється й оновлюється список літератури; передбачаються нові методи викладання: екскурсійні лекції, мультимедійні презентації, використання Інтернет-ресурсу в умовах дистанційного навчання (платформи Zoom, Meet, Teams та інші). 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. Колективом кафедри упорядковано та опубліковано навчально методичну літературу <https://cutt.ly/croUfoRX>. РП та силабуси ОК містять тематику наукових досліджень та забезпечені методичними розробками, враховуючи результати досліджень, висвітлених у публікаціях НПП кафедри. 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, зокрема

1. 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 ім. С.З. Гжицького. Харчові науки. 2021. 23, №95. С.65-71.
2. Драчук, У., Галух, Б., Басараб, І., Сімонова, І. (2023). Базові аспекти технології м'ясних виробів із м'яса кролів з зниженим вмістом нітриту натрію: міжн. наук- пр. конф. «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», присвячена 140-річчю географії у Львівському університеті України, м Львів, 18-20 тр. 2023 р. Львів, 2023. С.219-223.
3. Сімонова І. І., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Мороз О. О., Коваль Г. М., Гординська Ю.-І. Б. Технологічні особливості виробництва та якісні характеристики реструктурованих шинок з м'яса птиці з використанням ізоляту сочевиці Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Харчові технології, 2024, т 26, № 102 С.45-53.

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/DwlVnBSw>, «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>, <https://cutt.ly/IrojCJvp>). До каталогу ВД <https://cutt.ly/proUkf5t> внесено ВК англійською мовою «Technological expertise» з використанням англомовної термінології. 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 <https://surl.li/fsvyoz> <https://cutt.ly/nroU1L23>.

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 РН здВО 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. Форма семестрового контролю визначається ОП, НП та вказується у РП.

Поточний контроль здійснюється у формі опитування, проведення КР, оцінювання самостійної роботи, тестувань, бесід, презентацій, підготовки доповідей. Такий контроль проводиться на лабораторних, практичних і семінарських заняттях та передбачає оцінювання теоретичної підготовки здВО набутих практичних умінь з окремих тем. 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 ПРН. У новій редакції програми на заняттях із ОК1 для контролю досягнення ПРН9 застосовують співбесіду; у поточному контролі з ОК7 з метою перевірки досягнення ПРН2 використовують вміння проводити ситуаційний аналіз. Для оцінки результатів навчання з ОК5 застосовують презентаційні виступи які підтверджують ПРН5.

Для підсумкового семестрового контролю проводяться заліки, екзамени, захист курсової роботи, захист звітів із виробничої та дослідницької практик. Оцінювання результатів екзаменаційного контролю здійснюється за визначеною і доведеною до відома студентів кількістю балів. Максимальна оцінка на екзамені -50 балів. Зміст питань, винесених на екзамен, передбачає перевірку теоретичних і практичних знань та умінь ОК. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується проведенням відкритої процедури прийняття екзаменів, обов'язковою умовою є присутність на екзамені не менше двох екзаменаторів. Зміст екзаменаційних питань розглядаються на засіданні кафедри і затверджує завідувач.

Атестація здВО здійснюється відповідно до Стандарту <http://bit.ly/3KuvRJb>. Атестація на здобуття ступеня «магістр» за спец.181 ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи, критерії оцінювання якої викладені у методичних рекомендаціях <https://lvet.edu.ua/index.php/met.html>

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 (<https://cutt.ly/yroUcvPe>).

Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. Якісні критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів представлені у робочих програмах навчальних дисциплін

(<https://cutt.ly/ZroUvhTu>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано), 100-бальною шкалою та шкалою ЕКТС (А, В, С, D, E, F, G).

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 <https://cutt.ly/BroUQYcZ>), навчальний план (<https://surl.lt/lwqlku>, <https://surl.li/jsbpwg>), робочі програми дисциплін (<https://cutt.ly/ZroUvhTu>) та у ВНС (<https://vns.lvet.edu.ua/login/index.php>).

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 спец. 181 для II 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 здВО 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/BroUQYcZ>, <https://cutt.ly/WroUm8Tm>) 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 <https://cutt.ly/XrolkX6X> 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 кафедру. 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 у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4zdkueea>); Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/8roUAt3r>). Політика в сфері якості освіти затверджується на вимогу стандарту ISO 9001:2015. Освітню діяльність регулює навчально-методичний відділ (<https://tinyurl.com/ytmuxh7t>); Положення про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/ybaujr8j>), Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/5aj2b53v>). Оцінювання знань здобувачів та проведення КЗ регламентуються РП навчальних дисциплін, які деталізують систему нарахування балів, критерії оцінювання для кожної форми контролю та відповідну шкалу переведення балів. Зазначені документи є у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>). 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/afnvy>). 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 урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положеннями <https://tinyurl.com/y2xe7eed>, <https://cutt.ly/6wzDKcAP>. ЗДВО мають право повторно перескласти екзамен чи залік при отриманні незадовільної оцінки або для покращення свого рейтингового балу. Повторне проходження КЗ допускається не більше, ніж два рази. Перший раз – викладачу, який проводив заняття з освітньої компоненти; другий раз – комісії, створеній деканом факультету. Академічну заборгованість здобувач може перездати після закінчення екзаменаційної сесії. Прикладами застосування відповідних правил є ліквідація академічної заборгованості Прикладами застосування відповідних правил є ліквідація академічної заборгованості здобувачами Станіславський В.С. з ОК 10 «Технологія м'ясних продуктів із нетрадиційної сировини» (2 семестр 2024/2025н.р.) та Андрійвський О.П. з ВК «Технологічна експертиза» «Інжиніринг підприємств галузі» 2 (2 семестр 2024/2025н.р.). Процедура повторної атестації регулюється Положенням <https://cutt.ly/8roUAt3r>, <https://tinyurl.com/y2xe7eed>. Таких прецедентів за час роботи програми не було. Процедура повторної ПА регулюється Положенням <https://tinyurl.com/y2xe7eed>. Таких прецедентів за час підготовки здобувачів за цією ОП не було.

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

В Університеті діють чіткі процедури оскарження результатів контрольних заходів (КЗ), що забезпечує прозорість та справедливості оцінювання. Процедура оскарження результатів проведення КЗ здійснюється відповідно до Положення про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/4r7tvv27>). 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. У випадку конфліктної ситуації, за вмотивованою заявою здобувача чи викладача, декан створює комісію для приймання екзамену. До її складу входять завідувач кафедри, НПП, який не брав участі у КЗ, а також представники студентського самоврядування, профкому студентів та

аспірантів. У випадку встановлення порушення процедури проведення атестації, комісія пропонує ректорові університету скасувати відповідне рішення екзаменаційної комісії та провести її повторне засідання в присутності представників апеляційної комісії. Процедура оскарження результатів оцінювання захисту кваліфікаційних робіт регламентується Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/2dn46hbj>). За період освітньої діяльності ОП випадків оскарження процедури або результатів контрольних заходів серед здобувачів не було.

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

Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в Університеті регламентується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://tinyurl.com/3sf5m2jj>).

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються: Статутом університету (<https://surl.li/jkxbpe>); Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/ivgdll>); Положенням про уповноваженого з питань запобігання та протидії корупції (<https://lvet.edu.ua/images/doc/AntuKorupcijna/pologennya.pdf>); Положенням про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/yakist-osvity/akademdobrovidiljakosti.html>); Положенням про комісію з академічної доброчесності (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Komisija_z_dobrochesnosti.pdf); Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагиату у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://surl.lu/rfzklt>); Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://surl.lu/rvdbxd>).

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

Усі учасники освітнього процесу ознайомлюються з документами про забезпечення академічної доброчесності (АД), ЗдВО підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності (<https://tinyurl.com/ms8j2aas>). Питання академічної доброчесності та запобігання плагиату регулярно обговорюються на засіданнях кафедри та НМК спеціальності. Для перевірки робіт в Університеті використовується система StrikePlagiarism.com (<https://tinyurl.com/32s3bs4j>). Процедури перевірки курсових, кваліфікаційних, конкурсних робіт, наукових статей і монографій детально описані в Положенні про систему виявлення та запобігання академічному плагиату в ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/5aj2b53v>). На кафедрі технології м'яса, м'ясних та оліно-жирових виробів призначено оператора системи І. Басараб, який генерує звіти подібності за результатами перевірки. Створено Експертну комісію контролю оригінальності академічних текстів здобувачів (голова – У. Драчук). НПП (Г.Коваль, Б.Галух). Щорічно на кафедрі проводяться семінари з академічної доброчесності <https://surl.li/riydhj>. Кваліфікаційні роботи ЗдВО зберігаються у репозитарії (<https://tinyurl.com/53hjmsv>). В Університеті проводиться систематичне опитування ЗдВО щодо академічної доброчесності.

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

Формування стійкої культури АД серед ЗдВО та НПП є пріоритетним завданням Університету. Ця стратегія базується на системному інформуванні про принципи наукової етики, наданні чітких методичних рекомендацій щодо оформлення робіт та застосуванні технологічних рішень для перевірки їх оригінальності. Такий комплексний підхід формує середовище з нульовою толерантністю до будь-яких порушень, виховуючи відповідальних фахівців. Популяризація АД також відбувається через освітні заходи, зокрема вебінару «Академічна доброчесність і академічна культура у вимірах комунікативної взаємодії: університет – школа» (проф. Семеног О. М.), «Плагиат: борімося – поборемо» (проф. Смолінська О. Є). Систематично відділ ЗЯО організовує університетські заходи (<https://cutt.ly/ne9YZTJX>; <https://surl.li/xscryx>). На кафедрі технології м'яса, м'ясних та оліно-жирових виробів щорічно доц. І. Басараб проводить семінари Академічна доброчесність, антиплагиат та експертиза курсових та кваліфікаційних робіт у системі Strike Plagiarism <https://surl.li/dhxsje>. Здобувачі підписують Декларацію про дотримання АД.

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

Реагування на порушення АД в Університеті регламентовано статтею 42 Закону України «Про освіту» та Положенням про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://tinyurl.com/ms8j2aas>). У разі порушення АД ЗдВО несуть відповідальність, що може включати: повторне проходження оцінювання, повторне вивчення освітнього компонента, відрахування або позбавлення академічної стипендії чи пільг. Експертна комісія на спец. 181 Харчові технології використовує систему StrikePlagiarism.com для перевірки кваліфікаційних робіт на наявність плагиату. Після генерації звіту подібності комісія ухвалює рішення про допуск роботи до захисту. На цій освітній програмі випадків порушення академічної доброчесності зафіксовано не було. У випадку порушення АД НПП може бути застосована відповідальність, зокрема позбавлення права брати участь у конкурсах на отримання фінансування для наукових досліджень, проєктів, стипендій, грантів тощо. Для розгляду таких справ створюється спеціальна Комісія з академічної доброчесності під головуванням декана (або заступника декана) факультету.

Продemonструйте, 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 ОП мають високий рівень кваліфікації та досвіду, що забезпечує якісне викладання відповідно до вимог законодавства, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (п. 37, 38) та внутрішніх документів Університету. (<https://tinyurl.com/269y3rcf> , <https://tinyurl.com/2s2n4f8y> , <https://tinyurl.com/yc3en8um> , <https://tinyurl.com/24wd95f7>). Усі НПП мають науковий ступінь, серед яких шестеро є кандидатами наук, і один доктор наук. Освітня та професійна кваліфікація НПП, зокрема гаранта ОП У. Драчук, а також Ю.Білоноги, Б. Галуха, І.Ромашко, І. Сімонової, І. Басараб безпосередньо стосується спец. 181 Харчові технології та дисциплін, які вони викладають. Досвід викладачів, зокрема їхня співпраця з підприємствами галузі, ЗВО та науковими організаціями забезпечує високу якість викладання та практичну спрямованість ОП <https://lvet.edu.ua/index.php/st.html> .Впродовж 2024 року викладачі У. Драчук, Б. Галух, І. Сімонова, І. Басараб, Г.Коваль пройшли комплексне підвищення кваліфікації, що включало практичне вдосконалення на виробництві та розвиток педагогічних і науково-дослідних навичок за темою «Рациональне використання традиційних і нетрадиційних сировинних ресурсів в умовах «Галицької свіжини» ТОВ ТД «Галицька свіжина» (наказ № 565-3 від 1 липня 2024 р., обсягом 180 год, 6 кредитів ЕКТС). Професіоналізм НПП підтверджується їхнім членством у наукових та професійних об'єднаннях і експертною діяльністю: У. Драчук , І Сімонова – експерти з експертизи проектів наукових досліджень і науково які проводить МОН України, наукова експертна група з оцінки ризику (НЕГОР); І. Ромашко є рецензентом журналу «Chemistry, Technology and Application of Substances» та членом ГО «Українська асоціація біобезпеки»; М. Подоляк – член української асоціації перекладачів М.Диндин – член консультативного центру інтернеткомпанії REINTECH м. Львова.

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

В ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького діють прозорі та недискримінаційні процедури конкурсного відбору викладачів, що регламентуються Положенням «Про порядок заміщення вакантних посад НПП ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/CroZpG5x>). Інформація про вакансії публікується в газеті «Високий замок» та на сайті Університету. Конкурсному відбору, який проводить постійно діюча конкурсна комісія, передують укладення трудового договору (контракту). Підставою для оголошення конкурсу є наявність вакансії, прогноз її виникнення, введення нової посади або закінчення дії поточного контракту. Під час конкурсу оцінюються наступні показники: освітня кваліфікація; стаж роботи та рівень професійної активності, що дозволяють забезпечити освітні компоненти відповідно до цілей ОП; публікацій у виданнях Scopus і Web of Science, фахових виданнях, а також опублікованих підручників, навчальних посібників, методичних праць за останні 5 років; підвищення кваліфікації; дотримання норм Кодексу корпоративної культури учасників освітнього процесу. При відборі також враховуються показники, зазначені в п. 37 та 38 чинних Ліцензійних умов, а також рейтингова оцінка викладача, що здійснюється відповідно до Положення «Про оцінювання професійної діяльності НПП» (<https://tinyurl.com/8zfcvtsu>).

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

Університет залучає роботодавців та експертів до реалізації ОП згідно з Положенням «Про Раду роботодавців ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://surl.li/zejnfx>), що забезпечує її актуальність та відповідність потребам ринку праці. Відділ працевлаштування та співпраці з бізнесом сприяє залученню профідних фахівців підприємств галузі до реалізації освітнього процесу, а також сприяє підписанню договорів про співпрацю, професійну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання консервування та переробки м'яса» <https://cutt.ly/1roUZmNN> .

Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів постійно залучає провідних фахівців у харчовій галузі до проведення гостьових лекцій. <https://cutt.ly/Frolvou8>; <https://cutt.ly/gr11Nrx>; <http://surl.li/nbptih>; <http://surl.li/tmvglg>; <http://surl.li/werwwp>. Співпраця між закладами вищої освіти, та участь НПП кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів у гостьових лекціях інших ЗВО дає можливість покращувати освітньо-науковий потенціал, підвищувати кваліфікацію співробітників, вдосконалювати програми та ділитися досвідом <https://surl.li/hqoeol>

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 <http://surl.li/jhgogq>. 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/fxumsx>

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 <https://cutt.ly/nrokq9QI>, <https://cutt.ly/IrojCJvp>, <http://surl.li/krjiba>, <http://surl.li/tfouof>. Міжнародний відділ університету сприяє участі працівників у програмах міжнародного обміну, стажуванню в закордонних ЗВО <https://cutt.ly/IrojCJvp>. 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/lwxibeZR>. 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 (Колективний договір ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького <http://surl.li/afqbo>). Щорічно в Університеті проводиться оцінювання науково-педагогічної професійної діяльності викладача <http://surl.li/agzgv>. Успіхи у викладацькій майстерності стимулюються також обранням чи необранням на відповідну посаду, що регламентується Положенням про порядок заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників Університету <https://cutt.ly/CroZpG5x>. 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/nroZgPL6>.

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

Університет забезпечує сприятливе освітнє середовище з широким доступом до необхідної інфраструктури та інформаційних ресурсів для ефективного навчання, викладацької й наукової діяльності, відповідно до законодавства. Освітнє середовище Університету (<https://lvet.edu.ua/>) забезпечує доступ до сучасних аудиторій, спеціалізованих лабораторій та 4 комп'ютерних класів з необхідним ліцензійним програмним забезпеченням. Лекційні приміщення обладнані мультимедійними засобами, в усіх корпусах та гуртожитках є вільний Wi-Fi доступ до Інтернету.

В Університеті функціонує інформаційна система «Віртуальне навчальне середовище» (Moodle) <https://tinyurl.com/wt96ne55>). Інформаційна та консультативна підтримка здійснюється на рівні усіх структурних підрозділів Університету: через офіційний веб-сайт, сторінки в соціальних мережах, а також спеціальну сторінку факультету (<https://surl.li/qvzvnc>), де відображається інформація щодо освітньої, наукової, виховної та організаційної роботи (<https://tinyurl.com/uxmnp3nx>).

Університет забезпечує доступ до бібліотечних фондів з читальними залами та електронним каталогом. Бібліотечні фонди щорічно поповнюються. Є безкоштовний доступ до наукометричних баз даних Scopus, Web of Science та Research4Life.

Фінансування ОП здійснюється з бюджетного та позабюджетних фондів. Фінансова звітність та кошторис Університету публічно доступні на його офіційному сайті (<https://cutt.ly/Rwxor2T3>, <https://cutt.ly/Se9BDype>).

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

Відділ соціально-культурного розвитку Університету відповідає за організацію дозвілля, сприяючи формуванню сприятливого освітнього середовища. Зокрема, функціонують 5 колективів художньої самодіяльності, серед яких ансамбль народних інструментів «Намисто» (<https://tinyurl.com/3c999kh7>), народний чоловічий хор «Дзвін» (<https://tinyurl.com/ys9jppu7>), студентська хорова капела «Ватра» (<https://tinyurl.com/28c884en>). Щорічно проводяться Етнофестиваль «Гаївки-фест» (<https://tinyurl.com/4etnee24>), Шевченківський конкурс студентської творчості (<https://tinyurl.com/5n6znaru>) та «Нові таланти університету» (<https://tinyurl.com/bdet943v>). Основні події та новини відображаються в газеті «Світ Університету» (<https://tinyurl.com/m6fcr533>). Здобувачі можуть стати членами Наукового товариства студентів, аспірантів, докторів і молодих вчених Університету (<https://tinyurl.com/nhjenc7d>). Студентське самоврядування представлено: Конференцією студентів; Колегією студентів Університету; Колегіями студентів факультетів; Студентськими радами гуртожитків (<https://tinyurl.com/bdffuvcd>). Здобувачі можуть відпочити та оздоровитися у пансіонаті «Ксеня» в смт. Східниця (<https://tinyurl.com/23jpvcb3>).

Для виявлення та врахування потреб здобувачів освіти організовуються регулярні зустрічі з деканатом, кураторами, гарантими ОП та студентським самоврядуванням. Відділ якості освіти та гарант ОП систематично проводять опитування (<https://cutt.ly/ir1MphZg>, <https://lvet.edu.ua/index.php/anketuvannia-kafedry.html>).

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

Навчальні корпуси та вся соціальна інфраструктура Університету відповідають будівельним, санітарним нормам та вимогам пожежної безпеки, обладнані планами евакуації. Систематично проводяться інструктажі з ЦЗ, охорони праці та техніки безпеки. Служби АГЧ забезпечують належний технічний стан будівель і споруд (<https://tinyurl.com/muk62zsa>).

Для безпеки учасників освітнього процесу обладнано 5 сертифікованих укриттів, що підтверджено актами готовності від 21.08.2024 р. Університет створює умови для різнобічного розвитку та задоволення інтересів здобувачів: функціонують 5 спортивних залів та спортивний майданчик (<https://tinyurl.com/4xhfck63>), де проводяться змагання та заняття з різних видів спорту; працює психолог (<https://tinyurl.com/2b878p2c>, <https://tinyurl.com/4kk8cyja>, <https://cutt.ly/8e9BLY7v>, <https://tinyurl.com/2c3uz7hc>), заклад харчування «Паста-кафе» (<https://tinyurl.com/3yh93b28>), медичний кабінет, функціонує коворкінг-центр (<https://tinyurl.com/bvdcxu29>), функціонує первинна профспілкова організація студентів та аспірантів <https://tinyurl.com/5n8vaaa6>. Для запобігання насильству в ЗВО діють: безпечна інфраструктура приміщень і території, відеоспостереження, доброзичливий стиль спілкування між усіма учасниками освітнього процесу, а також скринька довіри (dovira_inuvm@lvet.edu.ua)

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.

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів ВО регламентовані законами України та відповідними Положеннями Університету (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>). Освітня та організаційна підтримка здобувачів здійснюється через їхню взаємодію з працівниками деканату, які надають необхідну інформацію щодо організації освітнього процесу. Керівництво Університету регулярно проводить особистий прийом для розгляду звернень та скарг здобувачів. Додаткову підтримку надають викладачі, куратори та гарант ОП під час зустрічей та консультацій <https://cutt.ly/eroGPtDI>, <https://cutt.ly/GroGPRZ1>. Здобувачі отримують необхідні консультації під час виконання курсових робіт, проходження практик, а також під час роботи над кваліфікаційними роботами. Інформаційна підтримка здобувачів забезпечується через офіційний сайт Університету (<https://www.lvet.edu.ua>), який є основною інформаційною платформою. На ньому розміщується актуальна інформація про життя ЗВО, заходи, події, нормативні документи та оголошення. На сайті в рубриці «Студенту» доступний розклад занять, а в розділі «Навчальна робота» – графік навчального процесу, ОП та навчальні плани. Віртуальне навчальне середовище (Moodle) (<https://tinyurl.com/yz7s82ft>) використовується для інформаційного забезпечення освітнього процесу. Сторінки факультету харчових технологій та біотехнології (<https://cutt.ly/NroGAKaR>) та кафедри технології мяса, м'ясних та олійно-жирових виробів (<https://cutt.ly/wroGSzpV>) у соціальних мережах (Facebook, Instagram, TikTok) також є джерелом найсвіжіших новин, інформації про успіхи студентів та науковців, навчання, академічну мобільність та працевлаштування, забезпечуючи інтерактивний режим спілкування.

Консультативна підтримка з питань працевлаштування надається відділом працевлаштування та зв'язків з виробництвом. Також консультативну допомогу надають куратори академічних груп, працівники деканату та психолог.

Університет надає комплексну соціальну підтримку здобувачам. Деканат, студентське самоврядування та первинна профспілкова організація студентів та аспірантів звертаються з клопотанням щодо отримання матеріальної допомоги у випадках, встановлених законодавством. Функціонує Юридична клініка (<https://tinyurl.com/2t6bk6zx>), де можна отримати безоплатну правову допомогу з питань цивільного, адміністративного, сімейного та трудового права. В Університеті працює психолог (<https://tinyurl.com/4kk8cyja>), який надає консультації та психологічну допомогу. За результатами проведених опитувань, усі здобувачі вважають навчальне середовище безпечним та ознайомлені з контактними даними осіб, до яких можна звернутись за підтримкою (<https://cutt.ly/hroGJk7S>).

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://tinyurl.com/4bybswdx>). Для забезпечення зручності та комфорту перебування в Університеті осіб, які потребують допомоги, затверджено Положення «Про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп» (<https://tinyurl.com/vd6crpm5u>). Забезпечено доступність прилеглої до будівель території, функціонують пасажирські ліфти, а також продовжується процес обладнання корпусів пандусами, поручнями та вказівниками.

Для осіб з інвалідністю внаслідок війни та осіб з інвалідністю, які неспроможні відвідувати заклад освіти (за рекомендацією органів охорони здоров'я та соціального захисту населення), передбачено зарахування за результатами позитивного висновку про проходження співбесіди на основі повної загальної середньої освіти. Здобувачі вищої освіти, які мають неповнолітніх дітей, а також вагітні жінки, мають можливість навчатися за індивідуальним графіком відповідно до Положення про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/3jc63zzt>). Здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами на ОП «Технології зберігання, консервування та 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

Університет послідовно дотримується унормованих антикорупційних політик та процедур реагування на випадки цькування (булінгу), дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій. Ці політики є доступними для всіх учасників освітнього процесу та забезпечують безпечне й етичне середовище під час реалізації ОП. Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, в Університеті регулюються та реалізуються згідно з чинними Положеннями Університету: «Про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://tinyurl.com/zsb98v4z>); «Про комісію з етики та управління конфліктами» (<https://tinyurl.com/4m8k4m48>); «Про комісію з академічної доброчесності» (<https://tinyurl.com/уху9txcn>); «Про запобігання та протидію булінгу (цькуванню)» (<https://tinyurl.com/2e5mwtu3>); Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://tinyurl.com/yhfphmz4>). Уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції в Університеті є Кульгавець Х. Ю. (<https://tinyurl.com/3pf692hw>).

Для ефективної протидії булінгу в Університеті розроблено та впроваджено: «План заходів, спрямованих на запобігання та протидію булінгу (цькування)» (<https://tinyurl.com/m34f6kej>), «Порядок подання та розгляду (з дотриманням конфіденційності) заяв про випадки булінгу (цькування)» (<https://tinyurl.com/34bw45f3>) та «Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) та застосування заходів виховного впливу» (<https://tinyurl.com/3snme4fr>). Механізм запобігання корупції та конфліктних ситуацій детально регламентується відповідними документами (<https://tinyurl.com/yc8n49mc>). Згідно з Статутом Університету конфліктні ситуації, пов'язані із здобувачами вищої освіти, розглядаються та врегульовуються з участю представників органів студентського самоврядування (<https://tinyurl.com/4vr3kw5j>). Для повідомлення про будь-які конфліктні ситуації, включаючи випадки корупції, дискримінації чи цькування, доступні такі канали: електронна адреса (antikor.lvet@gmail.com), електронна скринька довіри (dovira_lnuvmb@lvet.edu.ua), письмове звернення в опломбовану скриньку, встановлену в адміністративному корпусі, пряма урядова гаряча лінія, доступ до публічної інформації. Діяльність Університету ґрунтується на принципах гендерної рівності, забезпечуючи рівні права та можливості всім учасникам освітнього процесу та співробітникам. Це виключає будь-яку пряму чи непряму дискримінацію за ознаками раси, статі, віку, походження, релігії, сексуальної орієнтації тощо. Відповідні гендерні компоненти вбудовані у всі нормативні й програмні документи. Під час реалізації ОП нестатутних відносин і випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією, а також проявів корупційних дій 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 ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2025/09/04/Osvitni_programy.pdf)

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, <https://cutt.ly/7roZh3vA>, <https://cutt.ly/RroLzS1R>), на засіданнях кафедри 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. В ОП 181 на пропозицію генерального директора ТзОВ «Агроль» Юлії Шопської (<http://surl.li/ojwtn>), було доповнено матрицю відповідності програмним результатам навчання компонентою ОП, 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 передуватиме виконанню кваліфікаційної роботи, тобто з II семестру у III семестр навчання.

Відповідно до пропозиції стейхолдерів внесено зміни у каталог вибіркових дисциплін та доповнено ВК «Безвідходні технології м'ясопереробної галузі». (<https://surl.li/iovvhc>)

Збільшена кількість ВК у каталозі вибіркових дисциплін на 2025–2026 н.р. ОК2, ОК4 (181) вилучено з обов'язкових компонент ОП. Порядкові номери ОК відкореговано, ОК2 (181) інтегровано в ОК3 (G13). В ОП G13: ОК 3 – 5 кредитів + екзамен, ОК6 – 9 кредитів, ОК5 -4 кредити, ОК4 – 3 кредити (перенесено в I семестр), ОК7 – 6 кредитів, ОК2 – залік. При формуванні ОП G13 враховано всі зауваження ЕГ та внесено відповідні зміни.

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

Пропозиції здобувачів ВО інтегровані у процес забезпеч. якості ОП через врахування зворотного зв'язку під час перегляду ОП. До складу групи розробників ОП 181 та G13, були залучені здобувачі (Наливайко В та Єрмоленко Д.), що передбачено Положенням ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/TroJrSnn>) Їх пропозиції при розробці

та перегляді ОП, отримані під час анкетування ЗДВО.

Побажання та зауваження здобувачів вищої освіти беруться до уваги під час перегляду освітньої програми: до складу навчально-методичної комісії спеціальності 181 «Харчові технології» (Вікторія Колодубець) <https://cutt.ly/qroG85uo> ; проведені відповідні опитування (<http://surl.li/vfgsqo>), зустрічі

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

В Університеті функціонує студентське самоврядування, діяльність якого регламентується Статутом та Положенням «Про студентське самоврядування ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://tinyurl.com/4vt3kw5j>). Його робота спрямована на комплексне вдосконалення освітнього процесу та підвищення його якості, а також на формування активної громадянської позиції студентів через виховання патріотизму, духовності та культури. Здобувачі можуть впливати на зміст ОП через участь у роботі органів Студентського самоврядування, представлених колегією студентів Університету та колегіями студентів факультетів. Так, здобувачка даної ОП Колодубець Вікторія є членом Вченої ради факультету. Представники студентського самоврядування входять до складу Вчених рад факультету та Університету, беручи участь у заходах щодо забезпечення якості ВО. Це дозволяє їм брати участь в обговореннях та вносити пропозиції щодо покращення змісту ОП і навчальних планів. Студентське самоврядування активно популяризує спеціальність серед потенційних абітурієнтів, зокрема, на Днях відкритих дверей, Ярмарках кар'єри, при проведенні профорієнтаційної роботи серед школярів, студентів коледжів.

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/fjrcjl> , <http://surl.li/dmevez> <https://cutt.ly/sroHzKwv> , <https://cutt.ly/aroHjYf2>) Представники роботодавців запрошуються до рецензування проєктів ОП (<http://surl.li/nubpoi>).

Роботодавці ініціюють організацію зустрічей, гостьових лекцій, а також виїзних екскурсій та виробничих практик на підприємствах. <https://cutt.ly/1roHmfaa> , <https://cutt.ly/EroHQiZt> ; <https://cutt.ly/KroHThjP>)

Взаємодія також відбувається у результаті проходження дослідницької та виробничої практики здобувачами та підвищення кваліфікації НПП. Стейкхолдери активно долучаються до Міжуніверситетського кар'єрного заходу «Час працювати» та «Ярмарку кар'єри» (<https://cutt.ly/oroHOvFz> , <https://cutt.ly/qroHUNhg>), де також висловлюють свої вимоги до компетенцій випускників.

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 функціонує відділ працевлаштування та співпраці з бізнесом, діяльність якого реалізуються згідно з чинним Положенням Університету (<https://cutt.ly/5roJuario>). Діяльність відділу направлена на сприяння працевлаштуванню студентів і випускників з метою реалізації їхнього права на працю та забезпечення першим робочим місцем, моніторингу працевлаштування, вивчення попиту на ринку праці, професійного становлення та кар'єри випускників Університету, а також зміцнення соціального партнерства та розвитку співпраці з роботодавцями (<https://cutt.ly/WroH4gLe>, <https://cutt.ly/6roH742K>, <http://surl.li/yvajlo>)

Щорічно проводяться кар'єрні заходи «Ярмарки кар'єри», де здобувачі ВО мають можливість довідатись про вакансії, а також умови працевлаштування. На кафедри збирається інформація щодо працевлаштування випускників ОП 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 відділ збирає та узагальнює інформацію щодо працевлаштування випускників ОП. Мотиваційний компонент працевлаштування магістрантів ОП врахований при плануванні гостьових лекцій (<http://surl.li/gjwvpe>); (<http://surl.li/pszqwd>); (<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

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті відповідає вимогам законодавства України, ґрунтується на Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості освіти в Європейському просторі вищої освіти (ESG) та міжнародному стандарті ISO 9001:2015. Це підтверджує її системність та відповідність передовим практикам. Щорічно переглядається Політика та цілі у сфері якості, що є частиною стратегії Університету та доступні для публічного ознайомлення усім зацікавленим сторонам. Кожна освітня програма, включаючи ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», є об'єктом щорічного внутрішнього аудиту якості освітньої діяльності. Це здійснюється згідно з вимогами системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та сертифікованої системи менеджменту якості (ISO 9001:2015) ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://tinyurl.com/wdzw28f3>). Під час аудиту проводиться ризик-діагностика ОП за допомогою SWOT-аналізу, що дозволяє всебічно оцінити процеси освітньої діяльності, виявити потенційні ризики та слабкі сторони. Завдяки цьому можливе ефективне планування роботи на наступний період з мінімізацією виявлених ризиків. Проведення

систематичних заходів моніторингу якості освітньої діяльності є невід'ємною складовою формування рекомендацій щодо її покращення. Цей моніторинг здійснюється за участі всіх заінтересованих сторін: здобувачів вищої освіти, випускників, НПП та стейкхолдерів (<https://tinyurl.com/9z244264> ; <https://tinyurl.com/35sjfx45>). На основі результатів внутрішнього аудиту та проведеної ризик-діагностики, а також зібраного зворотного зв'язку, формуються конкретні рекомендації. За результатами аудиту 2024 р. встановлено виконання вимог системи менеджменту якості у роботі кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів; для поліпшення якості реалізації ОП рекомендовано продовжувати роботу з оновлення матеріально-технічного забезпечення лабораторії кафедри. Також системно проводиться анкетування усіх заінтересованих сторін для врахування їхніх пропозицій та рекомендацій з поліпшення якості освітньої діяльності за даною ОП.

Згідно результатів анкетування усі здобувачі ознайомлені з порядком, критеріями оцінювання та формами контролю, принципами АД (<https://cutt.ly/vroJHldk>). За підтримкою, роз'ясненнями під час навчального процесу здобувачі у більшості випадків звертаються до викладачів, чи адміністрації. За результатами опитування стейкхолдерів: підготовка здобувачів відповідає вимогам ринку праці (<https://cutt.ly/SroJJaJ4>). роботодавці активно співпрацюють з кафедрою і позитивно оцінюють освітню діяльність за ОП.

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?

При підготовці ОП (181) до акредитації враховували результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які бралися до уваги під час її удосконалення. 2024 року відбулася умовна (відкладена) акредитація ОПП. Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти України видано Сертифікат № 10246 дійсний до 28.01.2026 р. Рекомендації враховані у редакції ОПП 2025 р. (G13).

Університет системно підходить до врахування результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, забезпечуючи постійне удосконалення ОП. Інформація щодо акредитаційних процесів висвітлена на відповідній сторінці сайту (<https://lvet.edu.ua/index.php/universytet/yakist-osvity/akredytatsiia.html>). За результатами акредитаційних експертиз ОП Університету, здійснених НАЗЯВО, видаються нормативні документи (<https://cutt.ly/CroJKSQm>) щодо виконання рекомендацій експертів з подальшого удосконалення якості освітньої діяльності (<https://cutt.ly/VroJZtpO>). На їх основі регламентовано організацію різних складових освітньої діяльності та освітнього процесу в Університеті; обговорено нову редакцію Статуту ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; реалізовано програми академічної мобільності з ЗВО України, збільшено кількість наукових публікацій НПП за профілем дисциплін, що викладаються на ОП у фахових виданнях та у виданнях, що цитуються у наукометричних базах; проведено додаткове інформування здобувачів вищої освіти про можливості набувати мікрокваліфікації в рамках неформальної та інформальної освіти. Інформація про акредитаційні процеси детально висвітлена на відповідній сторінці сайту Університету <https://cutt.ly/CroJKSQm>.

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

Академічна спільнота бере активну участь у обговореннях проєктів документів внутрішньої нормативно-правової бази Університету. Відкритість та прозорість забезпечується проведенням відкритих засідань кафедри, деканату, НМК спеціальності, зустрічей з гарантом, ВРФ, НМРФ, щотижневих ректоратів та щомісячних засідань НМРУ та ВРУ, в яких беруть участь внутрішні стейкхолдери. На кафедрах відбувається формування пропозицій до НП, розгляд і затвердження РП, контрольних і тестових завдань. Гарант та група розробників щорічно переглядають ОП та відповідно до пропозицій та зауважень вносять зміни. Академічна спільнота регулярно переглядає та оновлює РП відповідно до сучасних тенденцій розвитку науки та практики, дотримуючись норм АД. НПП постійно підвищують кваліфікацію та педагогічну майстерність, беруть участь у різних тренінгах, вебінарах, семінарах, відкритих лекціях. Проводяться відкриті заняття викладачами що сприяє обміну досвідом та підвищенню якості викладання. НПП рецензують навчально-методичні матеріали та кваліфікаційні роботи. Викладачі залучають студентів до наукової роботи, результатом якої є спільні публікації та участь у конкурсах наукових робіт <https://cutt.ly/vroKmOd9> .

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

Організаційна структура Університету включає вертикальну систему управління, яка ефективно планує, організовує та контролює внутрішню систему забезпечення якості освіти (ВЗЯО). Система менеджменту якості Університету сертифікована за ISO 9001:2015 (<https://tinyurl.com/nhzx8ttj>), а її вимоги регламентуються «Настановою з якості НЯ-2022» (<https://cutt.ly/Ae3qVEsu>). Гарант відіграє ключову роль у формуванні культури якості ОП, що відповідає Положенню про гаранта (<https://tinyurl.com/h6n6fhfc>). Він спільно з групою забезпечення та іншими зацікавленими сторонами (академічною спільнотою, студентами) забезпечує відповідність програми Національній рамці кваліфікацій. Принципи культури якості освіти, які включають АД та свободу, автономію, прозорість та запобігання корупції, закріплені в Статуті (<https://surl.li/jkxbpe>) та Колективному договорі (<https://surl.li/yeomld>) Університету. Метою ОП є підготовка здобувачів на принципах доброчесності, толерантності, прозорості, відповідальності та колегіальності, з неухильним дотриманням етичних норм і антикорупційного законодавства. Для підтримки високих стандартів етики та доброчесності в ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького функціонують спеціалізовані органи: Комісія з академічної доброчесності (<https://surl.li/sxbkho>) та Комісія з етики та управління конфліктами (<https://surl.li/dsfwfe>). Для запобігання, виявлення і усунення корупційної діяльності в Університеті затверджено уповноважену особу з цих питань (<https://surl.li/rhjibn>).

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються: Статутом університету (<https://surl.li/jkxbpe>); Правилами внутрішнього трудового та навчального розпорядку (<https://tinyurl.com/2eye8bez>); Колективним договором (<https://tinyurl.com/pejgras>); Положеннями: «Про організацію освітнього процесу» (<https://tinyurl.com/4zdkeuea>), «Про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін» (<https://tinyurl.com/mvbmcf8v>), «Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://tinyurl.com/4tv5edre>), «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти» (<https://tinyurl.com/y6aujr8j>), «Про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти» (<https://tinyurl.com/3jc63zzt>), «Про переведення на навчання за рахунок держбюджету» (<https://tinyurl.com/rnjh7a5e>), «Про стипендію» (<https://tinyurl.com/2y5vtrrh>), «Про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики» (<https://tinyurl.com/ms8j2aas>); Політикою забезпечення гендерної рівності (<https://tinyurl.com/5x57p734>) та ін. Усі документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу містяться за посиланням нормативні документи (<https://tinyurl.com/6cw2r5u2>), знаходяться у відкритому доступі на офіційному сайті Університету і є загальнодоступні

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

<https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html>

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

Інформація про ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса » в повному обсязі розміщена на офіційному сайті ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького (<https://tinyurl.com/3p9pw4uj>).

Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти відображаються у Каталозі навчальних дисциплін вільного вибору студентів (<https://tinyurl.com/4mue7vuv>).

Робочі програми навчальних дисциплін знаходяться у відкритому доступі на сайті кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів (<https://cutt.ly/Brol9Go4>).

Освітньо-професійна програма 2024 р. доступна за веб-адресою:

<https://cutt.ly/BroktlAt>

Освітньо-професійна програма 2025 р. доступна за веб-адресою:

<https://surl.li/myyist>

Навчальний план освітньо-професійної програми 2024 р. доступний за веб-адресою:

<https://surl.li/mgrsto>

Навчальний план освітньо-професійної програми 2025 р. доступні за веб-адресами:

<https://surl.li/hezguk>

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/joflyc>)

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: 16.10.2025 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 1. Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	OK 1 ПП.pdf (1).pdf	zPyQu+cnd3wXPRapISfohzleJysrYoYRdBdYs/uOHFQ=	Викладання матеріалу проводиться такими методами: - граматично-перекладний метод; - аудіо-лінгвальний метод; - кейс-метод; - безпосередній метод; - науково-дослідна робота; - самостійна робота студента. Застосування презентації в PowerPoint, Canva або Prezi.
ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	навчальна дисципліна	OK 2 ПП.pdf.pdf	ke8rIKmux4fes3e4KjFac7NJCnk1wh8XP9ZwwDB3dng=	Стационарні та переносні мультимедійні системи для демонстрації презентацій навчальних матеріалів, відеоматеріалів для моделювання ситуаційних задач. Доступ до мережі Інтернет, система внутрішнього віртуального середовища Moodle. Матеріально-технічне, установ/підприємств, з якими підписано угоди про співпрацю: Обладнання практикумів кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів.
ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях	навчальна дисципліна	OK 3 ПП.pdf.pdf	ztbfUDRN6x+ZyS2Z97AhS5TbIZCeMVIZx2R73zQSizw=	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. Застосування офісних пакетів MS Office 2013 та Open Office, MS Excel, програми MS PowerPoint та Canva, NetSupport Manager. система внутрішнього віртуального середовища Moodle
ОК 4. Цивільний захист	навчальна дисципліна	OK 4 ПП.pdf (1).pdf	IjiwH8R5jgrC86ge6ytCD6Rz2hOz3CeetaJ72/43G18=	Стационарні та переносні мультимедійні системи для демонстрації презентацій навчальних матеріалів, відеоматеріалів для моделювання ситуаційних задач. Доступ до мережі Інтернет, системи внутрішнього віртуального середовища Moodle. Засоби індивідуального захисту: цивільний протигаз ЦП-4У, цивільний протигаз ЦП-5, ізолюючий протигаз ІП-46.
ОК 5. Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	OK 5 ПП.pdf (2).pdf	YY5Qx031LqW8F55MpywY4tsnj38okH5IMd2t7vafBc=	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. Доступ до мережі Інтернет, система внутрішнього віртуального середовища Moodle. Матеріально-технічне, установ/підприємств, з якими підписано угоди про співпрацю. Обладнання практикумів кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів.
ОК 6. Інноваційний менеджмент	навчальна дисципліна	ОК 6 ПП.pdf (1).pdf	My6OvgjTAEbS3Wo3FC8Y9ac4piN73FnHR7gMwBRAhiI=	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. система внутрішнього віртуального середовища Moodle.
ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії	навчальна дисципліна	ОК 7 ПП.pdf (1).pdf	XeyT3ooM+ZiY8bETFGmsGO+Idx/JW2keOwo5A8Pufno=	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 (2).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. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики (лабораторій та підприємств з якими заключні договори про співпрацю) Устаткування лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Мікроскоп Sigeta MB – 104 - Рік введення в експлуатацію – 2025. Прилад чижової ПЧ ВР -10 Рік введення в експлуатацію – 2023; Стеновий вимірювач рН АД 1030 Рік введення в експлуатацію – 2023; Лабораторний дистильатор ДЛ - 4, Рік введення в експлуатацію – 2018.; Ваги технічні аптечні ВА – 4М; Мішалка магнітна Рік введення в експлуатацію – 2013.; Сушильна електрична шафа кругла 2В -151. Рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту – 2019; лабораторний посуд – оновлюється щороку.
ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	навчальна дисципліна	ОК 9 ПП.pdf (1).pdf	XwglXScN6KVvnWZYzSHGE/Q+uTb2UMXyqtnvOEsVrE=	Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук,

				принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. Устаткування лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики (лабораторій та підприємств з якими заключні договори про співпрацю) Устаткування лабораторії кафедри: столи лабораторні (6 шт), стільці 6 шт, Рік введення в експлуатацію – 2018, Мікроскоп Sigeta MB – 104 - Рік введення в експлуатацію – 2025. Прилад чижової ПЧ ВР -10 Рік введення в експлуатацію – 2023; Стендовий вимірювач рН AD 1030 Рік введення в експлуатацію – 2023; Лабораторний дистилятор ДЛ -4, Рік введення в експлуатацію – 2018; Ваги технічні аптечні ВА – 4М; Мішалка магнітна Рік введення в експлуатацію – 2013.; Сушильна електрична шафа кругла 2В -151. Рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту – 2019; лабораторний посуд – оновлюється щороку.
ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	навчальна дисципліна	ОК 10 РП.pdf (3).pdf	PtD5oJT0BfxpyE8tS XQwekASmL2OIj9R x+l7kD/qVKQ=	Навчальна аудиторія: Мультимедійна система, проектор, екран, ноутбук, принтер, сканер, дошка, wi-fi. Бібліотека кафедри. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. Устаткування лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики (лабораторій та підприємств з якими заключні договори про співпрацю) Устаткування лабораторії кафедри: столи лабораторні (6 шт), стільці 6 шт, Рік введення в експлуатацію – 2018, Мікроскоп Sigeta MB – 104 - Рік введення в експлуатацію – 2025. Прилад чижової ПЧ ВР -10 Рік введення в експлуатацію – 2023; Стендовий вимірювач рН AD 1030 Рік введення в експлуатацію – 2023; Лабораторний дистилятор ДЛ -4, Рік введення в експлуатацію – 2018; Ваги технічні аптечні ВА – 4М; Мішалка магнітна Рік введення в експлуатацію – 2013.; Сушильна електрична шафа кругла 2В -151. Рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту – 2019; лабораторний посуд – оновлюється щороку.
ОК 11. Виробнича практика	практика	ОК 11 РП.pdf (1).pdf	idY1K+OEv1wWyLI1 S65EhGqt2pqOgKtcb RretCko1A=	Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики.
ОК 12. Дослідницька практика	практика	ОК 12 РП.pdf.pdf	4Ptc4lVEUcQvSp8ux J45GOJ197W+1OH+ WLF2WBY8J1c=	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень). Індивідуальне консультування. Матеріально-технічне, інформаційне забезпечення комп'ютерних класів, Лабораторії технічних

				засобів навчання; Матеріально-технічна, інформаційна (інструкції користування приладами, техніки безпеки) база навчальної лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів; Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики (лабораторій та підприємств з якими заключні договори про співпрацю); Університетська бібліотека: абонемент, читальні зали, доступ до електронного каталогу та репозитарію ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, мережі Інтернет та інших ресурсів університетського бібліотечного фонду; бібліотека кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Обладнання практикумів кафедри: екран проекційний переносний LogaP PRT3 – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2019, рік останнього ремонту –); ноутбук - Asus Vivobook 15*1500KA – E.J276 - 1 шт. + миша DELL – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –); - проектор Epson CO-FD01(V11HA84240) – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –). Прикладне програмне забезпечення на кафедрі: Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. Ліцензія Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet. Moodle в загальному доступі Інтернету (безкоштовно). Версія програмного забезпечення Moodle – 3.8. Устаткування лабораторії кафедри: столи лабораторні (6 шт), стільці 6 шт. Рік введення в експлуатацію – 2018, Мікроскоп Sigeta MB – 104 - Рік введення в експлуатацію – 2025. Прилад Числової ПЧ BP -10 Рік введення в експлуатацію – 2023; Стендовий вимірювач рН AD 1030 Рік введення в експлуатацію – 2023; Лабораторний дистильатор ДЛ - 4, Рік введення в експлуатацію – 2018.; Ваги технічні аптечні ВА – 4М; Мішалка магнітна Рік введення в експлуатацію – 2013.; Сушильна електрична шафа кругла 2В -151. Рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту – 2019; лабораторний посуд – оновлюється щороку.
ОК 13. Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>sylabus_OK 13 Кваліф.робота.pdf</i>	jIO7LoVeNGon8gTPt dmjbXG6hn6repTB WHwH5XacPng=	Індивідуальне консультування. Матеріально-технічне, інформаційне забезпечення комп'ютерних класів, Лабораторії технічних засобів навчання; Матеріально-технічна, інформаційна (інструкції користування приладами, техніки безпеки) база навчальної лабораторії кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів; Матеріально-технічне,

				інформаційне забезпечення «Наукового виробничо-консультаційного центру»; Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення баз практики (лабораторій та підприємств з якими заключні договори про співпрацю); Університетська бібліотека: абонемент, читальні зали, доступ до електронного каталогу та репозитарію ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, мережі Інтернет та інших ресурсів університетського бібліотечного фонду; Бібліотека кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Обладнання практикумів кафедри: - екран проєкційний переносний Logap PRT3 – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2019, рік останнього ремонту –) - ноутбук - Asus Vivobook 15*1500KA – EJ276 - 1 шт. + миша DELL – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –) - проектор Epson CO-FD01(V11HA84240) – 1 шт. (рік введення в експлуатацію – 2024, рік останнього ремонту –) Прикладне програмне забезпечення на кафедрі: Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle. Ліцензія Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet. Moodle в загальному доступі Інтернету (безкоштовно). Версія програмного забезпечення Moodle – 3.8. Устаткування лабораторії кафедри: столи лабораторні (6 шт), стілці 6 шт.,, Рік введення в експлуатацію – 2018, Мікроскоп Sigeta MB – 104 - Рік введення в експлуатацію – 2025. Прилад чижової ПЧ ВР -10 Рік введення в експлуатацію – 2023; Стендовий вимірювач рН AD 1030 Рік введення в експлуатацію – 2023; Лабораторний дистильатор ДЛ - 4, Рік введення в експлуатацію – 2018.; Ваги технічні аптечні ВА – 4М; Мішалка магнітна Рік введення в експлуатацію – 2013.; Сушильна електрична шафа кругла 2В -151. Рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту – 2019; лабораторний посуд – оновлюється щороку.
--	--	--	--	---

* 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	ПІБ	Посада	Структурний	Кваліфікація	Стаж	Навчальні	Обґрунтування
----	-----	--------	-------------	--------------	------	-----------	---------------

викладача			підрозділ	викладача		дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
282286	Батюк Богдан Богданович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, бізнесу та публічного адміністрування	Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 008026, виданий 11.10.2000, Атестат доцента 12ДЦ 018624, виданий 24.12.2007	25	ОК 6. Інноваційний менеджмент	Стажування: 1. 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. 1) 1. Tryhuba A.N., Batyuk B.B., Dyndyn M.L. 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. Tryhuba A., Vovk M., Batyuk B., Bogdanova N., Ivanyshyn A., Golomasha N., Voloshyn R., Golomasha O., Sava A. 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. Hobela V., Podra O., Batyuk B., Levkiv H., Hynda O. 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:

4. Batiuk B. 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 цінових 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. Моделирование 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://dndiime.org/wp-content/uploads/2022/11/7-8_2022.pdf

7. Батюк Б.Б., Гірняк К.М. Моделирование 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., Гірняк К.М. Креативні рішення в системі управління персоналом в умовах війни: виклики та перспективи / Економіка та суспільство: електронний журнал. №59. Одеса, 2024.
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3449>

10. Батюк Б.Б., Вовк М. О., Гірняк Н. А., Кислюк Л. В. Маркетингова стратегія інноваційного безпекового розвитку в контексті управління ресурсозбереженням та технологічної реструктуризації конкурентоспроможного 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
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.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/3842/3877>.

3) 1. Батюк Б.Б., Гірняк К.М. Управління персоналом: практикум. Львів:

							Сполом, 2020. 207 с. (Рекомендовано Вченою радою ФЕМ); 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.; 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. КОШАРСЬКА 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; 11) 1. Наукове консультування ТОВ «Оскар Солюшин» Львівська область 2021-2025 рр.; 14) Керівництво студентським науковим гуртком «Інноваційний менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології». 19) Член методичної комісії спеціальності 073 «Менеджмент» ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького.
356448	Подольак Михайло Володимирович	виконуючи й обов'язки проректора з науково-педагогічної роботи та стратегічного розвитку, Основне місце роботи	Адміністрація	Диплом бакалавра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад "Міжрегіональна Академія управління персоналом", рік закінчення: 2012, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Львівський 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	12	ОК 1. Ділова іноземна мова	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) Забезпечується виконання підпунктів 1, 4, 8, 13, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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/10.29038/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 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. – p. 30-37.
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. – p. 30-37.
2. Подоляк М.В. Масові відкриті онлайн-курси у навчанні іноземної мови за професійним спрямуванням. Молодь і ринок. 2024. №6(226). С. 106-110. <https://doi.org/10.24919/2308-4634.2024.307842>
3. Подоляк М.В. Використання методики перевернутого класу в процесі навчання іноземної мови у закладах вищої освіти. Наука і освіта. 2024. № 2. С. 33-40. DOI 10.24195/2414-4665-2024-2-5
4. Подоляк М.В. Особливості використання смартфонів при вивченні іноземних мов у ЗВО. Педагогічна академія: наукові записки. 2024. №7. <https://doi.org/10.57125/pedacademy.2024.06.29.06>
5. Mykhailo Podoliak 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). p. 95-99. DOI 10.31651/2524-2660-2020-4-95-99. Режим доступу: <https://ped-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/4040/4289>
6. Olena Kvas, Mykhailo Podoliak The Notion of a Child and Childhood in the Ukrainian Educational Traditions. Вісник Львівського

							університету. Серія педагогічна. 2022. Випуск. 36. 101–112 с. DOI: http://dx.doi.org/10.30970/vpe.2022.36.11557 7. Подоляк М.В., Бінкевич О.М., Ваврін Н.П. Термін та ветеринарна термінологія. Професіоналізми та номенклатура у ветеринарній галузі. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. 2022. № 55. 81-85 с. DOI: https://doi.org/10.32841/2409-1154.2022.55.18; 4) 1. Іноземна мова (професійні комунікації) : 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.; 8) Член редакційної колегії (редактор-коректор) фахового журналу Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences, з 2018 р. 13) Українська мова як іноземна (96 год.) 19) Член Української асоціації перекладачів;
354649	Череповська Тетяна Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, бізнесу та публічного адміністрування	Диплом молодшого спеціаліста, Львівське педагогічне училище №1, рік закінчення: 1996, спеціальність: Дошкільне	25	ОК 1. Ділова іноземна мова	Стажування: 1. Національний університет «Острозька Академія», сертифікат СП № 00852/22 про професійне стажування, «Сучасні інформаційні технології

				виховання, Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: Англійська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 016513, виданий 10.10.2013, Атестат доцента АД 011087, виданий 09.08.2022		формування іншомовної комунікативної компетенції», 27.10.2022р., 2 кредити ECTS (60 годин). 2. Центр українсько- європейського наукового співробітництва, свідоцтво №ADV- 300149-FSI, тема: "Змінність дидактичних та соціокультурних аспектів в українській філології", 12.03.2023 р., 6,0 кредитів ECTS (180 год) Забезпечується виконання підпунктів 1, 3, 4, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) Статті, індексовані в Scopus: 1. Cherepovska, T. V., Parubchak, I. O., & Karamyshev, D. V. (2021). Higher Education Management System Based on Principles of Strategic Development. Journal of Higher Education Theory and Practice, 21(14). Pp. 31-40. https://doi.org/10.33423/jhetp.v21i14.4806 2. Diegtiar, O.A., Gevorkyan, A.Yu., Cherepovska, T.V., Kuzmenko, S.H., Mozhaykina, N.V. (2021). Adaptation of Municipal Governance Mechanisms to European Standards. Public Policy and Administration, 20(5). Pp. 574-584. https://doi.org/10.13165/VPA-21-20-5-02 Публікації у фахових виданнях України: 3. Череповська Т. В., Бінкевич О. М. Психологізм роману Сесілії Агерн "Чарівний щоденник". Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2021. Вип. 11(79). С. 170–173. DOI: 10.25264/25192558202111(79)173176 https://eprints.ua.edu. ua/id/eprint/8583/1/N Z_Filologiya_Vyp_11%2 879%29.pdf 4. Череповська Т. В., Шутак О. С. Навчання студентів
--	--	--	--	---	--	--

							ветеринарної термінології (на прикладі назв хвороб тварин). Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2022. Вип. 15(83). С. 108–112. DOI: 10.25264/2519-2558-2022-15(83)-108-112 https://eprints.oa.edu.ua/id/eprint/8801/1/NZ_Filologija_Vyp_15%2883%29.pdf 5. Шутак О. С., Череповська Т. В. Деякі зауваги до історії укладання словників ветеринарної термінології. Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2023. Вип. 19(87). С. 72–78. DOI: 10.25264/2519-2558-2023-19(87)-72-78 https://eprints.oa.edu.ua/id/eprint/8909/1/NZ_Filologija_Vyp_19%2887%29.pdf 6. Череповська Т. В., Шутак О. С. Функціонування лексики на позначення кольору в романі-антиутопії Сесілії Агерн «Flawed» («Таврована»). Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: серія «Філологія». Острог : Вид-во НаУОА, 2024. Вип. 21(89). С. 153–157. DOI: 10.25264/2519-2558-2024-21(89)-153-157 https://journals.oa.edu.ua/Philology/article/view/4080 7. Подоляк М. В., Череповська Т. В. Використання інтегрального підходу до вивчення іноземної мови за професійним спрямуванням для студентів ОП «Харчові технології». Педагогічна Академія: наукові записки. Теорія і методика професійної освіти, 2025. Вип. 14. DOI http://doi.org/10.5281/zenodo.14963004 3) 1. Падура М. Ф., Череповська Т. В. Англійська мова для
--	--	--	--	--	--	--	--

							технологічних факультетів : навч. посіб. 2-ге вид., доп. Львів, 2021. 144 с. https://drive.google.com/file/d/1_NLd2p7IGMJgRhG3huYF1c5k8DtJkVYc/view?usp=drive_link 2. Череповська Т. В. English for Pharmacists: навчально-методичний посібник для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 226 «Фармація, промислова фармація». Львів, 2022. 73 с. https://drive.google.com/file/d/1Gq3OolaSDqdpmvm1iXaSE2I9XXhoEVy5/view?usp=drive_link 3. Бінкевич О. М., Череповська Т. В. English for Physiotherapists : навчальний посібник. 2-е вид., доп. Львів, 2024. 97 с. https://drive.google.com/file/d/1kfn3tPLD2dVx7eyTedGu1orFnMm7RZU1/view?usp=drive_link 4. Подоляк М. В., Череповська Т. В., Падура М. Ф. English for Veterinary Students : навчальний посібник. Львів, ГАЛІЧ-ПРЕС, 2025. 357 с. https://drive.google.com/file/d/1NTomT16bkLr6TuTeDqhIRPyajrdX-MYv/view?usp=sharing 5. Подоляк М. В., Череповська Т. В., Падура М. Ф. Англійська мова для правників : підручник для студентів ОП D8 “Право”. Львів, ГАЛІЧ-ПРЕС, 2025. 357 с. https://drive.google.com/file/d/1Nr8riGeDQ5orADk1iDKRHemDemEyouz/view?usp=sharing 4) 1. Мелешко Л., Череповська Т. Ділова англійська мова : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів освіти. Львів, 2025. 53 с. 2. Череповська Т. В. English Tests: тестові завдання з англійської мови для студентів 1 курсу факультету харчових технологій
--	--	--	--	--	--	--	---

							та біотехнології (підготовка до екзаменаційного контролю). Львів, 2021. 16 с. 3. Череповська Т.В. English Tests: тестові завдання з англійської мови для проведення екзаменаційного контролю знань студентів 1 курсу факультету харчових технологій. Львів, 2021. 18 с. 12) 1. Cherepovska T. (Ed.) (2019). English for Veterinary Medicine: The Semantic Peculiarities of Terminological System and the Ways of Teaching. Humanities and Social Sciences in Europe: Achievements and Perspectives. The 3rd International symposium proceedings (January 25, 2019), Premier Publishing s.r.o. Berlin. 2019. Pp. 95-101. DOI: 10.29013/III-Symposium-PP-3-95-101 https://www.grafiati.com/en/literature-selections/semantic-peculiarities/ 2. Череповська Т. В. Функціонування символу “Mountain” в художньому тексті (на прикладі роману Аніти Шрив «Зміна висоти»). Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми науки, освіти і суспільства» 9 вересня 2022 р. Полтава : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2022. С. 30–32. http://www.economics.in.ua/2022/09/blog-post_15.html 3. Череповська Т. В. Художній час у сучасній українській прозі (на прикладі збірки оповідань «Львів. Кава. Любов»). Матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації «Змінність дидактичних та соціокультурних аспектів в українській філології» 30 січня – 12 березня 2023 р. Одеса : Видавничий дім «Гельветика»,
--	--	--	--	--	--	--	---

						2023. С. 141–144. https://dspace.hnpu.edu.ua/bitstreams/998b892a-f40f-4509-a606-c5323ac82962/download 4. Череповська Т. В. Роман-антиутопія в сучасній англомовній літературі. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Пріоритетні напрями розвитку науки, освіти, технологій та інноваційної діяльності в Україні» 12 квітня 2024 року. Полтава : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2024. С. 27-28. https://www.economics.in.ua/2024/04/12.html 5. Череповська Т. В. Англомовні письменники-аніمالісти в українських перекладах. Креативний простір: електрон. наук. журн. № 18. Харків: СГ НМТ «Новий курс», 2024. С. 34-35. https://www.newroute.org.ua/wp-content/uploads/2024/04/crp-18.pdf 14) Участь у роботі організаційного комітету з української боротьби на поясах 19) - Участь у роботі Громадської організації «Українське відділення Міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної» з 25 серпня 2021 року. - Участь у роботі громадської організації «Асоціація викладачів англійської мови “ТІСОЛ-Україна” (TESOL-Ukraine), міжнародної філії TESOL, Inc. (о/н 245462) з 23 лютого 2024 року. - Участь у роботі громадської організації «Асоціація викладачів англійської мови “ТІСОЛ-Україна” (TESOL-Ukraine), міжнародної філії TESOL, Inc. (о/н 255462) з 5 квітня 2025 року. Свідectво
--	--	--	--	--	--	--

345446	Гутий Богдан Володимирович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини	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: 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	18	ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	№ 6978. 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 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 ЕКТС (180 годин). Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Гутий, Б. В. (2024). Порівняльний аналіз правового регулювання інтелектуальної власності в Україні та ЄС. Академічні візії, 38, 1-8. https://doi.org/10.5281/zenodo.15016346 2. Гутий, Б. В. (2025). Захист прав інтелектуальної власності: міжнародні стандарти та національне законодавство. Український політико-правовий дискурс, (7). https://doi.org/10.5281/zenodo.15015864 3. Гутий, Б. В. (2025). Роль всесвітньої організації інтелектуальної власності (WIPO) у регулюванні прав ІВ. Наукові перспективи, 2(56), 1345-1355. https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-
--------	----------------------------	---	---------------------------------	--	----	--	---

2(56)-1345-1355

4. Кірін, Р. С., Гутий, Б. В., & Дніпров, О. С. (2025). Оптимізація правових механізмів захисту інтелектуальної власності у сфері штучного інтелекту та цифрових технологій. Український політико-правовий дискурс, (9). <https://doi.org/10.5281/zenodo.15081410>

5. Гутий, Б. В. (2025). Інтелектуальна власність у цифрову епоху: сучасні виклики та тенденції. Актуальні питання у сучасній науці, 3(33), 508-521. [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-3\(33\)-508-521](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-3(33)-508-521)

6. Гутий, Б. В. (2025). Блокчейн та захист інтелектуальної власності: перспективи впровадження. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: юридичні науки, 36(75)1, 54-60. <https://doi.org/10.32782/TNU-2707-0581/2025.1/09>

7. 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. 2022; (2(36)):18-25

8. 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. J Microbiol Biotechnol Food Sci. 2023:e9344.

9. Mylostyvyi R, Izhboldina O, Midyk S, Gutyj B, Marenkov O, Kozyr V. The Relationship between Warm Weather and Milk Yield in Holstein Cows. Worlds Vet J. 2023;13:134-43.

10. Rivis Y, Postoyenko V, Stasiv O, Stadnytska O, Gutyj B, Usenko S, et al. The composition of

							heavy metals and the content of esterified fatty acids in bee tissues depending on the environmental condition. Scientific papers series D. Animal science. 2023;LXVI(2):250-61. 11. Ogloblina M, Bushuyeva I, Parchenko V, Gutiy B, Zazharskyi V, Davydenko P, Kulishenko O. Computer models for the prediction of antimicrobial activity of 4-((5-(decylthio)-4-methyl-4h-1,2,4-triazol-3-yl)methyl)morpholine as a potential medicine. Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii. 2024;4:124-32 12. Vlizlo V, Prystupa O, Slivinska L, Gutyj B, Maksymovych I, Chernushkin B, et al. Treatment of cows with liver pathology using a liposomal drug based on extract from the fruits of Silybum marianum. Regul Mech Biosyst. 2024;15(3):429-35 13. Dukhnytskyi VB, Horalskyi LP, Sokolyuk VM, Gutyj BV, Ishchenko VD, Ligomina IP, et al. Morphofunctional changes in the internal organs of laying hens affected by chronic thiamethoxam intoxication. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2024;15(3):578-86 14. Povod M, Izhboldina O, Mykhalko O, Gutyj B, Shuplyk V, Verbelchuk T, Borshchenko V. The influence of the size of the pig farm on the productivity of piglets and the efficiency of their breeding. Scientific Papers Series D Animal Science. 2024;LXVII(2):399-406 15. Moisei I, Povod M, Mykhalko O, Povochnikov M, Gutyj B, Ievstafiieva Y, Buchkovska V. Effectiveness of rearing and fattening of low-weight piglets due to changes in their feeding systems. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development. 2024;24(3):577-588.;
--	--	--	--	--	--	--	---

								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 генетичного 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.; 10. Спосіб корекції годівлі бугайців в умовах техногенного забруднення довкілля свинцем та кадмієм. пат. 155575 Україна. № u202303729; заявл. 02.08.2023; опубл. 14.03.2024, Бюл. № 11. 4 с.; 11. Спосіб виготовлення сиркових мас, збагачених приправою. пат. 155563 Україна. № u202302269; заявл. 12.05.2023; опубл. 14.03.2024, № 11/2024. 5 с. 12. Спосіб підвищення продуктивності і збереження поросят при відлученні. пат. 155564 Україна. № u202302271; заявл. 12.05.2023; опубл. 14.03.2024, № 11/2024. 4 с.; 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.MONO.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. Оглобліна МВ, Пригула РЛ, Карпенко Ю В, Парченко ВВ, Бушуєва ІВ, Шматенко ОП, Гутий БВ. Синтез, перетворення, хімічна модифікація та біологічна активність похідних 1,2,4-триазолу» : монографія. Миколаїв: Видавництво ЧНУ імені Петра Могили; 2024. 212 с.; 4) 1. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 2. Гутий Б. В., Козенко О. В., Двилюк 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. 3. Гутий Б. В., Сус Г. В., Козенко О. В., Двилюк 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. 4. Бордун О. М., Халак В. І., Гутий Б. В., Тодорюк В. Б., Химинець П. С. Косплексна оцінка свиноматок за показниками відтворювальних якостей з урахуванням рівня їх адаптації, походження та лінійної належності: метод. Рекомендації. Львів: «Сполом», 2023. 66 с.; 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 кадрмісвому 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 оксидатійного стресу та дії коригуючих чинників». Диплом ДК № 058916 4. Слободян Соломія
--	--	--	--	--	--	--	--

							Оліківна, захистила кандидатську дисертацію 07 травня 2021 р. за спеціальністю 16.00.04 «Ветеринарна фармакологія та токсикологія». Тема: «Фармакокорекція системи антиоксидантного захисту організму тварин за свинцево-кадмієвого навантаження». Диплом ДК № 060960 5. Остап'юк Андрій Юрійович, захистив кандидатську дисертацію 06 травня 2021 р. за спеціальністю 16.00.04 «Ветеринарна фармакологія та токсикологія». Тема: «Стан захисних систем організму птиці за експериментального хронічного кадмієвого токсикозу та дії коригувальних чинників». Диплом ДК № 060959 6. Саїд Валід Самір, захистив дисертацію доктора філософії з ветеринарної медицини 16 грудня 2021 р. за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина». Тема: «Стан захисних систем організму собак за токсокарозної інвазії та деякі фактори їх регуляції». Диплом ДР № 0003862; 7) 1. Член спеціалізованої вченої ради Д 35.826.03 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 7 засідань; 2. Офіційний опонент дисертації на здобуття наукового ступеня доктора ветеринарних наук Сачука Романа Миколайовича, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021 3. Голова одноразової ради ДФ 35.826.005 Єреська Вадима
--	--	--	--	--	--	--	---

							Івановича на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна 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 національний аграрний університет, 2023. 8. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Кошевий Всеволод Ігорович, Державний біотехнологічний університет, 2023.; 9. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна
--	--	--	--	--	--	--	---

							медицина Коваленко Дмитро Олександрович, Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2024. 10. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Голубенко Олена Олександрівна, Одеський державний аграрний університет, 2024.; 8) 1. Головний редактор журналу «Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького», з 2024 р. 2. Головний редактор журналу «Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences» з 2024 р. 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); 5. Керівник проекту на тему: «Наукове обґрунтування превентивних та профілактичних заходів у продуктивних тварин за умов техногенного навантаження в контексті забезпечення продовольчої безпеки держави» 2024-2026 рр. на суму 1800,0 тис. грн. (МОН України); 9) Експерт із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільського, лісового і садово-паркового господарства, ветеринарії» з 2021 р.
--	--	--	--	--	--	--	---

							10) Участь у міжнародному проєкті SULawe - ERASMUS-EDU-2022-CBHE; 11) Державна установа «Інститут зернових культур НААН» (2021 р.); 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 University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences, 2022. Vol. 24, №105. P. 141–148. 4. Niedzwiedz A., Maksymovych I., Gutyj B., Slivinska L., Stronskyi Y., Leno M., Chemushkin B., Rusyn V., Leno Y., Karpovskyi V., Leskiv K. Equine metabolic syndrome. Bulletin of Poltava State Agrarian Academy, 2022. №1. P. 194-200 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; 6. Халак ВІ, Церенюк ОМ, Гутий БВ, Бордун ОМ. Ознаки відгодівельних і м'ясних якостей молодняку свиней різної інтенсивності формування у ранньому онтогенезі та рівень їх фенотипної консолідації. Вісник аграрної науки. 2024;1(850):39-47.; 14) Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка; 19) Академік НАН ВО України Член наукового товариства анатомів, гістологів, ембріологів та топографоанатомів України Почесний президент ліги бойових мистецтв України; 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.)	
472976	Терлюк Іван Ярославович	доцент, Основне місце роботи	Факультет управління, економіки та права	Диплом спеціаліста, Львівський інститут внутрішніх справ при Національній академії внутрішніх справ України, рік закінчення: 1997, спеціальність: Правознавство, Диплом спеціаліста, Львівський ордена Леніна державний університет ім. І.Франка, рік закінчення: 1989, спеціальність: Історія, Диплом доктора наук ДД 012658, виданий 30.11.2021, Диплом кандидата наук КН 014779, виданий 01.07.1997, Аттестат доцента ДЦ	28	ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Забезпечується виконання підпунктів 1, 3,4,5,6, 8, 12, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Терлюк І.Я. Становлення українського національного законодавства у сфері соціально-економічних відносин (1917-1921 рр.). Юридичний журнал Право України. Київ, 2020. № 1. С. 180-196. 2. Терлюк І., Терлюк О. Становлення українського національного інституту інформаційної безпеки: інституційний аспект політики захисту інформації національних державних формацій 1917-1921 рр. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Збірник наукових праць. Юридичні науки.

004968,
виданий
20.06.2002

Львів: Видавництво
Львівської
політехніки, 2020.
Том 7. Номер 1 (25). С.
8 14.
3. Volodymyr S.
Makarchuk, Ivan Y.
Terliuk, Anatoliy A.
Lytvynenko, The
Cossack Law of the
Hetmanate as a political
and legal phenomenon,
2021 (1), Law Review of
the Kyiv University of
Law (2021), p.p. 22 26.
4. Makarchuk V.,
Terlyuk I., Bohiv Y.,
Romtsiv O., Parasiuk
M. Death penalty in so-
called Donetsk and
Luhansk peoples
republics: arbitrary
excesses of pro-russian
rebels or “back to the
sources”? Access to
Justice in Eastern
Europe (AJEE). 2022.
Iss. 4 (16). P. 1–14.
(Web of Science
Emerging Sources
Citation Index). URL:
<https://doi.org/10.33327/AJEE-18-5.4-n000433>.
5. Kovalchuk V.,
Sofinska I., Harasymiv
T., Terlyuk I., Pyvovar
M. Parliamentary
opposition and
democratic
transformation issues:
Central and Eastern
Europe in focus.
Cuestiones Políticas.
2022. Vol. 40, No. 75. P.
855–867. (Web of
Science Emerging
Sources Citation Index).
6. Makarchuk O.,
Makarchuk V.,
Zakharchyn N., Terlyuk
I., Koval A. Freedom of
speech and press in
Sub-Austrian Galicia
(from the spring of
nations in 1848 to the
first World War).
Interdisciplinary
Literary Studies. 2023.
Vol. 25, iss. 1. P. 79–98.
(SciVerse SCOPUS)
7. Терлюк І., Терлюк
О. Надання
безоплатної правової
допомоги населенню у
процесі здійснювання
навчальної діяльності:
аспекти міжнародного
та українського
історичного досвіду.
Вісник Національного
університету
«Львівська
політехніка». Серія:
«Юридичні науки».
Львів, 2024. Вип. 11.
Номер 3 (43). URL:
<https://science.lpnu.ua/uk/law/vsi-vypusky/vypusk-11-nomer-3-43>

4) 1. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с.

2. Терлюк І.Я. Історія держави і права України: методичні матеріали з навчальної дисципліни для студентів денної і заочної форми навчання першого (бакалаврського) рівня Навчально-наукового інституту

							права, психології та інноваційної освіти НУ «Львівська політехніка», спеціальність 081 «Право». Львів: НУ «Львівська політехніка», 2022. 70 с. 3. Терлюк І.Я. Електронний навчально-методичний комплекс «Історія держави і права України». Для студентів денної форми навчання першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» за спеціалізацією «Право». URL: https://vns.lpnu.ua/course/view.php?id=14519 4. Терлюк І.Я. Історія держави і права: методичні матеріали з навчальної дисципліни для здобувачів денної та заочної форми навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 081 «Право». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2024. 78 с. 5. Терлюк І.Я. Римське право: методичні матеріали з навчальної дисципліни для здобувачів денної та заочної форми навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 081 «ПРАВО». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2024. 43 с. 5) Захист дисертації дисертації на здобуття наукового ступеня доктора юридичних наук за спеціальністю : 12.00.01 «теорія та історія держави і права; історія політичних і правових учень», 2021. ДД № 012658 6) Науковий керівник дисертації на здобуття ступеня кандидат юридичних наук Думанівської А.Я. за спеціальністю 12.00.01 «Теорія та історія держави і права; історія політичних і правових учень», 2021.
--	--	--	--	--	--	--	--

							8) Член наукової редакційної ради журналу «АННАЛИ ЮРИДИЧНОЇ ІСТОРІЇ» – першого українського періодичного наукового журналу, присвяченого проблематиці всесвітньої та вітчизняної історії права. Видається з 2017 року щоквартально у формі тематичних випусків. Див.: URL: http://legalhistoryjournal.com.ua/uk/%d1%80%do%b5%do%b4%do%bo%do%ba%d1%86%do%b8%do%be%do%bd%do%bd%d1%8b%do%b9-%d1%81%do%be%do%b2%do%b5%d1%82/ 12) 1. Терлюк І.Я. Сутність конституціоналізму: погляд вчених-конституціоналістів. Конституційна реформа в Україні: досвід країн Центральної і Східної Європи: матеріали учасників другої Міжнародної конференції (м. Львів, 16 жовтня 2020 р.). Львів: ІППО НУ «Львівська політехніка», 2020. С. 90-93. 2. Терлюк І.Я. Конституційно-правове забезпечення прав і свобод людини та громадянина в українських національних державних формаціях (1917-1921 рр.). Модернізація вітчизняної правової системи в умовах світової інтеграції: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Кропивницький, 23–24 червня 2022 р. / за заг. ред. Б.Р. Стецюка. Кропивницький: ЛА НАУ, 2022. С. 331-333. 3. Терлюк І. Я. Ідея свободи як провідна філософсько-правова ідея українського національного державотворення. Евристично-правовий потенціал філософсько-освітніх ідей представників Львівсько-Варшавської школи (1895-1939 рр.) та Віденського гуртка (1922 р.) : збірник матеріалів учасників
--	--	--	--	--	--	--	---

							Першої міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 27 жовтня 2022 року). 2022. С. 168–173. 4. Терлюк І.Я. Витоки парламентаризму в Україні: парламентські практики шляхетських станово-представницьких органів влади. Парламентаризм в Україні та країнах Європи: історико-правова ретроспектива і сучасність: Матеріали 14-тої Всеукраїнської наукової конференції (м. Львів, 2 грудня 2022 р.) / Наукові конференції історико-правової проблематики. Вип. 14 / Терлюк І.Я. (упорядкування) / ІППО НУ «Львівська політехніка». Львів: Л-Прес, 2022. С. 84 92. URL: https://lpnu.ua/tpk/zbi-rnyky-materialiv-naukovykh-konferentsii-kafedry 5. Терлюк І.Я. Особливості розвитку українського звичаєвого права в умовах Російської та Австрійської (Австро-Угорської) імперій. Правова наука і державотворення в Україні в умовах сучасних викликів, породжених російською воєнною агресією: теорія, практика, перспективи розвитку: збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Кропивницький – м. Кривий Ріг, 19 травня 2023 року). Кропивницький: ДонДУВС, 2023. С. 193 197. 6. Терлюк І. Києво-руська спадщина як один з інструментів російської агресії в Україну та повномасштабної російсько-української війни. Актуальні питання історії держави і права та виклики сучасності: Матеріали 16-тої Всеукраїнської наукової конференції (м. Львів, 6 грудня 2024 р.) / ІППО НУ «Львівська політехніка».
--	--	--	--	--	--	--	---

							19) Член Міжнародної асоціації істориків права (International Association of Historians of Law) добровільного самоврядного об'єднання істориків права та інших фахівців, що професійно займаються дослідженням проблем історії права. м. Харків.
505118	Луб Павло Миронович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет механіки, енергетики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом доктора філософії ДК 040640, виданий 22.07.2011, Диплом кандидата наук ДК 040640, виданий 12.04.2007, Атестат доцента 12ДЦ 033858, виданий 25.01.2013	24	ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях	Стажування: 1. Львівський НУП: Синергія Industry 5.0 та інформаційних технологій у машинобудуванні, енергетиці, агроінженерії й автомобільному транспорті”, 12-27.12. 2024, 90 год свідоцтво ПК 00493735/001850-24. 2. Sigma Software University: Teachers' Smart Up: Winter Edition 2025, сертифікат 02.02.2025, 30 год. Certificate ID Number: 09eb99e3151d4c069c75d4840b080510 3. SoftServe IT Academy course, сертифікат “Teschers DevOps Course”, 12.08.22, 108 год., Series VT 9355/2022. 4. SoftServe Microsoft, сертифікат, «Як навчати і навчатися онлайн ефективно», 29.04.2021, 10 год. Забезпечується виконання підпунктів 1, 2,3, 4, 8, 12, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Луб П., Смолінський В., Паdyока Р., Боярчук О., Станько В. Використання імітаційного моделювання в інформаційних системах підтримки прийняття рішень. Вісник Львівського національного університету природокористування . Серія «Агроінженерні дослідження». 2024. № 28. С. 188-193. 2. Lub P., Tryhuba, A., Padyuka, R., Berezovetsky, S., Chubyk, R. Simulation modeling usage in the

							information system for the technological systems project management. CEUR Workshop Proceedings, 2023, 3453, pp. 139-148. (Scopus) 3. Tryhuba A., Rudynets M., Visyn O., Lub P. The model of the formation of values and the information system of their determination in the projects of the creation of territorial emergency and rescue structures. CEUR Workshop Proceedings., 2023, 3453, pp. 59-70. (Scopus) 4. Lub P., Berezovetsky S., Padyuka R., Chubyk R. Information-analytical support of project management processes with the use of simulation modeling methods. Proceedings of 10th International Scientific Conference on Information technologies in energy and agro-industrial complex, ITEA2022, CEUR Workshop Proceeding, 2022, 3109, pp. 53-57. (Scopus) 5. Tryhuba A., Padyuka R., Tymochko V., Lub P., Mathematical model for forecasting product losses in crop production projects. Proceedings of 10th International Scientific Conference on Information technologies in energy and agro-industrial complex, ITEA2022, CEUR Workshop Proceeding, 2022, 3109, pp. 25-31. (Scopus) 6. Lub P., Berezovetsky S., Chubyk R., Ptashnyk V. The research of technological risk of the harvesting projects on the basis of simulation modelling. CEUR Workshop Proceedingsthis (CEUR-WS.org), 2568, 2021, pp. 359-363. (Scopus) 7. Lub P., Pukas V., Sharybura A., Chubyk R. The information technology use for studying the impact of the project environment on the timelines of the crops harvesting projects. CEUR Workshop Proceedingsthis (CEUR-WS.org), 2851, 2021, pp. 324-333. (Scopus) 8. Луб П.М.,
--	--	--	--	--	--	--	---

						Шарибура А.О., Пташник В.В., Пукас В.Л., Шелест Т.М. Статистичне імітаційне моделювання та управління часом у проєктах із турбулентним середовищем. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Стратегічне управління, управління портфелями, програмами та проєктами : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2021. – № 1 (3). – С. 48-54. DOI: 10.20998/2413-3000.2021.3.7 2) 1. Патент №158147 UA Україна, B65G 27/32 (2006.01), G05D 19/02 (2006.01) "Спосіб керування роботою адаптивних вібраційних технологічних машин за допомогою штучної нейронної мережі". Ярошенко Л. В., Чубик Р. В., Луб П. М. (Україна). - № а 2021 02033; Опубл. 08.01.2025, Бюл. № 2, 11 ст. 2. Патент №129872 UA Україна, B65G 27/32 (2006.01), G05D 19/02 (2006.01) "Нейроконтролер для керування віброприводом адаптивних вібраційних технологічних машин". Ярошенко Л. В., Гончарук І. В., Чубик Р. В., Луб П. М. (Україна). - № а 2022 00615; Опубл. 27.08.2025, Бюл. № 35, 11 ст. 3) Tryhuba A., Hutsol T., Mudryk K., Nurek T., Golebiewski J., Glowacki Sc., Sharybura A. Planning of soil-based processes based on modeling. Monograph. Warszawa: 2020. 138 p. 4) 1. Тригуба А.М., Луб П.М., Сидорчук Л.Л., Боярчук О.В., Падюка Р.І. Комп'ютерні технології з основами програмування на Python. Методичні рекомендації з виконання лабораторно-практичної роботи. Дубляни. 2023. 20 с.
--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

- 12) 1. Шарибура А.О., Луб П.М., Остафінська Л.М. Комп'ютерна програма визначення складу збирально-транспортного комплексу машин. Вчені Львівського національного аграрного університету виробництва: каталог інноваційних розробок / за заг. ред. В. В. Снітинського, І. Б. Яціва. Вип. 21. Львів: Львів. нац. аграр. ун-т, 2021. С. 45.
2. Падюка Р.І., Луб П.М., Тимочко В.О. Особливості формування бази даних інформаційної системи управління ресурсами рільничого господарства. XIth International Scientific Conference "Information technologies in energy and agro-industrial complex". Lviv, Ukraine, 2022. P. 52-54.
3. Луб П.М., Штогрин С.А., Фялковський В.І., Мозуль Х.І. Інформаційно-аналітична система планування виробничих проєктів. Інформаційні технології в енергетиці та агропромисловому комплексі: матеріали XII Міжнар. наук. конференції / ЛНУП : За заг. ред. В. В. Снітинського. Львів : ЛНУП, 2023. С. 82-86.
4. Мозуль Х.І., Луб П.М., Чухрай Л.В., Боярчук О.В., Татомир А.В. Використання інструментів веб-аналітики для підвищення ефективності реалізації продукції через Інтернет. Вчені Львівського національного університету природокористування

							виробництву: каталог інноваційних розробок [Електронний ресурс] / за заг. ред. В. І. Лопушняка, Б. І. Гулька. Вип. 24. Львів: Львів. нац. ун-т природокористування , 2024. С. 20. 5. Луб П.М., Смолінський В.Б., Падюка Р.І., Станько В.Ю., Штогрин С.А. Прикладна програма визначення ризику природно зумовленого фонду часу на виконання технологічних процесів збирання врожаю. Вчені Львівського національного університету природокористування виробництву: каталог інноваційних розробок [Електронний ресурс] / за заг. ред. В. І. Лопушняка, Б. І. Гулька. Вип. 24. Львів: Львів. нац. ун-т природокористування , 2024. С. 21. 6. Смолінський В. Б., Желзняк А. М., Луб П. М., Пташник В. В. Застосування технологій штучного інтелекту для прогнозування врожаю. Вчені Львівського національного університету природокористування виробництву: каталог інноваційних розробок [Електронний ресурс] / за заг. ред. В. І. Лопушняка, Б. І. Гулька. Вип. 24. Львів: Львів. нац. ун-т природокористування , 2024. С. 56. 14) І тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напряму «Інформаційні системи та технології» на тему: “Використання інструментальних засобів візуального відображення інтерфейсу програми”, Львівський НУП, м. Дубляни, ІІІ місце, Студентка: Луців Х.Т., 2024 рік. 19) Дійсний член ВГО “Українська асоціація фахівців інформаційних
--	--	--	--	--	--	--	---

						технологій”, Свідоцтво 20250207, Рішення Ради ВГО «УАФІТ» № 1 від 21 лютого 2025 р.; Участь в тренінгах та конференціях Української асоціації управління проектами (UPMA).
314151	Фреюк Дмитро Васильович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини, рік закінчення: 1993, спеціальність: ветеринарна медицина	26	ОК 4. Цивільний захист Стажування: 1) ННЦ післядипломної освіти Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова. Термін проходження з 22.06.2020 по 03.07.2020 року. Тематика курсів «Формування нових професійних компетенцій до викладання дисципліни «Цивільний захист» та кадрове забезпечення напряму підготовки «Цивільний захист». Свідоцтво СПКо2066753/0262-20 від 03.07.2020 (108 год); 2) Prometheus сертифікат «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях», 11.07.2023, 1 ЄКТС (30 год) 3) Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян; Сертифікат «Трансфер освітніх технологій в країнах Європейського Союзу та Україні», ESN ^o 15032 31.07.2023 1,5 ЄКТС (45 год); 4) Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян; Сертифікат «Тактична медицина, парамедицина та медицина катастроф в період війни: зарубіжний та вітчизняний досвід», ESN ^o 21195. 22.10.2024 3 ЄКТС (90 год); 5). Навчально-методичний центр цивільного захисту та безпеки життєдіяльності

							Львівської області. Стажування з цивільного захисту та цивільної безпеки. Довідка № 14 від 27.12. 2024. 6 ЄКТС (180 год). Забезпечується виконання підпунктів 1, 3,4, 19,20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Frejuk D.V, Stybel V.V. Morphological indicators of cow blood fasciolosis. Colloquium- journal. 2021. № 4, Vol.91. P. 5-7. 2. Stybel V.V, Gytuj B.V, Frejuk D.V, Khalak V.I, Kuljaba O.V, Adamiv S.S, Pavliv O.V, Leskiv Kh.Ya. Antioxidant sttus of cows body in experimental fasciolosis and the action of corrective factors. Colloquium-journal. 2022. № 18, (141). P. 7- 10. 3. Домінік А.М, Нагірняк Ю.М, Фреюк Д.В. Аналіз досліджень негативного впливу теплового потоку від осередку пожежі на навколишні об'єкти. Пожежна безпека. 2024; № 45: с. 39-45. 4. Хінальська Т.Р, Заверуха О.М, Фреюк Д.В. Актуальні проблеми безпеки та охорони праці в галузі харчової промисловості у воєнний час. Вісник Львівського торговельно – економічного університету. 2025; вип. 4. 5. Калужняк І.І, Кирилів Я.Б, Попович В.В, Фреюк Д.В. Пожежобезпечні фактори горіння рослинних олій за різних умов та методи їх гасіння. Цивільний захист в умовах війни. Збірник тез доповідей. І Міжнародна науково-практична конференція. 2025; с. 98-100. 6. Korol K., Boyko T., Kobko Ye, Freiuk D. Landfills as sources of environmental and biological risk. Lviv state university of life safety. Lviv. 2025. p. 199-209.p. 3) 1. Фреюк ДВ,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Камрацька ОІ, Гірковий АІ. Прогнозування обставин та оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій: навч. посіб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 115 с. 2. Камрацька ОІ, Фреюк ДВ. Безпека життєдіяльності: метод. вказівки. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 20 с. 3. Камрацька ОІ, Фреюк ДВ. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 86 с. 4) 1. Камрацька ОІ, Фреюк ДВ. Конспект лекцій з дисципліни «Безпека життєдіяльності»: метод. розроб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2023. 84 с. 2. 3. Левківська НД, Левківський ДМ, Фреюк ДВ, Собко ГВ. Некробактеріоз тварин: метод. вказ. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2021. 14 с. 3. Робоча програма навчальної дисципліни «Цивільний захист» для здобувачів другого (магістерського) вищої освіти. За спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина», 2024 19) З 1993р. – Член Української асоціації ветеринарних лікарів. 20) Заступник тимчасово виконувача обов'язків начальника штабу Цивільного захисту
528433	Білонога Юрій Львович	професор, Суміщення	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівський орден Леніна політехнічний інститут імені Ленінського комсомолу, рік закінчення: 1981, спеціальність: Технологія машинобудування, металорізальні	38	ОК 5. Методологія наукових досліджень	Стажування: 1. Національний університет «Львівська політехніка», довідка №1227, тема: "Удосконалення подачі лекційного матеріалу та проведення лабораторно-практичних занять з дисциплін "Процеси і апарати харчових виробництв",

				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		"Процеси і апарати біотехнологічних виробництв", "Процеси і апарати хіміко-фармацевтичних виробництв", 13.11.2024 р., 6 кредитів ЄКТС (180 год.) Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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., Atamanyuk V., Dutsyak I., Drachuk U., Koval H., Stybel V., The Method of Calculating the Heat Transfer Coefficient in the Heliosystems with Laminar and Transient Modes of Heat Carrier Flow Movement Structured Into Parts . Chemistry & Chemical Technology. 2024. Vol. 18, № 3. P. 409-416. 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. 4. Білонога Ю. Л., Максисько О. Р., Стибель В. В., Драчук У. Р. Використання нових чисел подібності Bl та Blturb. 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.;

2) 1. Спосіб
виробництва
ронідази. Пат. 66861
Україна. опубл.
25.01.2012, Бюл. №2, 4
с.

2. Спосіб екстракції інсуліну з підшлункової залози забійної худоби. Пат. 53421 А Україна. № 2002054144; опубл. 15.01.03, Бюл. № 1.

3. Спосіб підвищення ефективності екстрагування ендокринних препаратів з органів забійних тварин, наприклад, ефективності екстрагування інсуліну. Пат. 14491 А Україна. № u 200511271; опубл. 15.05.06, Бюл. № 5.

4. Спосіб підвищення ефективності екстрагування адренкортикотропно го гормону. Пат. 13913 А Україна. № у 200510732; опубл. 17.04.06, Бюл. № 4.

5. Спосіб підвищення ефективності екстрагування аденозинтрифосфорної кислоти з м'язової тканини м'яса забійних тварин. Пат. 13519 А Україна. № у 200506345; опубл. 17.04.06, Бюл. № 4.;

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 Publishing», 2022. 272 p.
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-219-7-1;>

4) 1. Методологія

							наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 2. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с. 3. Робочі програми з дисциплін «Методологія наукових досліджень», «Процеси та апарати біотехнологічних виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Процеси та апарати фармацевтичних виробництв». 4. Процеси і апарати біотехнологічних виробництв: конспект лекцій. Білонога Ю.Л. Львів: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, 2020. 80 с. 5. Методичні вказівки для проведення лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Процеси і апарати біотехнологічних виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія ОП «Біотехнології та біоінженерія» . Білонога Ю.Л.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Максисько О.Р.. Львів: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, 2020. 50 с. 6. Білонога Ю.Л., Максисько О.Р. Метод. вказ. для викон. курс. проєкту з навчальної дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв»: Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2025. 22 с. 7) 1.Опонував 2 кандидатські дисертацій: Рибина О.Б. (Одеська національна академія харчових технологій). Коляновська Л.М. (Вінницький національний аграрний університет). 2. Член спеціалізованої вченої ради Д 35.052.09 із захисту кандидатських і докторських дисертацій Національного університету «Львівська політехніка» з 2019 року. Взяв участь в 4 засіданнях.; 8) З 2001 року Член редакційної колегії Наукового вісника ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького"; 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); 20) З 1981 по 1986 рр. інженер фізико-механічний інститут ім. Г. В. Карпенка НАН України
243956	Ромашко Ірина Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Державний університет «Львівська політехніка», рік закінчення: 1996, спеціальність: Біотехнологія, Диплом спеціаліста,	16	ОК 5. Методологія наукових досліджень	Стажування: 1. Національний університет "Львівська політехніка", довідка №1012, тема: «Біоконверсія органічних відходів», 30.06.2022р., 6 кредитів ЄКТС (180 год).

				Національний університет "Львівська політехніка", рік закінчення: 2005, спеціальність: , Диплом магістра, Державний університет «Львівська політехніка», рік закінчення: 1997, спеціальність: 8.091610 "Біотехнологія" , Диплом кандидата наук ДК 017097, виданий 15.01.2003, Атестат доцента 12ДЦ 041553, виданий 26.02.2015		Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 11, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Бомба М. Я., Майкова С. В., Ромашко І. С., Шемедюк Н. П. Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові науки. 2021. Т. 23. № 96. С. 82–87. 2. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Ромашко І. С. Удосконалення національних страв та їх адаптація для сучасних закладів ресторанного господарства. Вісник Львівського інституту економіки і туризму. Серія: Економічні науки. 2020. № 15. С. 120–128. 3. Майкова С.В., Ромашко І.С. Інноваційне виготовлення продукції ресторанного господарства із фунготерапевтичним ефектом. Вісник Львівського інституту економіки і туризму. Серія: «Економічні науки». Львів, 2020. № 14. С. 122–128. 4. 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. 5. Вівчарук О. М., Майкова С. В., Ромашко І. С. Каротинвмісні біойогурти та їх використання для розроблення біологічно цінних ресторанных страв. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові науки. Львів, 2022. Т. 24. № 97. С. 27–33. 6. Шемедюк Н. П.,
--	--	--	--	--	--	---

							Ромашко І. С., Буцяк В. І., Двилюк І. І., Швед О. В. Індукування системної стійкості рослин та перспективи використання <i>Streptomyces</i> як агентів біоконтролю інфекційних захворювань. Chemistry, Technology and Application of Substances. Львів, 2022. Вип. 5. № 1. С. 102–116. 7. Ромашко І.С., Майкова С.В., Вівчарук О., Івасів В. Використання рідких жирових відходів закладів ресторанного господарства як альтернативної сировини у харчовій промисловості, біомедичних і фармацевтичних застосувань та виготовлення біопалива, НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 100. С. 80-87. 2) 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. 3) 1. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 2. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю
--	--	--	--	--	--	--	--

							харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 3. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 4. Буцяк В.І., Шемедюк Н.П., Ромашко І.С., Горчин С.В., Двилюк І.І. Альтернативна поновлювана енергетика та біоконверсія: навчальний посібник. Львів. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 293 с. 4) 1. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 2. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с. 3. Галух Б. І., Драчук
--	--	--	--	--	--	--	---

							У. Р., Ромашко І. С., Басараб І. М., Сімонова І. І. Методичні рекомендації з проходження виробничої практики на підприємствах харчової промисловості для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 4. Галух Б. І., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Басараб І. М., Сімонова І. І. Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 16 с. 5. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 6. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 85 с. 8) Рецензент журналу Вісник Національного університету «Львівська політехніка» серія: «Хімія, технологія речовин та їх застосування». 11) Наукове консультування в рамках договору про співпрацю ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького з ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок 14) Робота у складі журі I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт факультету харчових технологій та біотехнології ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 19) Участь у роботі громадського об'єднання «Українська асоціація біобезпеки»
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. Гжицького, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 008908, виданий 26.09.2012, Аттестат доцента АД 000553, виданий 01.02.2018	15	ОК 7. Світові тенденції розвитку харчової індустрії	Стажування: Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, тема "Підготовка проектів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проекті "МО-LAB 2" (галузь знань - сільське господарство) частині", 14.07.2022 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин). 2. ТОВ "ТД "Галицька свіжина", сертифікат №02, "Інноваційні технології м'ясних продуктів з нетрадиційної сировини", 16.08.2024 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин). 3. Одеський національний технологічний університет, довідка №69/Роз, "Удосконалення технології м'ясних продуктів з нетрадиційної сировини з врахуванням сучасних досягнень харчування", 17.09.2024 р., 6,0 кредитів ECTS (180

							годин). Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 14, 20 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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, 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. Vol. 10(2). P. 435–439. 3. 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. 4. 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. 5. 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. 6. 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. 7. 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/jcct/all-volumes-and-issues/volume-17-number-3-2023/improvement-method-calculating-heat-transfer 8. 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; 9. Bal-Prylypko, L., Serdyuk, M., Bandura, V., Drachuk, U., Andrushchenko, M., Shlapak, H., Halukh, B., Kirovich, N. Substantiating the efficiency of using packaging with oxygen absorber when storing small-piece natural semi-finished meat products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2025. Vol.4 (11 (136)), P.90–102. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335516 10. Драчук, У., Симонова, І., Галух, Б., та Басараб І. Дослідження ефективності галтування в процесах
--	--	--	--	--	--	--	--

							виробництва м'ясних продуктів під час проектування підприємств м'ясної промисловості. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.61-68. https://doi.org/10.32718/nlvvet-f10310 11. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., Басараб І., та Цюпка, Н. Технологічні особливості виробництва в'яленого м'яса птиці з використанням маринаду на основі ягід. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.105-112. https://doi.org/10.32718/nlvvet-f10316 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; опуб. 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.; 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. 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).; 4. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління
--	--	--	--	--	--	--	---

							якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 5. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 4) 1. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Пришляк Г.Я. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. Методичні вказівки для вивчення навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 36 с. 2. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Безвідходні технології в м'ясній галузі. Навчально-методичний посібник до вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 3. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних
--	--	--	--	--	--	--	--

							продуктів функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 85 с. 4. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 5. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи із дисципліни «Інноваційні технології в м'ясній галузі» для здобувачів вищої освіти 1 курсу факультету харчових технологій та біотехнологій другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» Львів, 2025. 24 с. 6. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 7. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні
--	--	--	--	--	--	--	---

							рекомендації з проходження виробничої практики на підприємствах харчової промисловості для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 8. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 16 с. 9. Драчук У.Р., Пришляк Г.Я., Басараб І.М. Сімонова І.І., Галух Б.І., Коваль Г.М. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 21 с. 10. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 11. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів
--	--	--	--	--	--	--	--

							другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с. 12. Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів: лабораторний практикум для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Упорядники: Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Сімонова І.І., Коваль Г.М. Львів, 2025. 65 с. 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.; 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. Гжицького. 2021 р. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком.; 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 проводитиме
--	--	--	--	--	--	--	---

						Міністерство освіти і науки України, та звітів про їх виконання за тематичними напрямами, за якими буде здійснюватись експертиза.
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 кандидата наук ДК 019600, виданий 14.02.2014, Атестат доцента АД 001949, виданий 05.03.2019	14	ОК 8. Інноваційні технології в м'ясній галузі 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). 2. ТОВ "ТД "Галицька свіжина", сертифікат №3, "Інновації в технології м'ясних продуктів", 16.08.2024 р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин). 3. Одеський національний технологічний університет, довідка №67/Роз, "Удосконалення технології м'ясних продуктів функціонального призначення з врахуванням сучасних досягнень харчування", 17.09.2024 р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин). Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 14, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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;. 6. 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. 7. Simonova I, Tsizh B., Drachuk U., Halukh B., Basarab I., Koval H., Voloshyn R., Peshuk L. The utilization of new types of marinades based on fruit raw material for use in the technology of semi-finished rabbit meat. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. 2024. 31. 2 (139). P. 46 – 66. 8. Сімонова І.І., Драчук У. Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Коваль Г.М., Нуцковський Ю.Ю. Інноваційні підходи до покращення бар'єрних
--	--	--	--	--	--	--	---

							властивостей натуральних ковбасних оболонок. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. С. 21-29. 9. Сімонова І.І., Драчук У. Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Мороз. О.О., Коваль Г.М., Гординська Ю.-І.Б. Технологічні особливості виробництва та якісні характеристики реструктурованих шинок з м'яса птиці з використанням ізоляту сочевиці. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. 10. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., та Басараб І. Дослідження ефективності галтування в процесах виробництва м'ясних продуктів під час проектування підприємств м'ясної промисловості. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.61-68. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10310 11. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., Басараб І., та Цюпка, Н. Технологічні особливості виробництва в'яленого м'яса птиці з використанням маринаду на основі ягід. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.105-112. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10316 2) 1. Спосіб виготовлення маринаду для м'яса свинини, кролика та птиці на основі калини. Пат. України № 154305, 2023.; 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. (гриф університету).; 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. 3. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 4. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 4) 1. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені
--	--	--	--	--	--	--	---

2. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с.

3. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи із дисципліни «Інноваційні технології в м'ясній галузі» для здобувачів вищої освіти 1 курсу факультету харчових технологій та біотехнологій другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» Львів, 2025. 24 с.

4. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с.

5. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р.

							Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с. 6. Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів: лабораторний практикум для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Упорядники: Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Сімонова І.І., Коваль Г.М. Львів, 2025. 65 с. 7. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 8. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження виробничої практики на підприємствах харчової промисловості для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 9. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024.
--	--	--	--	--	--	--	---

16 с.
10. Драчук У.Р., Пришляк Г.Я., Басараб І.М. Сімонова І.І., Галух Б.І., Коваль Г.М. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 21 с.
11. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Пришляк Г.Я. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. Методичні вказівки для вивчення навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 36 с.
12. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Безвідходні технології в м'ясній галузі. Навчально-методичний посібник до вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 94 с.
13. 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.;

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. 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.) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком.; 19) Член ради стейкхолдерів і секретар освітньо-професійної програми «Харчові технології».
305632	Галух Богдан Іванович	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	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 28.03.2013, Атестат доцента АД 001083, виданий 05.07.2018	16	ОК 9. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Стажування: Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, тема "Підготовка проєктів ЄС - у рамках програми ЄС ERASMUS+ та обмін досвідом у проєкті "МО-LAB 2" (галузь знань - сільське господарство) частині", 14.07.2022 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин). 2. ТОВ "ТД "Галицька свіжина", сертифікат №5, "Практичні аспекти управління якістю м'ясної продукції", 16.08.2024 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин). 3. Одеський національний технологічний університет, довідка №68/Роз, "Удосконалення технології м'ясних

						продуктів тривалого зберігання з врахуванням сучасних досягнень харчування", 17.09.2024 р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин). Забезпечується виконання підпунктів 1, 3, 4, 8, 10, 14 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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.; 6. Сімонова І.І., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Коваль Г.М., Нуцковський Ю.Ю. Інноваційні підходи до покращення бар'єрних властивостей натуральних ковбасних оболонок. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. С. 21-29. 7. Сімонова І.І., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Мороз. О.О., Коваль Г.М., Гординська Ю.-І.Б. Технологічні особливості виробництва та якісні характеристики реструктурованих шинок з м'яса птиці з використанням ізоляту сочевиці. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. 8. Bal-Prylpyko, L., Serdyuk, M., Bandura, V., Drachuk, U., Andrushchenko, M., Shlapak, H., Halukh, B., Kirovich, N. Substantiating the efficiency of using packaging with oxygen absorber when storing small-piece natural semi-finished meat products. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2025. Vol.4 (11 (136)), P.90–102. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335516 9. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., та Басараб І. Дослідження ефективності галтування в процесах виробництва м'ясних продуктів під час проектування підприємств м'ясної промисловості. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.61-
--	--	--	--	--	--	--	--

							68. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10310 10. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., Басараб І., та Цюпка, Н. Технологічні особливості виробництва в'яленого м'яса птиці з використанням маринаду на основі ягід. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.105-112. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10316 3) 1. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 2. 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).; 3. 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. 4 . Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології
--	--	--	--	--	--	--	---

							зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 5. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 4) 1. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 2. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження виробничої практики на підприємствах харчової промисловості для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 3. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 16 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							4. Драчук У.Р., Пришляк Г.Я., Басараб І.М. Сімонова І.І., Галух Б.І., Коваль Г.М. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 21 с. 5. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 6. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 85 с. 7. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Пришляк Г.Я. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. Методичні вказівки для вивчення навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса».
--	--	--	--	--	--	--	--

								Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 36 с. 8. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Безвідходні технології в м'ясній галузі. Навчально-методичний посібник до вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 94 с. 9. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, Б. В. Гутий, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб. Львів, 2025. 105 с. 10. Методологія наукових досліджень : методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Ю. Л. Білонога, І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб, І. Я. Терлюк. Львів, 2025. 32 с. 11. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи із дисципліни «Інноваційні технології в м'ясній галузі» для здобувачів вищої освіти 1 курсу факультету харчових технологій та біотехнологій другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							«Харчові технології»денної та заочної форми здобуття освіти ОП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» Львів, 2025. 24 с. 12. Біотехнологічні процеси у технології м'ясних продуктів: лабораторний практикум для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Упорядники: Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Сімонова І.І., Коваль Г.М. Львів, 2025. 65 с. 13. 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. 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. 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.;
--	--	--	--	--	--	--	--

							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.
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 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	9	ОК 10. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини	Стажування: 1. ГО "Фонд підтримки інформаційного забезпечення студентів", сертифікат №783236386964, тема: "Комунікативна компетентність через призму навчання online", 13.03.2023 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин). 2. ТОВ "ТД "Галицька свіжина", сертифікат №01, "Раціональне використання традиційних і нетрадиційних сировинних ресурсів в умовах "Галицька свіжина", 16.08.2024 р., 6,0 кредитів ЄКТС (180 годин). Забезпечується виконання підпунктів 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 15, 19 п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 1) 1. Simonova I., Grabovskyi S., Drachuk U., Halukh B., Basarab I. Aminoacid composition of meat and bonemeal fromvarious 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

008693,
виданий
27.09.2021

influence on meat and fish molded ready-to-cook products. Journal of Chemistry and Technologies, 2021. Vol 29, No. 4. P. 614–624.

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. Львів, 2020. Т. 22, №22 (94). С. 37–43.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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

8. 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. 9. 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. 10. 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. 11. Пешук Л. В., Сімонова І. І. Тренд сучасності – продукція оздоровчого призначення з мікрододоростями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології». 2022. № 24(97). С. 52–59. 12. 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. 13. 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. 14. Пешук Л.В., Сімонова І.І., Вдовиченко Ю.В., Джус П.П., Дєдова Л.О. Аналіз якості охолодженої та замороженої яловичини, Розведення і генетика
--	--	--	--	--	--	--	--

								тварин, 2022. 64. С. 47-55. 15. 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.; 16. Simonova I, Tsizh B., Drachuk U., Halukh B., Basarab I., Koval H., Voloshyn R., Peshuk L. The utilization of new types of marinades based on fruit raw material for use in the technology of semi-finished rabbit meat. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. 2024. 31. 2 (139). P. 46 – 66. 17. Сімонова І.І., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Коваль Г.М., Нуцковський Ю.Ю. Інноваційні підходи до покращення бар'єрних властивостей натуральних ковбасних оболонок. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. С. 21-29. 18. Сімонова І.І., Драчук У.Р., Галух Б.І., Басараб І.М., Мороз. О.О., Коваль Г.М., Гординська Ю.-І.Б. Технологічні особливості виробництва та якісні характеристики реструктурованих шинок з м'яса птиці з використанням ізоляту сочевиці. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Том 26 № 102. 19. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., та Басараб І. Дослідження ефективності галтування в процесах виробництва м'ясних продуктів під час проектування підприємств м'ясної промисловості. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.61-68. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10310 20. Драчук, У., Сімонова, І., Галух, Б., Басараб І., та Цюпка, Н. Технологічні особливості виробництва в'яленого м'яса птиці з використанням маринаду на основі ягід. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27 (103), С.105-112. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10316 2) 1. Спосіб виробництва к напівкопчених ковбасних виробів. Пат. України № 97028, 2014 р. 2. Спосіб виробництва комбінованих напівкопчених ковбасних виробів. Пат.України № 97027, 2014 р. 3. Пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас. Пат. України № 103554, 2015 р. 4. Спосіб виготовлення маринаду для м'яса свинини, кролика та птиці на основі калини. Пат. України № 154305, 2023.; 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. 3. 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. 4 . Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 5. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 4) 1. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Пришляк Г.Я. Технології м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. Методичні вказівки для вивчення навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 36 с. 2. Драчук У.Р., Сімонова І.І., Басараб І.М. Галух Б.І., Коваль Г.М. Безвідходні технології в м'ясній галузі. Навчально-методичний посібник
--	--	--	--	--	--	--	---

							до вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 94 с. 3. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 85 с. 4. Галух Б.І., Драчук У.Р., Басараб І.М., Сімонова І.І., Коваль Г.М., Ромашко І.С. Конспект лекцій з курсу "Управління якістю та безпечністю харчових продуктів" для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології", другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання. Львів, 2024, 151 с. 5. Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І. Інноваційні технології в м'ясній галузі: лабораторний практикум для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса". Львів, 2024, 153 с. 6. Басараб І.М., Драчук У.Р., Галух Б.І., Коваль Г.М., Сімонова І.І., Ромашко І.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія м'ясних продуктів
--	--	--	--	--	--	--	---

							функціонального призначення» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 85 с. 7. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження виробничої практики на підприємствах харчової промисловості для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 8. Галух Б.І., Драчук У.Р., Ромашко І.С., Басараб І.М., Сімонова І.І. Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 16 с. 9. Драчук У.Р., Пришляк Г.Я., Басараб І.М. Сімонова І.І., Галух Б.І., Коваль Г.М. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 21 с. 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.; 9) Експерт 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. 12) 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». LXXIX Міжнародна науков-практична
--	--	--	--	--	--	--	--

							інтернет-конференція/ Збірник тез доповідей (7 лютого 2022. Львів). Львів, 2022. С. 23-26. 3. 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. 4. 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. 5. 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. 6. Сімонова І. І., Пешук Л. В. Органічні кислоти ягідної сировини у фізіології харчування людини. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки», 2023. №25. С. 163-167. 7. Драчук У., Галух Б., Басараб І., Сімонова І., Коваль Г. Базові аспекти технології м'ясних виробів із зниженим вмістом нітриту натрію // «Міжнародна науково-практична конференція «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», присвячена 140-річчю гнографії у Львівському університеті». (18-20 травня 2023. Львів). Львів: 2023. 8. 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. 9. Водозаський Д., Личак А., Сімонова І. Використання порошку фізаліса у технології шинок // Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації. Збірник матеріалів І-ї Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львів: 2024, С.228-233. 10. 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. 11. 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 ХХІ столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій (2-3 квітня 2020. Київ). НУХТ, Київ:2020. С. 286. 12. 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 ХХІ столітті», присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій (2-3 квітня 2020. Київ). НУХТ, Київ:2020. С. 259. 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». 19) Член ради стейкхолдерів і секретар освітньо-професійної програми «Освітні, педагогічні науки».
--	--	--	--	--	--	--

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