

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького
Освітня програма	4261 Технології зберігання, консервування та переробки молока
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	4261
Назва ОП	Технології зберігання, консервування та переробки молока
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 молока і молочних продуктів
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра філології імені Якіма Яреми; кафедра менеджменту і бізнес-адміністрування; кафедра гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені Михайла Демчука; кафедра охорони праці та технологічного обладнання у тваринництві; кафедра інформаційних технологій; кафедра права
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул. Пекарська, 50, м. Львів
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	82514
ПІБ гаранта ОП	Цісарик Оріся Йосифівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	tsisaryk_o@lvet.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-600-11-04
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» (галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, другий (магістерський) рівень вищої освіти, 7 рівень Національної рамки кваліфікацій, тривалість навчання – 1 рік 4 місяці, обсяг – 90 кредитів ЄКТС, форма здобуття освіти – денна та заочна) реалізується у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (далі – ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького) на факультеті харчових технологій та біотехнологій, випускова кафедра – технології молока і молочних продуктів (<https://surl.li/klpyrx>).

Підготовка фахівців для молокопереробної галузі за спеціальністю «Технологія молока і молочних продуктів» у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького розпочалася у 1991 р. За цей час науково-педагогічні працівники кафедри здобули значний досвід підготовки висококваліфікованих фахівців для молокопереробної промисловості, який використано при розробленні і вдосконаленні ОП.

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» запроваджено у 2017 р. на підставі акту узгодження переліку спеціальностей та ліцензованого обсягу (наказ МОН України №1551 від 06.11.2015 р.). У 2024 р. проведено акредитацію та отримано Сертифікат про умовну (відкладену) акредитацію ОП за спеціальністю 181 Харчові технології (№10245).

Програма щороку оновлюється та затверджується відповідно до чинних нормативних документів, зокрема ЗУ «Про вищу освіту» та Положення «Про освітні програми у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://surl.li/djwmes>).

У 2025 р. затверджено ОП за спеціальністю G13. До складу проєктної групи ОП входять: д.с.-г. н., проф. Цісарик О.Й., к.т.н., доц. Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., декан ф-ту, доц. Коваль Г.М., здобувач освіти Боршош В. та начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ «МК «Галичина» Стецьков С.М. (наказ №226 від 01.11.2024 р.). ОП за спеціальністю G13 схвалена на засіданні навчально-методичної комісії спеціальності (протокол №1 від 16.06.2025 р.) і затверджена Вченою радою Університету (протокол №10 від 30.06.2025 р.).

ОП враховує всі компетентності та програмні результати навчання Стандарту ВО України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня ВО, затвердженого і введеного в дію Наказом МОН України №1295 від 22.10.2020 р. (<https://surl.li/cc/fzejla>).

Для формування ОП враховуються тенденції розвитку науки і молокопереробної галузі, досвід вітчизняних та закордонних університетів, регіональний контекст, пропозиції здобувачів освіти, випускників, роботодавців, академічної спільноти. В ОП G13 враховано рекомендації НАЗЯВО за результатами акредитації. Компоненти ОП спрямовані на здобуття професійних компетентностей для вирішення дослідницьких і інноваційних завдань у молокопереробній сфері з урахуванням актуальних викликів сьогодення та сприяють формуванню гармонійної особистості.

Від започаткування дії ОП і донині її гарантом є д. с.-г. наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Цісарик О.Й.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	50	13	2	0	0
2 курс	2024 - 2025	50	25	5	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

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

третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні
---	-------------------

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про 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_milk_mag_2025.pdf</i>	yuh6ofkZMytFJNMQR5h8Pn5wpLfsbcXEtakKag61GHg=
Освітня програма	<i>OPP_milk_mag_2024.pdf</i>	T3tx28866nHAowSVGwqAyTQq2HWtStpzgugfKDkXQQk=
Навчальний план за ОП	<i>NP_milk_mag_2025.pdf</i>	7BMnVeM2CdZiPvcUWEzlBJCWiiV84IXKDy9b6BjoqWQ=
Навчальний план за ОП	<i>NP_milk_mag-2024.pdf</i>	jPvVtbCELxgtLXYlqYtAdUZ6SxD/TKVJakk3d/7ipaQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r-v-1_2024.pdf</i>	3dkRkm15aykWK5X3VCj96diAv2AKHX6446itSYII6z8=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r_v_1_2025.pdf</i>	ThIx8iZS22JKpJ2xtJnYXkIW6ZK+8n5yLkr+ BugnbcM=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r_v_2_2025.pdf</i>	4WQVA+yKGeJjc7onF+izknGUjXi43sDqJGih8jj6tJ4=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r-v-2_2024.pdf</i>	ngzzIBEOqY6aC/vcBfVJg+bTdDJ/RfQlZpxfeg2K/Jk=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій	<i>r-v-3_2024.pdf</i>	iE+h3X5rLXEwnFdswOWaex5s/nAwtggPf7GD/Sqka7c=

1. Проєктування освітньої програми

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

ОП розроблена і реалізується відповідно до вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти затвердженого і введеного в дію Наказом МОН України від 22 жовтня 2020 р. №1295 (<https://surli.cc/fzejla>).

ОП розроблено враховуючи ЗУ та Положення Університету, зокрема (<https://surli.li/xptaoh>, <https://surli.cc/kupxjz>, <https://surli.cc/voknkg>).

У ОП повністю висвітлено об'єкт вивчення і професійної діяльності, зміст предметної області, компетентності, ПРН, форму атестації здобувачів вищої освіти. Освітні компоненти програми утворюють цілісну систему, взаємозв'язок яких є логічним. Обов'язкові освітні компоненти дозволяють здійснити теоретичну, практичну та дослідницьку підготовку, що забезпечує досягнення ПРН, які відповідають визначеним Стандартом. Компетентності, заявлені в ОП, відповідають компетентностям, визначеним Стандартом. ОП включає матриці, які відображають повну відповідність загальних, спеціальних (фахових) компетентностей та програмних результатів навчання компонентам освітньої програми. Усі ПРН, визначені в ОП, спрямовані на набуття досягнень у галузі харчових технологій, зокрема, в технології зберігання, консервування та переробки молока, відповідно до 7 рівня НРК.

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

Професійний стандарт відсутній. У зв'язку з відсутністю затвердженого професійного стандарту, ОП розроблено на основі чинного стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, аналізі типових завдань діяльності та функціональних обов'язків фахівців у сфері харчової промисловості (за ДК 003:2010 «Класифікатор професій» зі змінами і доповненнями згідно наказу Мінекономіки від 10.07.2025 № 2845), потреб ринку праці, рекомендацій роботодавців, професійних асоціацій та експертів галузі, рамок кваліфікацій та міжнародних документів. Успішне оволодіння результатами навчання та набуття відповідних компетентностей після завершення навчання за ОП дозволить присвоїти здобувачам вищої освіти освітню кваліфікацію «магістр з харчових технологій» за спеціальністю 181 та G13.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

На зустрічах здобувачів із керівництвом Університету, академічною спільнотою (<https://surli.cc/jmbxbs>, <https://surli.cc/zymftm>), з гарантом ОП (<https://surli.li/dswkjg>, <https://surli.cc/mpkovo>, <https://surli.cc/iuqwuw>), засіданнях наукового гуртка (<https://surli.cc/qutury>, <https://surli.li/fkooyc>) здобувачі висловлюють свої пропозиції. На засіданнях НМК спеціальності «Харчові технології» здобувачі запропонували: Райхіль О. збільшити перелік вибіркових дисциплін (протокол № 6 від 11.12.2023 р.); Кривень В. розширити ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі у ОП спеціальності G13; Боршош В. збільшити каталог вибіркових дисциплін (протокол № 6 від 17.12.2024 р.), що враховано. На обговоренні зі здобувачами рекомендацій НАЗЯВО за результатами акредитації (<https://surli.cc/ymoizg>) одобрено зміни у ОП G13. Здобувачі відзначили, що ОП є студентоцентрована і професійно спрямована.

На зустрічі випускників ОП з гарантом висловлено побажання посилити практичну підготовку (<https://surli.cc/lnjga>), що враховано.

Пропозиції випускників ОП Стецькова С. (начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів МК «Галичина») щодо змін у програмі ОК Управління якістю та безпечністю харчових продуктів та Шпур М. (головний технолог МК «Галичина») про збільшення кількості кредитів для проходження виробничої практики враховані у ОП G13.

Враховані пропозиції здобувачів та випускників за результатами анкетування (<https://surli.cc/vqcdra>, <https://surli.cc/lxsilv>, <https://surli.cc/zteeoy>, <https://surli.cc/eaojhb>).

- роботодавці

Голова ради стейкхолдерів Вовк М. (заступник виконавчого директора МК «Галичина») запропонувала посилити практичну підготовку (<https://surli.cc/jxclwj>, <https://surli.cc/iauvbi>). З радістю стейкхолдерів проаналізовано рекомендації НАЗЯВО, наголошено на інноваціях та ресурсозберігаючих технологіях (ОК 7,8, ПРН 5,12,13), на важливості співпраці освіти і промисловості (<https://surli.cc/hnwjdo>).

Враховано пропозиції: Сенченка О. (інженер-технолог МК «Галичина») (<https://surli.cc/yispem>) про посилення ОК 8; Шпур М. (головного технолога МК «Галичина») про збільшення кількості кредитів для проходження виробничої практики (<https://surli.cc/hlurox>). Роботодавці наголошують на здатності приймати ефективні технологічні рішення

(ПРН 2,5,12, ОК 7,8) (<https://surli.cc/yxnncg>, <https://surli.cc/ilcfnf>, <https://surli.cc/vhoveo>, <https://surli.cc/gxojoz>, <https://surli.cc/rlbrnk>, <https://surli.cc/fisdvn>), на розробленні програм розвитку підприємств галузі (ПРН 6 – ОК 6, 7), на створенні нових ефективних технологій (ПРН 12), ОК 7,8), (<https://surli.cc/bljduo>, <https://surli.cc/myfhmx>, <https://surli.cc/lhecgl>, <https://surli.cc/jxhykq>, <https://surli.cc/ckrrl>, <https://surli.cc/vuxask>, <https://surli.cc/qgxack>), на якості та безпечності харчових продуктів (ПРН 11 – ОК 9) (<https://surli.cc/hobshe>, <https://surli.cc/wsynhw>, <https://surli.cc/syayjq>, <https://surli.cc/mkmobr>, <https://surli.cc/tpikdg>), що враховано. Враховані рекомендації роботодавців за результатами анкетування (<https://surli.cc/wigmlle>, <https://surli.cc/eiusti>).

- академічна спільнота

На зустрічах розробників ОП з академічною спільнотою (<https://surli.cc/dntdom>, <https://surli.cc/ralngb>, <https://surli.cc/kazfee>, <https://surl.lt/nfequt>) акцентується увага на оновленні змісту ОК, методичному забезпеченні та актуальності рекомендованих джерел.

Шляхи покращення ОП за результатами акредитації ОП обговорено із академічною спільнотою Університету (<https://surli.cc/bsrati>) та на вченті раді факультету (<https://surli.cc/wbrplb>).

Врахована пропозиція представника академічної спільноти Юкала В. (професора кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ ім. Івана Пулюя) включити ОК Світові тенденції розвитку харчової індустрії до обов'язкових (ПРН 1,5) у ОП G13 (<https://surli.cc/shihuf>).

Пропозицію представника академічної спільноти Смолінської О. (професора, завідувачки кафедри філософії та педагогіки) щодо доповнення каталогу вибіркових дисциплін, що сприятимуть розвитку soft skills, враховано.

Удосконаленню ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» представниками академічної і наукової спільноти України приділено увагу на форумах «Молочна промисловість від виробника до споживача: Сучасні тренди та орієнтири» (<https://surli.cc/ngufbh>, <https://surli.cc/jksakf>), зокрема, щодо інноваційних технологій (ПРН 12, ОК 8,10), раціонального використання сировини (ПРН 11, ОК 7), якості та безпечності харчових продуктів (ПРН 11, ОК 9), що враховано.

В рамках наукових семінарів обговорюються шляхи покращення ОП, зокрема щодо посилення уваги до наукових досліджень здобувачів (<https://surli.cc/ltxhrs>).

- інші стейкхолдери

Враховуються рекомендації стейкхолдерів, висловлених під час гостьових лекцій: про посилення ОК 9 (ПРН 11) (<https://surl.lu/wiscig>, <https://surl.li/dwupua>); про інновації переробки вторинної молочної сировини (ПРН 11, ОК 7) (<https://surli.cc/zgearl>); про правильне формування м'яких навичок (<https://surli.cc/uweruc>); про пошук, систематизацію та аналіз науково-технічної інформації (ПРН 1) і освоєння сучасних методів та обладнання (ПРН 3,4) (<https://surli.cc/otfqm>); про інновації у виробництві молочних продуктів функціонального призначення (<https://surli.cc/agjxlr>) (ПРН 12, ОК 8,10).

Професор університету Маунт Сент Вінсент (Канада) Луговий Б. (<https://surli.cc/jalcer>) проаналізував значення молочних продуктів як функціональних (ПРН 12, ОК 10). Професор Мадіч А (Кембриджський університет) (<https://surl.li/dtpkmo>) окреслила перспективи використання генної інженерії у харчовій галузі (ПРН 5, ОК 5 у ОП G13). Лекція керівниці бізнесу «The Cheesiry» Жук Гейдон Р. (Канада) (<https://surli.cc/ulpnbc>) зосередила увагу на інноваційних аспектах технології сирів (ПРН 5,12, ОК 8).

Семінар «Вимоги законодавства України до виробників і переробників молока» дозволив посилити ОК 7 (ПРН 11) (<https://surl.li/omjoam>).

Конференція «Методологія сучасних наукових досліджень» сприяла оновленню змісту ОК 5 (ПРН 1,7,10) та ОК 3 (ПРН 3,4,10) (<https://surli.cc/faipgq>). Онлайн-вебінар від FOZZY Group «Система управління якістю харчових продуктів. Міжнародні стандарти» (<https://surli.cc/wkfrym>) забезпечив посилення ОК 9 (ПРН 11).

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

Мета ОП полягає у підготовці висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до наукових досліджень із сформованими професійними компетентностями для молокопереробної галузі задля забезпечення потреб суспільства, інноваційного розвитку країни та вимог вітчизняного й європейського ринку праці (<https://cutt.ly/xroMoK9t>). Вона повністю відповідає місії Університету – створення та надання освітніх і наукових послуг нинішньому й майбутнім поколінням на засадах поєднання традицій та інновацій задля сталого розвитку України (<https://surli.cc/aecnzz>).

Серед стратегічних цілей Університету визначено забезпечення особистісного та професійного зростання здобувачів вищої освіти, а також формування компетентностей, що гарантують конкурентоспроможність випускників в Україні та за її межами. Це цілком узгоджується з метою освітньої програми та знаходить своє втілення в її реалізації. У Статуті Університету (<https://cutt.ly/ZroM2EVe>) визначено, що метою діяльності Університету є підготовка конкурентоспроможного людського капіталу для високотехнологічного та інноваційного розвитку країни, самореалізації особистості, забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави у кваліфікованих фахівцях на засадах поєднання освіти з наукою та практикою, що відображено в ОП. ОП передбачає поглиблену теоретичну, практичну та науково-дослідну підготовку фахівців у керунку інновацій у галузі харчових технологій, так і гуманітарну складову, яка сприяє вихованню свідомих громадян України.

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

Розвиток науки передбачає генерування ідей, дослідження, апробацію результатів та їх втілення, що досягається завдяки опануванню ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 7, ПРН 9, ПРН 10, ПРН 12. Досягнення цих ПРН і освоєння навичок ведення самостійної наукової роботи забезпечує: проходження дослідницької практики (<https://cutt.ly/wroM29Ih>,

<https://cutt.ly/jroM9nOR>), участь у роботі наукового гуртка (<https://cutt.ly/LroM9ouA>, <https://cutt.ly/LroM3d5Z>, <https://cutt.ly/vroM8Wys>) участь у студентських наукових конференціях (<https://surli.cc/xpjxko>, <https://cutt.ly/2roM7mzi>), у Всеукраїнських та Міжнародних наукових конференціях (<https://surli.cc/netnqr>), у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт та здобуття призових місць (<https://surli.cc/vfppkup>, <https://surli.cc/jjxbtq>), гостьові лекції, присвячені формуванню наукового світогляду (<https://surli.cc/rcphan>), участь у наукових семінарах (<https://surli.cc/gdpvdl>).

Розвиток спеціальності націлений на підвищення конкурентноздатності (ПРН 5, ПРН 6), інновації (ПРН 5, ПРН 12) та ресурсозберігаючі технології (ПРН 11), інтеграцію у міжнародні системи управління безпечністю та якістю (ПРН 11), створення та виробництво продуктів здорового харчування (ПРН 12), що забезпечується ОК. Харчова галузь стоїть перед викликом повного переходу на інноваційну модель, тому особлива увага у ОП приділена ОК 6-8, ОК 10. Оновленню змісту ОК щодо новітніх тенденцій сприяє участь НПП у різних заходах (<https://surli.cc/tciwqd>, <https://surli.cc/xxrvls>, <https://surli.cc/volzvs>, <https://surli.cc/fegzch>).

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

Мета ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій ринку праці. У молочній галузі відчувається нестача фахівців, за даними ДЦЗ на 01.05.2025 р. кількість вакансій для фахівців перероблення молока – 472, виробництва морозива 54 особи (<https://www.dcz.gov.ua/>).

Під час розроблення ОП враховується галузевий контекст. Указ Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (<https://surli.cc/flprjk>) націлений на досягнення продовольчої безпеки та поліпшення якості харчування населення (ПРН 5,6, ПРН 10-12). На форумі «Молочна промисловість: від виробника до споживача. Сучасні тренди та орієнтири» (<https://surli.cc/oobjnx>) акцентовано на розробленні і впровадженні інновацій у галузі (ПРН 5,10,12). Консультації зі стейкгольдерами, працевлаштування випускників вказують на те, що цілі та ПРН ОП відповідають напрямку розвитку галузі.

У Стратегії розвитку Львівської області на період 2021-2027 pp. (<https://loda.gov.ua/documents/49999>) вказано, що в області харчова промисловість розвивається найдинамічніше (становить 32%), на території області діє 14 молокопереробних підприємств, багато крафтових, які потребують кваліфікованих фахівців. У пункті 8.2 акцентовано увагу на глибокій переробці сільськогосподарської сировини (ПРН 5) та важливості запровадження ресурсозберігаючих технологій (ПРН 11). Регіональний контекст виражений тематикою наукових досліджень, експериментальна частина багатьох кваліфікаційних робіт виконувалась з використанням матеріально-технічної бази підприємств та установ регіону.

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

Аналогічна ОП функціонує у НУХТі (<https://surli.cc/ovzhow>), за її аналогією в ОП включені: Ділова іноземна мова (ПРН 1,9), Інноваційний менеджмент (ПРН 5,6), Інноваційні технології в молокопереробній галузі (ПРН 1,6), Управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ПРН 2,11). Програма ОК Інформаційні технології у наукових дослідженнях аналогічно забезпечує ПРН 1,3,4,10 і включає теми ОК Оптимізація та статистичні методи аналізу в харчових технологіях, яка є в ОП НУХТу. ОК Інтелектуальна та промислова власність, представлена у ОП НУХТу, була представлена в ОП 181, у ОП G13 теми цієї компоненти включені у ОК Методологія наукових досліджень. У каталозі вибірових дисциплін ОП НУХТу представлено Біологічно активні речовини в харчових технологіях, Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування, відповідні теми включено в ОК 10 Технологія молочних продуктів функціонального призначення (ПРН 1,3,5,12). За аналогією ВК Експертиза та експрес-ідентифікація харчових продуктів до каталогу вибірових дисциплін введено Technological Expertise. У каталозі вибірових дисциплін ОП НУХТу є Наукові основи безвідходних технологій відновлювальної сировини, у даній ОП Безвідходні технології є ОК (ПРН 1,5,6,12). За прикладом ВК Інноваційні технології пакування і логістики харчових продуктів та Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів у каталог вибірових компонент введено Нормативні вимоги ЄС до пакувальних матеріалів та Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів.

У ОНТУ реалізується ОП «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» (<https://surli.cc/nsblez>), яка подібна за змістом до даної ОП. У ОП ОНТУ представлені ОК Методологія та організація наукових досліджень і Інноваційний менеджмент, у ОП 181 і G13 ці ОК представлені. ОК Управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ПРН 1,2,5,11) відповідає ОК Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузі та індустрії краси в ОП ОНТУ. В ОП ОНТУ представлена ОК Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів, ОП, що акредитується, містить ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі (ПРН 1,5,12).

За аналогією ОП «Харчові технології» у ТНТУ ім. І. Пулюя (<https://surli.cc/flzbtq>), у якій представлено Інноваційні технології харчової продукції, Управління якістю та безпечністю харчових продуктів, Ефективність харчового виробництва у сучасних умовах дана ОП містить ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі, Управління якістю та безпечністю харчових продуктів, у ОП G13 включено Світові тенденції розвитку харчової індустрії, що забезпечують подібні ПРН. За прикладом ОК Біологічно активні речовини, подібні теми введено в ОК Технологія молочних продуктів функціонального призначення.

Співпраця з вітчизняними ЗВО відбувається постійно: під час зустрічей для обговорення ОП, наукових конференцій, особистих зустрічей (<https://surl.li/bjbnur>, <https://surl.li/tihduq>, <https://surli.cc/oobjnx>).

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

Мета магістерської програми «Технологія харчових продуктів і харчування людини» Вроцлавського природничого університету (<https://surli.cc/prlinc>)

співзвучна із метою ОП, що акредитується, у переліку її компонент є Методологія наукових досліджень (відповідає ОК 5), Функціональні продукти, Біоактивні сполуки молока і інноваційні методи переробки, Інноваційні технології переробки тваринницької продукції, Біоактивні компоненти в функціональних продуктах, Технологія продуктів, збагачених харчовими волокнами (відповідають ОК 8,10), Якість і безпека харчових продуктів (відповідає ОК 9). У магістерській програмі «Технологія молочних продуктів і інновації» Університету Корк (Ірландія) є компоненти Молочна продукція і якість (відповідає ОК 9), Тренди і динаміка молочної продукції (відповідає ОК 5 у ОП G13), а також Мікробіологія молочних продуктів (відповідає ОК Мікробіологічні процеси і їх продукти у молокопереробних виробництвах) (<https://surli.cc/rqzixs>).

Магістерська програма «Наука про молочні продукти і технологію» Університету Massey (Нова Зеландія) (<https://surli.cc/hoiwege>) містить Технологія високоякісних молочних продуктів (відповідає ОК 8,9), Мікробіологія молочних продуктів, Інжиніринг, аналоги яких є серед ОК.

Мета магістерської програми «Харчові науки» Університету Хельсінкі (Фінляндія) співзвучна до нашої (<https://surli.cc/rtkmsd>), у її програмі є Функціональні інгредієнти (ОК 10), Технологія молочних продуктів (ОК 8).

Магістерська програма Технології харчових продуктів в Університеті Wageningen (Нідерланди) фокусується на інноваційних технологіях, використанні мікроорганізмів у виробництві харчових продуктів (<https://surli.cc/hkybgc>), що відтворено у нашій ОП.

Магістерська програма «Менеджмент технології молочної продукції» Університету Guelph (Канада) (<https://surli.cc/yjyndj>) містить Принципи безпеки та якості харчових продуктів, Аналіз міжнародної харчової промисловості та політики (відповідає ОК 8 і ОК 5 у ОП G13).

У ОП Краківського аграрного університету (<https://surli.cc/tdnzej>) і Вроцлавського природничого університету (<https://surli.cc/bvqnln>) є дисципліни щодо пакування харчових продуктів (аналоги ОК Нормативні вимоги ЄС до пакувальних матеріалів). Проаналізовано магістерські програми університетів: Catholic University of Leuven (<https://surli.cc/cdgddl>) – дисциплінам Функціональні продукти і Застосування статистики відповідають ОК 10,3; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie (<http://surl.li/msjgty>) – Методології наукових досліджень, Безпеці продуктів, Інноваційним технологіям відповідають ОК 5,9,8; Free University of Bozen-Bolzano (<https://surli.cc/rbidpp>) – Інноваційним технологіям, Стартери і функціональні мікроорганізми для інновацій відповідають ОК 8 і ОК Мікробіологічні процеси та їх продукти в молокопереробних виробництвах.

З частиною названих іноземних ЗВО є співпраця на основі укладених угод (<https://surl.li/bkscxp>), особистих контактів (<https://surl.li/yewgle>).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

66

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

24

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

Зміст ОП визначається описом предметної області, що регламентується Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня. ОК, включені до ОП, є взаємопов'язаними, становлять логічну єдність та, сукупно, дозволяють досягти передбачених цілей та ПРН.

ОП спрямована на формування ключових компетентностей, що дозволяють готувати фахівців, здатних до розв'язання складних задач та проблем харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій.

Випускники ОП мають бути здатними застосовувати і використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконувати проєктні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів.

Об'єктами вивчення і професійної діяльності магістра ОП є технологічні процеси та харчові продукти. Тематичне наповнення ОК відповідає об'єкту вивчення і теоретичному змісту предметної області. Науково-дослідницьку складову в ОП 181 забезпечують ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 8, ОК 11, ОК 13, ОК 14, у ОП G13 – ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 11, ОК 12. Теоретичний зміст предметної області, що становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології, в ОП 181 реалізовано в ОК 2, ОК 5–ОК 10, у ОП G13 – у ОК 3–ОК 9.

Опанування методів, методик та технологій відбувається при вивченні освітніх компонент: ОК 9 і ОК 12 (ОП 181), ОК 8 і ОК 10 (ОП G13) стосовно контролю і забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; ОК 3, ОК 5, ОК 11, ОК 13, ОК 14 (ОП 181) і ОК 2, ОК 3, ОК 11, ОК 12 (ОП G13) стосовно методів планування і проведення

експериментальних досліджень та обробки їх результатів; ОК 7–ОК 12, ОК 14 (ОП 181) і ОК 5–ОК 10, ОК 12 (ОП G13) стосовно технологій харчових виробництв; ОК 7–ОК 11 (ОП 181) та ОК 6–ОК 9 (ОП G13) у сфері переробки молока; ОК 3 (ОП 181) і ОК 2 (ОП G13) стосовно інформаційних та комп'ютерних технологій.

Вміння послуговуватися інструментами та обладнанням (спеціалізованим лабораторним і технологічним обладнанням, приладами, комп'ютерною технікою та програмним забезпеченням) у професійній і науково-дослідницькій діяльності вдосконалюються у процесі опанування такими ОК: ОК 3, ОК 5, ОК 7–ОК 14 (ОП 181) та ОК 2, ОК 3, ОК 6–ОК 12 (ОП G13). Результати навчання, які забезпечують загальні компетентності, досягаються вивченням обов'язкової дисципліни гуманітарно-економічного спрямування (ОК 1). До специфічного інструментарію професійної діяльності у воєнний період належать також досягнення у навчанні, забезпечувані ОК 4 (ОП 181).

Вибіркові компоненти ОП, які пропонуються у каталозі вибірових дисциплін, спрямовані на засвоєння додаткових фахових компетентностей та посилюють вивчення предметної області спеціальності.

Отже, зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 та G13.

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачам в Університеті забезпечується через:

- вільний вибір дисциплін (<https://cutt.ly/wroz2i44>; <https://cutt.ly/8eUpZzC3>; <https://cutt.ly/or3wPg6d>; <https://cutt.ly/oroxi1z4>);
- можливість самостійного обрання баз проходження практик (<https://cutt.ly/veUpBwBb>);
- можливість перезарахування кредитів, здобутих у неформальній освіті (<https://cutt.ly/qeUpBOzV>);
- реалізацію права на академічну мобільність (<https://cutt.ly/weUpNo4U>);
- навчання за індивідуальним графіком (<https://cutt.ly/yr9p4bXK>).

Дистанційні курси через платформу Moodle дають постійний доступ до матеріалів усіх ОК (<https://cutt.ly/EroIOrg3>). Здобувачі можуть брати участь у роботі студентських наукових гуртків, семінарах і конференціях, профорієнтації, художній самодіяльності, волонтерській діяльності (<https://cutt.ly/VeUpMJ1k>; <https://cutt.ly/qroz5sy>; <https://cutt.ly/LeUp9ozu>).

Індивідуальна освітня траєкторія визначається напрямком наукових досліджень здобувача, орієнтацією на майбутнє місце праці. Вона документується в індивідуальному навчальному плані здобувача, який включає всі обов'язкові ОК й ВК, перелік навчальних дисциплін та проходження практик, обсяг навчального навантаження за всіма видами навчальної діяльності, форми підсумкового контролю. Індивідуальний навчальний план формується особисто кожним здобувачем ВО і затверджується деканом факультету (<https://cutt.ly/MeUp3jIu>).

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

Розробка навчальних планів, зокрема формування вибіркової компоненти, здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС) та Положення «Про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/oroxi1z4>).

Щорічно розробляється та оприлюднюється на вебсайті Університету в розділі «Студенту» каталог вибірових дисциплін з відповідними анотаціями (<https://cutt.ly/7roxoKap>).

До переліку ВК вносяться дисципліни, які пройшли обговорення і були рекомендовані кафедрами, навчально-методичною комісією спеціальності, навчально-методичною радою факультету. Вчена рада факультету затверджує перелік обраних дисциплін. Критеріями включення компоненти до каталогу є наявність належного кадрового та навчально-методичного забезпечення.

Здобувачі вищої освіти мають право обрати вибірові дисципліни на другий семестр навчання (на першому курсі) та на третій семестр (на другому курсі). Також здобувач вищої освіти може обрати будь-яку вибірову дисципліну, що викладається в університеті у відповідному семестрі для здобувачів, які здобувають вищу освіту за іншою ОП. Також передбачена можливість вибору дисциплін в інших ЗВО за програмою академічної мобільності (<https://cutt.ly/Nroxo5Co>).

Декан спільно з гарантом ОП та працівниками кафедр ознайомлюють здобувачів освіти із порядком, термінами й особливостями формування і процедурою формування груп для вивчення ВК (<https://cutt.ly/wroz2i44>). Вибір дисциплін здобувачами здійснюється шляхом подачі письмової заяви на ім'я декана факультету. Вибрані здобувачами дисципліни вносять до робочих навчальних планів. Обрані ВК вносяться до індивідуального навчального плану здобувача, вони є обов'язковими до вивчення. Якщо здобувач 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. Обсяг кожної вибіркової освітньої компоненти становить 3 кредити, форма контролю – залік.

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 ОП реалізується відповідно до Стандарту ВО, проводиться на основі Положень «Про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ» (<https://cutt.ly/veUauuNo>) і «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ» (<https://cutt.ly/aeUai0WS>), «Про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/reUai07u>). Згідно Стандарту практична підготовка здобувачів повинна становити не менше 8 кредитів ЄКТС. В ОП наявні 2 види практик: виробнича (І курс 2-й семестр) та дослідницька (ІІ курс), загалом 9 кредитів. Згідно з Положенням «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ» розроблені програми практик та методичні рекомендації (<https://cutt.ly/TeUaoq2h>; <https://cutt.ly/PeUapiq9>). Організація і забезпечення практик здійснюються відповідно до програм практик. Зміст практик визначається передбаченими ОП ПРН та необхідністю набуття відповідних компетентностей.

Для проходження практик укладено договори, які постійно оновлюються (<https://cutt.ly/9eUn1sD9>). Тісна співпраця роботодавців і керівників практик дозволяє визначати сучасні тенденції галузі, що враховується при складанні робочих програм практик (<https://cutt.ly/TroxkmTF>; <https://cutt.ly/7eUasLxF>; <https://cutt.ly/XroxvUN9>). Практична підготовка здобувачів забезпечується і проведенням занять в умовах виробництва, лабораторій та на практичних заняттях у ЗВО. Завершальним етапом практики є підготовка та публічний захист звіту (<https://cutt.ly/Gr9cOBZg>).

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

Соціальні навички є передумовою досягнення психологічного комфорту і набуття соціального досвіду, ефективною формою соціалізації здобувача вищої освіти. ОП 181 та G13 дозволяє здобувачам набувати соціальних навичок (soft skills) упродовж усього періоду навчання через ОК, що формують загальні і спеціальні компетентності. Під час лабораторних, практичних і семінарських занять формуються здатність працювати в команді, організованість, здатність генерувати нові ідеї (креативність). Каталог дисциплін вільного вибору дозволяє розширити можливості набуття соціальних навичок. Набуття соціальних навичок відбувається під час проходження практик, участі у науковому студентському гуртку «Пізнай науку» (<https://cutt.ly/qroxnsnM>), публічного захисту кваліфікаційної роботи, конкурсних робіт, виступів на наукових конференціях (<https://cutt.ly/qroz5sye>; <https://cutt.ly/sroxnIa4>). Набуття здобувачами soft skills відбувається під час зустрічей з університетським психологом (<https://cutt.ly/Ze9xaI8g>).

Розвитку соціальних навичок сприяє студентоцентризований освітній процес в Університеті. Здобувачі освіти беруть активну участь у студентському самоврядуванні, профспілковій організації, екскурсійній, культурно-масовій роботі, а також у волонтерській діяльності (<https://cutt.ly/reUn8Z6p>; <https://cutt.ly/3roxOkCw>; <https://cutt.ly/FeUmi8BD>; <https://cutt.ly/WroxH2HG>; <https://cutt.ly/froxJx8h>; <https://cutt.ly/HroxJKbT>; <https://cutt.ly/FeUn3s4Q>; <https://cutt.ly/1roxFSyp>).

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

ОП має чітку структуру, яка базується на використанні фундаментальних дисциплін, наприклад, Інноваційні технології в молокопереробній галузі, Методологія наукових досліджень, Інформаційні технології у наукових дослідженнях, Ділова іноземна мова, які дають базові знання для досягнення заявленої мети при підготовці спеціалістів. Отримані знання дають можливість на наступному етапі підготовки отримати знання для дисциплін, що конкретизують фахову підготовку: Технологія молочних продуктів функціонального призначення, Безвідходні технології в молочній галузі та ін. Зокрема, після вивчення ОК 7 та ОК 8 здобувачі проходять виробничу практику на підприємствах галузі, що дає змогу закріпити одержані під час теоретичного навчання знання. Дослідницька практика є передумовою виконання кваліфікаційної роботи. Атестація випускника ОП здійснюється на завершальному етапі, освітня кваліфікація присуджується за результатами прилюдного захисту кваліфікаційної роботи. Всі ОК, що включені до ОП, становлять логічну взаємопов'язану систему (<https://cutt.ly/qroxmoxh>) та в сукупності дозволяють досягти заявленої мети та ПРН.

Опанування здобувачами Ділової іноземної мови, Методології наукових досліджень, Безвідходних технологій у молочній галузі, Інформаційних технологій у наукових дослідженнях, світових тенденцій розвитку харчової індустрії сприятиме також формуванню загальнокультурних і громадянських компетентностей та досягнення ПРН, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз і визначати закономірності суспільних процесів.

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

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання відповідно до Положення «Про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/MeU8lqE9>). Ступінь магістра здобувається за ОП, обсяг якої становить 90 кредитів ЄКТС, включно із самостійною роботою. Реальний обсяг навантаження здобувачів за другим (магістерським) рівнем впродовж семестру складає 30 кредитів. Максимальне тижневе аудиторне навантаження не перевищує 18 год. В ОП 2024 р. обов'язкові ОК становлять 73,3 % (66 кред.), вибіркові ОК – 26,7 % (24 кред.). Навчальним планом передбачено за весь період навчання 624 год. аудиторних занять. Обсяг самостійної роботи здобувача за денною формою складає 2076 год. В ОП 2025 р. обов'язкові ОК становлять 70 % (63 кред.), вибіркові ОК – 30 % (27 кред.). На практичну підготовку (виробнича і дослідницька практики) відведено 270 год., на виконання кваліфікаційної роботи – 360 год. У самостійній роботі 25–35 % належить тематичній роботі, яка включає самостійне опрацювання тем, решту часу займає підготовка до занять, поточного та підсумкового контролю (<https://cutt.ly/weU8zamw>). Обсяг однієї ОК становить 3 та більше кредитів ЄКТС. Ефективна організація самостійної роботи досягається завдяки використанню системи дистанційного навчання Moodle, консультування НПП. Побажання здобувачів щодо обсягу кожної з компонент ОП враховуються за результатами анкетування, під час обговорення проєкту ОП.

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 181 і G13 забезпечується виробничою та дослідницькою практиками загальним обсягом у 9 кредитів ЄКТС. Передбачено практичну підготовку під час проведення досліджень студентами гуртка «Пізнай науку», виконання експериментальної частини кваліфікаційної роботи. Практична підготовка здобувачів забезпечується і шляхом виїзних лабораторних занять на бази практики в межах дотичних дисциплін: ТОВ «Молочна компанія «Галичина» (<https://cutt.ly/hrokPwnK>; <https://cutt.ly/7eIKdhSi>), ТзОВ «Молокозавод «Самбірський»» (<https://cutt.ly/ReIKdyA9>). Професіонали-практики читають лекції: Ронда Жук Гейдон (Канада) – керівниця «The Cheesiry» з «Hedge Haven Farms» (<https://cutt.ly/grokDXFP>), Сергій Стецьков, Марія Вовк і Олександр Сенченко з МК «Галичина» (<https://cutt.ly/4rokVx8D>; <https://cutt.ly/NrokMVtx>; <https://cutt.ly/VrolqC1F>; <https://cutt.ly/IrolrBJX>), Алла Мадіч з Кембриджського університету (<https://cutt.ly/Zrola7qI>), Володимир Кисців з ІБТ НААН (<https://cutt.ly/froluoji>), Богдан Нестор з ТзОВ «Бабусин збанок» (<https://cutt.ly/grok2ujL>), проводять лабораторні заняття: Іван Лучка з ІБТ НААН (<https://cutt.ly/prok7394>). Навчальна лабораторія кафедри сучасно обладнана задля практичних навичок за ОК, які забезпечують НПП кафедри. Можливість запровадження дуальної форми освіти розглядається на основі Тимчасового положення «Про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/xelKdSy6>). За дуальною формою навчання здобуття освіти на ОП не проводиться.

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

ОП безпосередньо сприяє досягненню глобальних цілей сталого розвитку (ЦСР) до 2030 року, проголошених Резолюцією ГА ООН від 25.09.2015 р. №70/1 (<https://tinyurl.com/2dretnar>) й Указом Президента України від 30.09.2019 р. №722 (<https://tinyurl.com/36r3kexm>), шляхом формування відповідних навичок і компетентностей у здобувачів. Зокрема, ОП дотична предметної області, орієнтацією, особливостями та придатністю випускника, наявними ПРН 2, 5, 6, 11, 12 і 13, компетентностями до визначених п. 1 Указу Цілей 2, 3, 4, 9, 12 сталого розвитку України до 2030 року, а також відповідає пунктам Цілей 2, 3, 4, 9 та 12 Декларації вище вказаної Резолюції. Набуття відповідних навичок і компетентностей відбувається під час вивчення ОК Безвідходні технології в молочній галузі, Інноваційні технології в молокопереробній галузі, Технологія молочних продуктів функціонального призначення, Управління якістю та безпечністю харчових продуктів, під час участі у науково-практичних заходах, гостьових лекціях, зустрічах з практикуючими фахівцями галузі (<https://cutt.ly/urozgbZC>; <https://cutt.ly/ProzfmFb>; <https://cutt.ly/feU4XyZm>; <https://cutt.ly/Vrozho6V>).

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

<https://cutt.ly/lr9YvaKJ>

<https://cutt.ly/lr9YvaKJ>

<https://cutt.ly/lr9YvaKJ>

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

Правила прийому на спеціальність 181 та G13 розроблені на основі «Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у ЛНУВМБТ імені С.З.Гжицького» в 2024 р. та 2025 р. (<https://cutt.ly/Jr9YbyOR>) і визначають порядок конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра.

Для здобуття ОС «Магістр» приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7. Конкурсний відбір у 2024 та 2025 роках здійснювався за результатами ЄВІ, фахового іспиту та мотиваційного листа.

Програма вступного випробування і критерії оцінювання знань вступників складаються фаховою атестаційною комісією за участі гарантa ОП щорічно.

Вимоги до мотиваційного листа та критерії його оцінювання наведені у додатку 17 Правил прийому <https://cutt.ly/er9Ynkne>. При приймальній комісії Університету діє консультаційний центр для надання допомоги особам під час реєстрації особистого електронного кабінету та подання заяв в електронній формі.

Мінімальне значення конкурсного балу для вступу на навчання за кошти фізичних або юридичних осіб – 100 балів, а за кошти державного бюджету – 130 балів.

При розрахунку конкурсного балу коефіцієнт до тесту з іноземної мови складає 0,2, до ТЗНК – 0,2, до результату фахового іспиту – 0,6, що підкреслює важливість саме фахової підготовки вступників до магістратури.

При однаковій кількості балів враховується рейтинг мотиваційних листів.

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

учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» (<https://cutt.ly/Kr9YnAw9>), Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/tr9YQcHh>), Положення «Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/gr9YRTLL>), Положення «Про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/zr9YR7X9>).

Результати навчання визнаються на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи. Порівняння обсягу навчального навантаження під час здобуття вищої освіти в межах програми академічної мобільності ґрунтується на зіставленні результатів навчання, здобутих у ЗВО-партнері із результатами, запланованими ОП.

Університет гарантує повне визнання 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://cutt.ly/gr9YRTLL>), (<https://cutt.ly/zr9YR7X9>), є доступною для учасників освітнього процесу.

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 про співпрацю між ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького та Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя (далі – ТНТУ) від 15.09.2023 р. №19 у 2024 р. направлено Райхіль О. та Оленчин А.-М., а у 2025 р. Октисюк Д. для вивчення ВК Інжиніринг підприємств харчової промисловості (3,0 кр., форма контролю – залік). Результати навчання були визнані та перезараховані рішенням декана згідно Положення Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» на підставі академічних довідок відповідно № 940/01/24 і № 941/01/24 від 07.06.24 р. та № 940/01/25 від 05.06.25 р, виданих ТНТУ, які засвідчують успішне опанування ВК Інжиніринг підприємств харчової промисловості (<https://cutt.ly/QR9YTbFm>).

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://cutt.ly/4r9YYSYA>.

Положення наявне на сайті у вільному доступі. Деканат разом з гарантом проводили інформування здобувачів щодо можливості реалізації визнання результатів неформальної освіти та наводили приклади освітніх платформ для її здобуття.

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

У 2025 р. здобувачу вищої освіти другого курсу цієї ОП Октисюк Д. було зараховано 1,0 кредит, здобутий в результаті успішного засвоєння курсу «Думай інакше: Зламай перешкоди на шляху до навчання та відкрий свій прихований потенціал» через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus в рамках виконання самостійної роботи з ВК Педагогіка і психологія вищої освіти (протокол №7 від 23.09.2025 р.).

Гусаковському Ю. було зараховано 0,4 кредити в рамках вивчення ОК Безвідходні технології в молочній галузі на основі сертифікату за виголошену доповідь на Міжнародній науково-практичній конференції «Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу» (протокол №6 від 12.05.2025 р.). Також Октисюк Д. було зараховано 0,5 кредити в рамках вивчення ОК Технологія молочних продуктів функціонального призначення за результатами участі у Міжнародній науково-практичній конференції «Вектори розвитку науки, освіти та технологій в умовах глобалізації» (протокол №5 від 12.05.2025 р.) (<https://cutt.ly/cr9YUsm7>).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Підготовка на ОП здійснюється відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» (<https://tinyurl.com/2szn4f8y>), Стандарту (<https://cutt.ly/mrORDQza>), «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/CeU7DIgT>), «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання» (<https://cutt.ly/We9Yru7w>). Формами організації освітнього процесу є: навчальні заняття, самостійна робота (<https://cutt.ly/weU7Guom>), практична підготовка, контрольні заходи (<https://cutt.ly/zwzDJMSN>; <https://cutt.ly/HeU7Jj2R>). Для досягнення результатів навчання

використовуються методи, співвідносні з цілями освітніх компонент, які описані у робочих програмах навчальних дисциплін. Досягненню мети та ПРН сприяє використання як традиційних, так інноваційних методів і засобів та технологій навчання та викладання. В освітньому процесі використовуються традиційні (словесний, наочний, практичний) та інноваційно-інтерактивні (дискусії, розв'язування ситуаційних завдань, кейс-метод, круглі столи тощо) методи навчання для досягнення здобувачами високого рівня компетентностей. Активно використовуються методи дистанційного навчання. Для здобувачів освіти розроблено і впроваджено інформаційний супровід усіх освітніх компонент за допомогою віртуального навчального середовища (ВНС) (на платформі Moodle) (<https://cutt.ly/eeU7ZkUi>). Використані засоби навчання – це різноманітне навчальне обладнання, що використовується у системі пізнавальної діяльності (лабораторне обладнання, технічні засоби). Відбуваються додаткові заняття, на кшталт гуркових («Пізнай науку»).

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?

Студентоцентризований підхід до навчання забезпечується вибором вибіркових компонент, баз практики, наукових керівників, тем кваліфікаційних робіт; участю здобувачів у програмах академічної мобільності, неформальної освіти; залученням до роботи в органах студентського самоврядування; можливістю долучення до наукових гуртів і культурних заходів; участю в розробці та перегляді ОП під час роботи навчально-методичної комісії спеціальності, навчально-методичної ради факультету, засідань вченої ради факультету.

Здобувачі мають доступ до робочих програм, силабусів і навчальних матеріалів на платформі Moodle. Методи, засоби та технології навчання обираються викладачами відповідно до змісту компонент, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Інтереси здобувачів щодо вибору методів, засобів і технологій навчання та викладання враховуються при розробці навчальних матеріалів, організації освітнього процесу. Для цього здійснюється регулярне анкетування студентів. Зворотній зв'язок щодо рівня задоволення здобувачів методами навчання і викладання відбувається шляхом анонімного опитування (<https://cutt.ly/TegYuZZB>) відповідно до Положення (<https://cutt.ly/WegYiR6N>). Враховуються результати моніторингу щодо визначення ступеня відповідності методів навчання та викладання принципам академічної свободи та студентоцентрованого підходу в навчанні. За результатами опитувань більшість здобувачів (88,6 % (2024 р.) і 91,5 % (2025 р.)) виявили високий рівень задоволеності ОП (<https://cutt.ly/NeIglkMa>).

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

Навчання і викладання відповідають принципам академічної свободи, закріпленим в Статуті ЗВО (<https://cutt.ly/7eIgtCV7>), згідно з яким вона реалізується в інтересах особи, суспільства і людства. Навчання відповідає принципам академічної свободи, які реалізуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, і полягає в прийнятті рішень учасниками освітнього процесу під час провадження педагогічної, науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Академічна свобода здобувачів виражається у виборі тематики та методів наукових досліджень, тем курсових, кваліфікаційних робіт, баз практик, вибіркових компонент, участі у формуванні індивідуального навчального плану, програмах академічної мобільності, студентській науковій роботі, спортивних секціях, культурних заходах, у можливості перезараховувати РН, одержані в неформальній освіті, висловити власну думку в соцмережах, анкетуваннях. Реалізації освітньої складової академічної свободи здобувачів сприяють методи навчання: дискусії, наукові доповіді, виконання індивідуальних завдань. Академічна свобода викладачів передбачає вибір методів навчання і викладання, творчий підхід під час розроблення змісту робочих програм і силабусів. Методи, засоби і технології навчання забезпечують дотримання принципів академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості.

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 з організації освітнього процесу висвітлюється на вебсайті Університету (<https://lvet.edu.ua/>), де наявні ОП, навчальні плани, графік навчального процесу, розклади сесій. Інформація своєчасно доводиться до учасників освітнього процесу. Щорічно до початку поточного навчального року деканами, за погодженням з гарантами, затверджуються робочі програми навчальних дисциплін, які попередньо розглядаються на засіданнях кафедр, навчально-методичних комісій спеціальностей, навчально-методичних та вчених радах факультетів. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання відображена в робочих програмах і оприлюднюється на сайті (<https://cutt.ly/leIgY6Pe>), у ВНС, до яких здобувачі мають вільний доступ. На першому занятті викладачі інформують здобувачів щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК. Таку ж інформацію наведено у програмах практик, методичних рекомендаціях до виконання курсової та кваліфікаційної робіт на сайті випускової кафедри, до якого здобувачі мають вільний доступ (<https://cutt.ly/GeIgQVqr>; <https://cutt.ly/jeIgWbSn>; <https://cutt.ly/EeIgW4hz>). В анотаціях, включених до каталогу вибіркових дисциплін вказується мета, завдання, короткий зміст дисципліни та форма контролю (<https://cutt.ly/QeIgEcte>). У навчальному процесі використовується ВНС середовище на платформі Moodle (<https://cutt.ly/EroIOrg3>), де розміщені копії робочих програм, силабусів навчальних дисциплін, критерії оцінювання тощо.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом впровадження дослідницької складової в компоненти ОП 181 ОК 3,5, 8,11,13,14, в ОП G13 ОК 2,3,7,11,13, що передбачає формування здатності до планування і виконання наукових досліджень, до аналізу отриманих результатів та формулювання висновків. Здобувачі проводять дослідження під час виконання курсової та кваліфікаційної робіт. На кафедрі технології молока і молочних продуктів виконується наукова тема «Розроблення технології інноваційних молочних продуктів функціонального та геродієтичного призначення», 0121U110078, 2021–2025 рр., до виконання якої залучені НПП та здобувачі, результатами є спільні публікації (<https://cutt.ly/LeIgFo4n>; <https://cutt.ly/iroOk6kW>). В Університеті функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (<https://cutt.ly/heIgOEg6>), на кафедрі студентський науковий гурток «Пізнай науку» (<https://cutt.ly/feIgO2YB>; <https://cutt.ly/qroxnsnM>). Відповідно до угод про співпрацю (<https://cutt.ly/9eUnisD9>) з підприємствами та наук. установами здобувачі проводять наукові дослідження на їх базі. На кафедрах Університету, в т.ч. кафедрі технології молока і молочних продуктів, функціонують лабораторії, де виконуються як ЛР, так і здійснюється виконання досліджень, результати яких здобувачі презентують на конференціях «Дні студентської науки у ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького» (2025 р. – 12 студ., 2024 р. – 13 студ.) (<https://cutt.ly/oeIgPMFS>). Здобувачі брали участь у роботі міжнарод. та вітчизн. наукових конференцій, зокрема: Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири (Київ, 2025); Вектори розвитку науки, освіти та технологій в умовах глобалізації (Полтава, 2025); Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнар. наук.-інновац. простір в умовах воєнного часу (Запоріжжя, 2025); Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг (Львів, 2024); Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості (Миколаїв, 2023); Теорія модернізації в контексті сучасної світової науки (Полтава, 2023); Стан і перспективи харчової науки та промисловості (Тернопіль, 2023 р.); Традиційні та інноваційні підходи до наук. досліджень (Тернопіль, 2023); Modern research in world science (Львів, 2022); Priority directions of science and technology development (Київ, 2021) та ін. Найкращі роботи публікуються у фахових вітчизн. і закордонних виданнях, у т.ч. у «Науковому віснику ЛНУВМБ». За 2020–2024 рр. опубліковано 7 статей (<https://cutt.ly/1roOK1JX>; <https://cutt.ly/SeIg7rJp>), отримано 4 патенти спільно з здобувачами. Здобувачі ОП беруть участь у студентських конкурсах наукових робіт, де здобувають нагороди: Толочко Д. – переможниця університетського конкурсу (2023/2024 н.р.); Сенченко О. – диплом І ступеня (2021/2022 н.р.), Боршош В. – диплом ІІІ ступеня (2024/2025 н.р.) (<https://cutt.ly/IroMNV2U>) у ІІ турі Всеукраїнського конкурсу за спеціальністю «Харчові технології».

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

Перегляд і оновлення змісту ОК відбувається щорічно. Обов'язковою умовою схвалення та затвердження РПНД є їх обговорення на засіданні кафедри, розгляд гарантом, НМКС, НМРФ, вченою радою факультету. Оновлення змісту ОК відбувається з дотриманням принципу академічної свободи. При цьому враховуються зміни в законодавстві, наукові досягнення, сучасні практики, відбувається консультування зі стейкхолдерами, опитування здобувачів щодо змісту навчання, впровадження досвіду, набутого під час проходження стажувань, курсів підвищення кваліфікації. Викладачі беруть участь у науково-практичних заходах, зустрічах з роботодавцями, колегами. РП та силабуси доповнюються, уточнюються і коригуються, зокрема доповнюється й оновлюється список літератури; передбачаються нові методи викладання: інтерактивні лекції, мультимедійні презентації, використання Інтернет-ресурсу в умовах дистанційного навчання (Zoom, Meet, Teams та ін.). Наприклад, досвід, отриманий проф. Цісарик О.Й. під час стажування в межах проєкту ЄС Еразмус+ у Тюрінгському агентстві Європейських програм, використано та впроваджено при викладанні ОК Технологія молочних продуктів функціонального призначення, зокрема доповнено зміст теми «Характеристика, роль, класифікація молочних продуктів функціонального призначення» (<https://cutt.ly/3eIhuYwz>). Результати досліджень, отримані доц. Сливкою Н.Б. щодо розроблення технології інноваційних молочних продуктів використовуються при викладанні ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі. Доц. Михайличенка О.Р. після проходження стажування у European Institute for Innovation Development (Чехія) включила тему «Принципи академічної культури та письма» до ОК Методологія наукових досліджень. Результати наукових досліджень проф. Цісарик О.Й., опубліковані у виданнях, що входять до наукометричних баз, використано при викладанні ОК Технологія молочних продуктів функціонального призначення, зокрема розділу: «Особливості технологічних процесів виробництва молочних продуктів функціонального призначення». На основі наукової співпраці з ЛНУ ім. Ів. Франка та проходження стажування доц. Михайличенкою О.Р. у цьому університеті внесено зміни до ОК Світові тенденції розвитку харчової індустрії, зокрема доповнено теми: «Головні тренди у виробництві здорової їжі та харчуванні» і «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства». Набутий під час стажування на «Львів'ясомолпроект» і в European Institute for Innovation Development доц. Сливкою Н.Б. досвід застосовано при викладанні ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі. Викладачі кафедри постійно запрошують представників роботодавців («Чесний сир», МК «Галичина», «The Cheesiry», «Львівський холодокомбінат», «Галицький збанок») та представників наукової спільноти (ЛІТЕУ, Mount Saint Vincent University, ІБТ НААН, ТНТУ імені Ів. Пулюя) до участі у навчальному процесі для обміну науково-методичним досвідом.

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

Концепція інтернаціоналізації діяльності Університету визначається Стратегією міжнародної діяльності (<https://cutt.ly/6e9Ya6F5>). Відділ міжнародних зв'язків організовує і координує міжнародну співпрацю (<https://cutt.ly/SeIg6fPz>). Налагоджено можливості АМ для здобувачів і НПП (<https://cutt.ly/wegYsE3m>). Інтернаціоналізація у межах ОП підтверджується участю НПП у міжнародних наукових конференціях (<https://cutt.ly/XeIg6YoD>), програмах стажування, міжнародних наукових проєктах (<https://cutt.ly/neIg6FEU>). НПП

публікують статті у закордонних виданнях, мають статті з науковцями інших країн (<https://cutt.ly/JeIg6Z4v>). До освітнього процесу за ОП залучено А. Мадіч (University of Cambridge, Велика Британія) (<https://cutt.ly/Zrola7qI>), Р. Жук Гейдон («The Cheesiry», Канада) (<https://cutt.ly/grokDXFP>), Б. Лутового (Mount Saint Vincent University, Канада) (<https://cutt.ly/ZroPV9Uy>). Запроваджено викладання освітньої компоненти «Technological Expertise» англійською мовою. Університет співпрацює з численними закладами ВО згідно укладених міжнародних угод (<https://cutt.ly/ceIg5HOn>). Цісарик О., Батюк Б. у межах проєкту ЄС Erasmus+ і пройшли стажування у Тюрінгському агентстві Європейських програм (Німеччина). Михайлицька О. і Сливка Н. стажувалися в Європейському інституті інноваційного розвитку (Чехія), Мусій Л., Сливка І. та Білик О. – в Університеті сільського господарства у Кракові (Польща). Домовлено про співпрацю з факультетом біотехнології і науки про харчування Вроцлавського природничого університету (<https://cutt.ly/qroM2o6U>).

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?

Контрольні заходи, які передбачені ОП та визначені у робочих програмах, скеровані на те, щоб забезпечити досягнення поставлених ПРН і визначають відповідність рівня набутих знань, умінь і навичок ЗВО вимогам нормативних документів у сфері підготовки магістрів. З кожної навчальної дисципліни передбачено поточний та підсумковий (семестровий) контроль. Поточний контроль здійснюється у формі усного опитування; вирішення тестових завдань або ситуаційних задач; виконання лабораторного завдання; оцінювання виконання та захисту індивідуального завдання. Здобувач вищої освіти допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі контрольні заходи поточного контролю. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену або заліку, захисту курсової роботи, захисту звітів із виробничої та дослідницької практик. При проведенні заліку підсумкова оцінка виставляється на останньому занятті за результатами поточного контролю з усіх видів навчальної роботи, присутність здобувача вищої освіти обов'язкова. Екзамени проводяться за розкладом екзаменаційної сесії, затвердженим проректором із НППЦ, який розміщується на сайті університету за місяць до початку сесії, та охоплюють весь програмний навчальний матеріал ОК. Форми контролю та критерії оцінювання передбачені робочими програмами ОК, які оприлюднені на сайті, у віртуальному навчальному середовищі та озвучуються викладачем на першому занятті. Екзаменаційні білети щороку розглядаються на засіданні кафедри, підписуються лектором і затверджуються завідувачем кафедри. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується проведенням відкритої процедури прийняття екзаменів, обов'язковою умовою є присутність на екзамені не менше двох екзаменаторів. Результати навчальної діяльності здобувача оцінюють за 100-бальною шкалою, що відображено у Положенні «Про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/gr9Y8j39>); Положенням «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Er9Y7H4I>).

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 ЗВО забезпечується відображенням відповідної інформації у робочій програмі навчальної дисципліни та силабусах, які розміщені у ВНС та сайтах кафедр, регламентується Положенням «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького». Здобувачі можуть самостійно ознайомитися з детальною інформацією про форми контролю в ОП та НП (<https://cutt.ly/Fr9UTqef>). На першому занятті з кожної дисципліни викладачі детально роз'яснюють ЗВО форми контрольних заходів, критерії їх оцінювання та систему нарахування балів. Інформація щодо контрольних заходів за ОК відображена в індивідуальному навчальному плані здобувача. Оцінювання результатів навчання здійснюється за бальною системою, де максимальна кількість балів за кожний підсумковий контроль становить 100. Перед проходженням практик проводяться збори здобувачів, на яких доводиться до здобувачів інформація про програму практики, її терміни проходження, особливості підготовки і захисту звітів. Програми практик та критерії оцінювання розміщуються на сайті кафедри технології молока та молочних продуктів (<https://cutt.ly/hr9UIPOO>). Графік освітнього процесу визначає час проведення контрольних заходів (<https://cutt.ly/Br9UOLr>). Згідно з анкетуванням здобувачів встановлено, що критерії оцінювання контрольних заходів є чіткими та зрозумілими (<https://cutt.ly/Jr9UOLnR>).

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів ОП системно, прозоро та своєчасно, забезпечуючи їх повну поінформованість. 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 можуть самостійно ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів до початку вивчення дисциплін, оскільки вона міститься у ОП та навчальному плані (<https://cutt.ly/lr9UPP7M>), робочих програмах (<https://cutt.ly/Gr9UDAqK>) та у віртуальному навчальному середовищі

(<https://cutt.ly/2r9UF50T>).

Строки проведення контрольних заходів наведено у графіку навчального процесу, який затверджений ректором. 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». На кожній з кафедр встановлені години для консультацій.

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, відповідно до якого атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним компетентностей та програмних результатів навчання, передбачених ОП.

Строки і тривалість проведення атестації здобувачів вищої освіти визначається графіком освітнього процесу (<https://cutt.ly/2r9UKYoO>) та регулюється Положенням «Про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Kr9ULjGA>). Рекомендації щодо написання кваліфікаційної роботи, її оформлення, захисту та оцінювання викладені у методичних рекомендаціях <https://cutt.ly/gr9UZukZ>.

Кваліфікаційну роботу обов'язково перевіряють на оригінальність в програмі StrikePlagiarism згідно з Положенням «Про виявлення та запобігання академічного плагіату у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Tr9UXwUL>). Захист кваліфікаційної роботи відбувається відкрито і публічно. Тексти робіт зберігаються в бібліотеці університету та в електронному форматі в репозитарії (<http://194.44.193.54:8080/xmlui/handle/123456789/25>).

ЄДКІ за спеціальністю 181 Харчові технології не передбачено.

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://cutt.ly/Wr9UXByJ>); Положенням «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/1r9UCcdV>); Положенням «Про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Lr9UVbOD>). Зазначені документи є у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу. Зміст описаних у них процедур контролю доводиться до відома здобувачів на початку навчання, на початку кожного семестру, на початку вивчення кожної освітньої компоненти.

Проінформованість здобувача щодо критеріїв оцінювання, форм контролю уможлиблюється доступом до РПНД, силабусів, під час зустрічі з гарантом.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується рівними умовами для здобувачів та відкритістю інформації про них, єдиними критеріями оцінки, оприлюдненням строків здачі КЗ. Екзамени приймають два викладачі, які забезпечують дотримання процедури проведення екзамену та об'єктивність оцінювання. Екзаменатори дотримуються розкладу екзаменів та проводять їх тільки за встановленими білетами, які розглядаються на засіданні кафедри. Процедура захисту курсової роботи та звітів практик передбачає комісію з 3 осіб.

ЗВО мають право на апеляцію результатів згідно Положення «Про порядок оскарження результатів оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ» (<https://cutt.ly/Mr9U9IzQ>) та Положення «Про процедуру розгляду заяв, скарг та пропозицій здобувачів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/or9UMovQ>).

Прийнятий Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу ЛНУВМБ (<https://surl.lt/rhhqjo>), Положення «Про комісію з етики та управління конфліктами» (<https://cutt.ly/Mr9UV4qo>) та Положення «Про комісію з оцінки корупційних ризиків та моніторингу виконання антикорупційної програми у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/wr9UBHFS>). В Університеті проводяться бесіди щодо попередження конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією), надається інформаційна та консультативна підтримка.

Випадків конфлікту інтересів, скарг на необ'єктивність оцінювання на ОП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням «Про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Mr9U1477>).

Здобувачі вищої освіти мають право повторно перескласти екзамен чи залік при отриманні незадовільної оцінки або

для покращення свого рейтингового балу. Повторне проходження контрольних заходів допускається не більше двох разів. Перший раз – науково-педагогічним працівникам, які проводили заняття з освітньої компоненти; другий раз – комісії, створеній деканом факультету. Академічну заборгованість здобувач може перездати після закінчення екзаменаційної сесії. Під час реалізації ОП повторно склав екзамен Глушук А.В. із ОК Безвідхідні технології в молокопереробній галузі та заліки із ВК Світові тенденції розвитку харчової індустрії та ВК Інноваційний інжиніринг.

Процедура повторної атестації регулюється Положенням «Про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/Vr9UoSai>). 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

У ЛНУВМБ діють процедури оскарження результатів контрольних заходів, що забезпечує прозорість та справедливість оцінювання. Процедура оскарження результатів проведення контрольних заходів здійснюється відповідно до Положення «Про порядок оскарження результатів оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ» (<https://cutt.ly/Mr9UgIzQ>).

Здобувачі мають право подавати апеляцію на будь-яку отриману оцінку підсумкового контролю навчальної дисципліни; підсумкову оцінку, отриману під час процедури визнання результатів, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти. Апеляційна комісія створюється розпорядженням декана факультету у випадку письмового звернення здобувача у деканат. Описані вище процедури на ОП не застосовувалися.

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://cutt.ly/Ir9U4Eof>). Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються: Статутом університету (<https://cutt.ly/4r9U5C4Z>); Положенням «Про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/cr9U6bro>); Положенням «Про уповноваженого з питань запобігання та протидії корупції» (<https://cutt.ly/cr9IqpVr>); Положенням «Про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики» (<https://surl.li/cckrvu>); Положенням «Про комісію з академічної доброчесності» (<https://cutt.ly/cr9Iw8xY>); Положенням «Про систему виявлення та запобігання академічному плагиату у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://surl.li/gnnhax>); «Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу» (<https://surl.li/rhhqjo>).

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

У рамках ОП використовуються такі заходи протидії порушення академічної доброчесності: ознайомлення з документами про забезпечення академічної доброчесності в Університеті <https://surl.li/evzqez>; підписання Декларації про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти <https://cutt.ly/Cr9Ia48Z>; обговорення на засіданнях кафедри та НМК спеціальності питання академічної доброчесності та недопущення академічного плагиату.

На ОП функціонує Експертна комісія контролю оригінальності академічних текстів здобувачів (голова – Цісарик О.Й.), яка надає допуск кваліфікаційних робіт до захисту, призначено оператором системи (Скульську І.В.), яка генерує звіт подібності щодо результатів перевірки.

Для запобігання плагиату в університеті використовується система StrikePlagiarism.com. Процедури перевірки курсових та кваліфікаційних робіт на плагиат деталізовано у Положенні «Про систему виявлення та запобігання академічному плагиату у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://surl.li/gnnhax>). Перевірці також підлягають монографії, наукові статті, наукові роботи, призначені для участі у конкурсах.

В Університеті проводиться систематичне опитування здобувачів вищої освіти щодо академічної доброчесності (<https://surl.li/lhcutd>). Звіти оприлюднюються на сайті університету (<https://cutt.ly/Tr9IdpJA>).

Кваліфікаційні роботи знаходяться в репозитарії (<http://194.44.193.54:8080/xmlui/handle/123456789/25>).

Випадків порушення академічної доброчесності на ОП не було.

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

Основними способами популяризації академічної доброчесності є інформаційно-просвітницька робота: проведення тематичних занять, на яких здобувачі ознайомлюються з поняттями плагиату, самоплагиату, фабрикації даних та іншими видами порушень; розміщення інформації про академічну доброчесність на веб-сайті ЗВО та в соціальних мережах, поширення інформаційних матеріалів, в яких пояснюються основні поняття та правила доброчесності. В ОК Методологія наукових досліджень розглядається тема «Принципи академічної культури та письма», що дозволяє з використанням педагогічних інновацій формувати елементи інформаційної культури здобувачів освіти впродовж усього навчального процесу. При написанні письмових робіт проводиться наголошення на дотриманні самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагиату. ЗВО доводяться переваги дотримання академічної доброчесності, що сприяє набуттю навичок самостійності у дослідженнях для забезпечення професійного зростання у навчанні та майбутньому працевлаштуванні. Все це відображено в Кодексі корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://cutt.ly/Kr9IdobH>).

Щорічно оператор системи StrikePlagiarism.com І.В.Скульська проводить семінар «Академічна доброчесність у

структурі роботи ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/r9IjG2F>). В результаті зустрічі здобувачі освіти підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності. НПП періодично беруть участь у заходах з питань академічної доброчесності.

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

Порушення академічної доброчесності регулюються статтею 42 пунктом 4 ЗУ «Про освіту» та відповідними внутрішніми документами, зокрема, Положенням «Про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики» (<https://cutt.ly/Dr9Ikn1X>). За порушення академічної доброчесності до здобувачів вищої освіти можуть бути застосовані такі види відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, тощо); повторне проходження відповідної освітньої компоненти освітньої програми; відрахування із закладу освіти, позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання. У випадку порушення академічної доброчесності співробітниками Університету може бути застосована відповідальність, зокрема, позбавлення права брати участь у освітніх проєктах, отримання стипендій, грантів тощо. У таких ситуаціях формується спеціальна Комісія з академічної доброчесності під головуванням декана (або заступника декана) факультету для розгляду справи. Створені в Університеті система та механізми забезпечення академічної доброчесності націлені не лише на реагування, а й на профілактику, що підтверджується відсутністю зафіксованих ситуацій із порушенням академічної доброчесності здобувачами на цій ОП.

6. Людські ресурси

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

Викладачі, залучені до реалізації ОП, відповідають освітній/професійній кваліфікації відповідно до п. 37, 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (таблиця 2), забезпечують якісне викладання ОК відповідно до вимог законодавства (<https://cutt.ly/De9YCEC>, <https://cutt.ly/Ce9Y4cPy>, <https://cutt.ly/Ee9Y8XfE>) та внутрішніх документів Університету (<https://cutt.ly/de9YVCyr>). Гарант систематично проводить моніторинг кадрового забезпечення ОП, відповідності публікаційної активності та підвищення кваліфікації (<https://cutt.ly/er9Ye9MN>, <https://cutt.ly/or9T7vez>, <https://cutt.ly/hr9T5TJW>). НПП виконують наукові дослідження, беруть участь у роботі міжнародних та всеукраїнських конференціях, вебінарах, семінарах (<https://cutt.ly/ceUjwwsy>), мають публікації в фахових виданнях України (<https://cutt.ly/ueUjwXoZ>) та журналах, які входять в наукометричні бази даних Scopus і WoS (<https://cutt.ly/Krof9e0D>). Задля підвищення кваліфікації за ОК викладачі проходять стажування (<https://cutt.ly/ur9YhP58>), в т.ч. міжнародні (<https://cutt.ly/6roJbWt1>). У 2024 р. викладачі пройшли підвищення кваліфікації на ТОВ «МК «Галичина». І. Сливка та Л. Мусій отримали стипендії на виконання наукових досліджень в рамках Нагороди імені Івана Виговського (Республіка Польща). НПП отримали сертифікати про підтвердження володіння іноземними мовами на рівні B2 (О. Михайлицька, Л. Мусій, О. Білик, І. Сливка). Освітня та професійна дотичність НПП до ОК формується індивідуально в межах 4-12 підпунктів п. 38 чинних ЛУ. Викладачі є керівниками Всеукраїнських конкурсних студентських наукових робіт за спеціальністю 181 Харчові технології: Н. Сливка, І. Сливка, Л. Мусій, О. Білик (<https://cutt.ly/wrofPwQP>). НПП є співавторами патентів та ТУ (<https://cutt.ly/9rogXQdk>). О. Цісарик була науковим керівником госпдоговірної теми (<https://cutt.ly/arof9uC5>), теми, що фінансувалася за кошти держбюджету, науковим консультантом теми за Грантом Президента України для підтримки наукових досліджень молодих учених (<https://cutt.ly/hrogVsZu>), є науковим консультантом ТОВ МК «Галичина» та членом спеціалізованої ради Д 35.368.01 за спеціальністю 03.00.04 – біохімія. Професіоналізм НПП підтверджується їхнім членством у наукових та професійних об'єднаннях: О. Цісарик є членкинею Міжнародної організації American Dairy Science Association з 2000 р.; О. Михайлицька є членкинею Українсько-литовської асоціації «Осередок сировара» та Товариства мікробіологів України ім. С.М. Виноградського; О. Цісарик та І. Сливка є членкинями Українського біохімічного товариства; М. Подоляк є членом Української асоціації перекладачів; Л. Мусій і О. Білик є рецензентами статей Наукового вісника ЛНУВМБ (<https://cutt.ly/vrofiYu3>). Проф. Б. Гутий є академіком НАН ВО України, експертом із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільського, лісового і садово-паркового господарства, ветеринарії», керівником теми, що фінансується за кошти держбюджету (<https://cutt.ly/CrofH3VH>).

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

Процедура відбору та призначення на посаду НПП ґрунтується на законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність». В Університеті діють прозорі та недискримінаційні процедури конкурсного відбору викладачів, що регламентується Положенням (<https://cutt.ly/orgYWTwo>). Обрання претендентів на вакантні посади НПП проводиться відкрито (оголошення публікують на офіційному вебсайті Університету та/або в інших відкритих джерелах ЗМІ). Конкурс на заміщення посад НПП проводиться на вакантну посаду або посаду, яка, згідно з наказом ректора, зайнята на термін до проведення конкурсу. Для проведення відбору кандидатів за розпорядженням ректора Університету утворюється конкурсна комісія. Конкурсна комісія Університету під час голосування на заміщення посад НПП враховує: освітній/науковий ступінь, вчене звання, стаж науково-педагогічної роботи, публікації у виданнях Scopus та/або WoS, зокрема Q1 та Q2 квартилів, публікації у

фахових виданнях категорії Б (активність публікацій не менше 5 р.), навчально-методичні праці, підвищення кваліфікації обсягом не менше шести кредитів та ін. При відборі кандидатів враховуються показники, зазначенні в п. 37 та 38 чинних ЛУ (<https://cutt.ly/zeUkygdI>), а також рейтинг викладача (<https://cutt.ly/SrohbyQu1>) відповідно до Положення (<https://cutt.ly/5rohnE8H>). Конкурсному відбору передують укладення трудового договору (контракту) терміном від 1 до 5 років.

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

У ЗВО функціонує Експертна рада стейкхолдерів спеціальності (<https://cutt.ly/5roh7LCI>, <https://cutt.ly/5roh49Hv>) на підставі Положення (<https://cutt.ly/QrgTLXyI>). Члени Експертної ради стейкхолдерів беруть участь в засіданнях при обговоренні та формуванні ОП (<https://cutt.ly/1rokeoOK>, <https://cutt.ly/MrokqORK>). М. Вовк – професіонал-практик, голова ЕР роботодавців, член проєктної групи, член НМК спеціальності. Розробником ОП є випускник С. Стецьков – начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ «МК «Галичина». Професіоналів-практиків та експертів галузі долучають до формування ОП шляхом надання відгуків-рецензій на проєкти: М. Шпур, О. Сенченко (МК «Галичина»), Бойдуник Р.М. (ЛТЕУ), Бомба М.Я. (ЛНУ), Юкало В.Г. (ТНТУ). Представники роботодавців та експерти галузі залучаються до головування під час роботи Екзаменаційних комісій. Результатом багаторічної співпраці з МК «Галичина» є відзначення кафедри подякою (<https://cutt.ly/ZroTij2P>). Роботодавці та стейкхолдери залучаються до виконання госпдоговірних тем (<https://cutt.ly/XroTCsUJ>), реалізації практик (<https://cutt.ly/FeUzWTPj>), проведенні гостьових лекцій та занять з ОК (<https://cutt.ly/Yr9TGCKn>, <https://cutt.ly/vr9Tn7pP>, <https://cutt.ly/5r9TJAus>, <https://cutt.ly/4r9TKp75>) та опитуванні (<https://cutt.ly/9rokhghv>). Співпраця із стейкхолдерами постійно розширюється (<https://cutt.ly/CrojVjzq>, <https://cutt.ly/KrojMuA6>, <https://cutt.ly/iroj1doK>, <https://cutt.ly/Sroj6vFG>, <https://cutt.ly/crokfBme>).

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

Основними механізмами сприяння професійному розвитку НПП в ЛНУВМБ є підвищення кваліфікації та стажування, регламентовані Положеннями (<https://cutt.ly/iroRgtTB>, <https://cutt.ly/WroROZct>). Організацією підвищення кваліфікації НПП займається центр передпідготовки та підвищення кваліфікації. Університет сприяє підвищенню педагогічної і професійної майстерності не рідше одного разу на 5 років. Щорічно розробляються плани підвищення кваліфікації та стажування (<https://cutt.ly/Er2wyRg1>). Відділ міжнародних зв'язків Університету сприяє стажуванню викладачів у закордонних ЗВО відповідно до укладених міжнародних угод (<https://cutt.ly/7e9BUBgp>). Зокрема: проф. Цісарик О.Й. та доц. Скульська І.В. – Тюрінгське агентство Європейських програм (Німеччина); доц. Сливка Н.Б. та Михайлицька О.Р. – Європейський інститут розвитку інновацій (Чеська Республіка), доц. Мусій Л.Я., Білик О.Я. та Сливка І.М. – Університет сільського господарства (Польща), проф. Гутий Б.В. – Люблінський природничий університет (Польща). За результатами стажування вносяться зміни до ОП, вдосконалюється зміст ОК. Наявність професійного розвитку викладачів враховується при рейтингуванні та укладенні контракту. Університет заохочує викладачів до участі у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, форумах, круглих столах тощо. Проректор із наукової роботи систематично інформує викладачів щодо семінарів Scopus, Web of Science (<https://cutt.ly/SroR6T2c>). В Університеті організовано курси іноземних мов для НПП.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності НПП передбачає матеріальні та моральні заохочення, що регламентується Статутом Університету (<https://cutt.ly/ProRV9LT>) та Колективним договором (<https://cutt.ly/5e9BPWzQ>). Щороку проводиться рейтингування НПП (<https://cutt.ly/AroR2Ykg>) на основі Положення (<https://cutt.ly/GroR2rOY>). Університет самостійно встановлює форми і розміри додаткової заробітної плати у вигляді доплат і надбавок до посадових окладів, а також преміювання працівників. Викладачі, задіяні в реалізації ОП, були представлені до нагородження Подяками, Грамотами обласної організації профспілки працівників АПК, Грамотами Львівської обласної ради та преміями Львівської ОДА (О. Цісарик, О. Михайлицька О., О. Білик О., Л. Мусій, І. Сливка, І. Скульська). О. Цісарик отримала грамоту Західного наукового центру НАН України і МОН України, а також подяку від міського голови м. Львова (<https://cutt.ly/proTskU9>). В університеті діють програми «Нагорода дослідник року» (О. Цісарик, 2024 р.), «Нагорода молодий дослідник», «Нагорода аспірант дослідник», «Нагорода студент дослідник» (<https://cutt.ly/YeUkdVlj>). Згідно з Положенням «Про преміювання співробітників ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» за публікації у виданнях, що індексуються в Scopus та (або) WoS Core Collection» (<https://cutt.ly/8roTfdBM>), у 2023 р. О. Цісарик, І. Сливка та Л. Мусій були премійовані за публікацію у виданні Scopus (Q1) (<https://cutt.ly/eroTghdo>). Для підвищення викладацької майстерності в Університеті проводиться педагогічне стажування.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Матеріально-технічні ресурси університету і випускової кафедри відповідають ліцензійним вимогам і дозволяють здійснювати освітній процес для досягнення визначених ОП мети та ПРН. До послуг здобувачів є власна бібліотека, до складу якої входять читальні зали, інформаційно-бібліографічний відділ, абонемент та книгосховище. Є безкоштовний доступ у режимі on-line до публікацій в базах Scopus і Web of Science, електронного каталогу (<https://cutt.ly/8ropAY2o>) і репозитарію (<https://cutt.ly/urodhjAg>). В Університеті функціонує інформаційна система «Віртуальне навчальне середовище» (Moodle) (<https://cutt.ly/VrodgIJJD>). Усі дисципліни мають належне навчально-методичне забезпечення. Посібники, методичні рекомендації представлено в репозитарії, Moodle, бібліотеці кафедри. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom. В Університеті є 9 навчальних і 1 спортивний корпуси, спортивний майданчик, їдальня, кафе, актові зали, 4 гуртожитки. У них є вільний доступ до мережі Інтернет за допомогою Wi-Fi. Аудиторії обладнані дошками, робочими місцями для викладача і здобувачів, використовується мультимедійна техніка. Практикуми, лабораторії та кабінети кафедри забезпечені інструментарієм та обладнанням, що застосовується у навчальному процесі, технічними засобами навчання. Фінансування ОП здійснюється з бюджетного та позабюджетних фондів. Фінансова звітність та кошторис Університету розміщені на офіційному сайті (<https://cutt.ly/UroaentB>).

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

В університеті сформовано сприятливе освітнє середовище (<https://lvet.edu.ua/>), що орієнтоване на потреби та інтереси викладачів і здобувачів вищої освіти. Користувачам забезпечено доступ до аудиторій, лабораторій, комп'ютерних класів, локальної мережі та Інтернету, Wi-Fi, спортивних секцій, а також до навчально-методичних матеріалів у друкованому й електронному форматах. Діє лабораторія технічних засобів навчання, до складу якої входять 4 комп'ютерні класи з ліцензійним і вільно доступним програмним забезпеченням: пакет Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, OneNote), системи управління базами даних (Microsoft Access), графічні редактори (GIMP, Paint), програми створення презентацій (Canva, PowerPoint), що використовуються у навчальному процесі. В Університеті функціонує Відділ соціально-культурного розвитку, який спрямовує свою діяльність на реалізацію цілей розвитку освітнього середовища ЗВО (<https://cutt.ly/meUzeZcC>). Здобувачі можуть стати членами Наукового товариства студентів, аспірантів, докторів і молодих вчених Університету (<https://cutt.ly/neUzrhbc>). Для виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти систематично проводиться опитування відділом якості освіти (<https://cutt.ly/4eUzrVUl>) та гарантом ОП (<https://cutt.ly/PeUztd1f>). Науково-педагогічні працівники мають змогу проводити наукові дослідження на базі лабораторії кафедри та філіалах кафедри (<https://cutt.ly/JeUztSLZ>). Сучасна матеріально-технічна база постійно оновлюється.

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 уся соціальна інфраструктура відповідає будівельним та санітарним нормам, вимогам пожежної безпеки, обладнані планами евакуації. Приміщення, в яких проводяться аудиторні заняття, мають відповідні санітарно-технічні дозволи та заключні дозвільні акти про стан пожежної безпеки. У них розміщені плани евакуації. Проводяться інструктажі з цивільного захисту, охорони праці, техніки безпеки при роботі в хімічних лабораторіях. Служби адміністративно-господарської частини забезпечують належний технічний стан будівель і споруд (<https://cutt.ly/CeUkip3a>). Для учасників освітнього процесу обладнано укриття, що підтверджено актами готовності укриттів від 21.08.2024 р. З метою медичного обслуговування осіб, які навчаються та працюють в Університеті, функціонує медичний кабінет. В Університеті працює психолог (<https://cutt.ly/8e9BLY7v>), здобувачі мають можливість отримати консультації та психологічну допомогу (<https://cutt.ly/ae9BL1kA>). Здобувачі можуть скористатись відпочинком у пансіонаті «Ксеня» (<https://cutt.ly/he9BJzEb>), займатись в спортивних секціях. В Університеті діють 5 спортивних залів та спортивний майданчик, де проводяться різноманітні спортивні змагання з різних видів спорту (<https://cutt.ly/OeUkdGSe>). В Університеті діє студентське самоврядування (<https://cutt.ly/HroHRK8c>). Облаштовано коворкінг-центр, де здобувачі освіти можуть працювати у команді однодумців, створюючи соціально-важливі ініціативи. Для розвитку духовних цінностей і моральних принципів діє спільнота академічного душпастирства.

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.

ЗВО створює і забезпечує механізми різнобічної освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів впродовж навчання.

Механізми підтримки здобувачів визначені законами України і внутрішніми положеннями Університету (<https://cutt.ly/eroHZFSB>).

Освітня та організаційна підтримка здобувачів ВО відбувається при їх взаємодії з працівниками деканату, де за первинним зверненням можна отримати необхідну інформацію щодо організації освітнього процесу. Розгляд звернень і скарг здобувачів проводиться шляхом особистого прийому керівництвом Університету згідно з графіком. Також організаційну та освітню підтримку надають викладачі, куратори, гарант ОП під час занять, консультацій тощо. Необхідні консультації надаються здобувачам вищої освіти під час виконання курсових робіт, проходження практик, виконання кваліфікаційної роботи. Проводяться індивідуальні консультації викладачів за освітніми компонентами згідно з встановленим графіком (<https://cutt.ly/DroHXaiX>). Інформаційна підтримка здобувачів освіти відбувається на базі інформаційної платформи університету – офіційному сайті (<https://www.lvet.edu.ua>), де

розміщується актуальна інформація про життя ЗВО: заходи, події, нормативні документи, оголошення. Як інформаційне забезпечення освітнього процесу в університеті використовується віртуальне навчальне середовище, розміщене на офіційному сайті (<https://cutt.ly/8roKEwMN>). Консультативна підтримка здобувачів з питань працевлаштування надається відділом працевлаштування та співпраці з бізнесом (<https://cutt.ly/IroHITBE>). Сторінка факультету харчових технологій та біотехнології соціальної мережі Facebook (<https://cutt.ly/aroHYTFD>), сторінка кафедри технології молока і молочних продуктів (<https://cutt.ly/sroHUL1J>) розміщують актуальну інформацію та відповідають на питання в інтерактивному режимі. На сайті в рубриці «Студенту» розміщений розклад занять здобувачів, у розділі «Навчальна робота» – графік навчального процесу, ОП і навчальні плани. Для отримання матеріальної допомоги, в разі потреби, у випадках, встановлених законодавством, є можливість звернутись з клопотанням у деканат, студентське самоврядування та первинну профспілкову організацію студентів та аспірантів. Функціонує юридична клініка, де можна отримати безоплатну правову допомогу з питань цивільного, адміністративного, сімейного та трудового права (<https://cutt.ly/CroHCzup>). Також функціонує відділ соціально-культурного розвитку (<https://cutt.ly/OroHAc4D>). Проводиться щорічний молодіжний етнофестиваль української автентичної культури «Гаївки-фест», Шевченківський конкурс «І чужому научайтесь, й свого не цурайтесь...», фестивалі «Нові таланти університету». Керівником відділу є заслужений працівник культури України Купчак Т.З. Основні події з життя Університету відображаються в газеті «Світ Університету» (<https://cutt.ly/ZeUk6JO>). За результатами опитувань 88,6% здобувачів освіти ОП повністю задоволені підтримкою (<https://cutt.ly/9roskYnZ>).

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)

Особам з особливими потребами забезпечується право на освіту, що передбачено у Правилах 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/vd6cpm5u>). 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/zjc63zst>). Таких осіб, що потребують допомоги, серед здобувачів вищої освіти за ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» немає.

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

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій, включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією, в Університеті регулюються та реалізуються згідно з чинними Положеннями: «Про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<https://cutt.ly/beUjZsml>); «Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу» (<https://cutt.ly/DeUjXYNh>); «Про комісію з етики та управління конфліктами» (<https://cutt.ly/YeUjBMXp>); «Про комісію з академічної доброчесності» (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Komisija_z_dobrochesnosti.pdf); «Про запобігання та протидію булінгу (цькуванню)» (<https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/10/04/buling.pdf>), «Про запобігання та протидію сексуальним домаганням, насильству та дискримінації» (<https://surl.li/obzsnk>).

В Університеті працює уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції – Кульгавець Х.Ю. (<https://cutt.ly/zeUk4rUg>).

В Університеті розроблені «План заходів, спрямованих на запобігання та протидію булінгу (цькуванню)» (<https://cutt.ly/6eUk487l>), «Порядок подання та розгляду (з дотриманням конфіденційності) заяв про випадки булінгу (цькуванню)» (<https://cutt.ly/5eUk7CFZ>) та «Порядок реагування на випадки булінгу (цькуванню) та застосування заходів виховного впливу» (<https://cutt.ly/KeUk5CUw>).

Механізм запобігання корупції регламентується документами, з якими можна познайомитися за лінком: (<https://cutt.ly/ReUk8DoM>). Згідно зі Статутом Університету, конфліктні ситуації, пов'язані із здобувачами вищої освіти, розглядаються та врегульовуються за участю представників органів студентського самоврядування (<https://cutt.ly/3eUk3oAT>).

Про всі конфліктні ситуації можна повідомити на електронну адресу (antikor.lvet@gmail.com) або на електронну скриньку довіри (dovira_lnuvmb@lvet.edu.ua), або письмово в опломбовану скриньку, встановлену в адміністративному корпусі. Діяльність Університету ґрунтується на принципах гендерної рівності та рівних можливостей для всіх учасників освітнього процесу й персоналу. Забороняється будь-яка форма дискримінації – пряма або непряма – з огляду на расу, колір шкіри, політичні, релігійні чи інші переконання, стать, гендерну ідентичність, сексуальну орієнтацію, етнічне, соціальне або іноземне походження, вік і стан здоров'я. Гендерні компоненти відображено у стратегічних і програмних документах, регламентах поточної діяльності та комунікаційних практиках: діє скринька довіри, забезпечено відкритий доступ до публічної інформації, наявна можливість звернення на пряму урядову гарячу лінію. За період реалізації освітньої програми не виявлено нестатутних взаємин, випадків сексуальних домагань, дискримінації чи корупційних дій.

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 розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду освітніх програм регулюється положенням Про освітні програми у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (<https://surl.li/syqduz>) та Положенням про моніторинг якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (surl.li/omszym).

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

Перегляд та оновлення освітніх програм проводиться щорічно. При цьому враховують пропозиції здобувачів освіти, академічної спільноти та стейкхолдерів і результати внутрішнього аудиту, який проводить відділ ліцензування та акредитації Університету. Останній перегляд ОП відбувся у 2024 р. Розроблення змін до ОП здійснюється гарантом освітньої програми за участі робочої групи (наказ № 226 від 01.11.2024 р.). Проект ОП оприлюднюється для громадського обговорення на сайті Університету. Пропозиції щодо удосконалення ОП надсилаються на електронну пошту гаранта tsisaryk_o@lvvet.edu.ua, яка є у відкритому доступі на сайті Університету <https://surl.li/itjqwl>. Після доопрацювання з урахуванням зауважень та пропозицій, схвалення НМК спеціальності, навчально-методичної ради факультету ХТБ, гарантом ОП, деканом факультету, проректором з науково-педагогічної роботи та цифровізації та проректором з науково-педагогічної роботи та якості освіти, вченими радами факультету та Університету ОП впроваджується наказом ректора Університету.

За результатами останнього перегляду у 2024 р., за ініціативи здобувача Кривеня В. збільшено кількість годин викладання ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі та здобувачки Боршош В. члена групи розробників (наказ № 226 від 01.11.2024 р.) розширено каталог вибіркових дисциплін протокол № 6 від 17.12.2024 р.). За пропозицією випускника ОП Стецькова С. (начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів МК «Галичина», член групи розробників) внесено зміни програми ОК Управління якістю та безпечністю харчових продуктів та збільшено кількість кредитів на її вивчення. Шпур М. (головний технолог МК «Галичина») запропонувала збільшити кількість кредитів на виробничу практику. Для посилення ОП представник академічної спільноти Юкала В.Г. (д-р біолог. наук, професора кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя) запропонував ОК Світові тенденції розвитку харчової індустрії включити до переліку обов'язкових. Також усунуто дублювання окремих тем ОК Науково-дослідний практикум та ОК Методологія наукових досліджень. У ОП G13 ОК Науково-дослідний практикум відсутня.

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 від здобувачів вищої освіти формуються на зустрічах з гарантом (<https://surl.li/dswkjq>, <https://surl.li/cc/mpkovo>, <https://surl.li/cc/iuqwu>), на засіданнях студентської ради, за результатами опитування через анкетування (<https://surl.li/ewepfa>), участі у роботі Вченої ради факультету та Університету, деканату, навчально-методичної ради факультету. До складу робочої групи з розроблення ОП була залучена здобувачка Боршош В. (наказ №226 від 01.11.2024 р.), яка є членом навчально-методичної комісії спеціальності та навчально-методичної ради факультету. За пропозицією здобувачів збільшено кількість кредитів для ОК Інноваційні технології в молокопереробній галузі та розширено каталог вибіркових дисциплін. На обговоренні зі здобувачами рекомендацій НАЗЯВО за результатами акредитації (<https://surl.li/cc/ymozg>) одобрено зміни у ОП G13. Сталою практикою є онлайн опитування впродовж навчального року, де здобувачі вищої освіти ОП брали участь у різних анкетуваннях, в тому числі й загальноуніверситетських (<https://surl.li/vzwheu>).

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

У Університеті функціонує студентське самоврядування, діяльність якого регламентується Положенням «Про студентське самоврядування ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://surl.li/vndxuo>). Діяльність органів студентського самоврядування спрямована на удосконалення освітнього процесу, підвищення його якості, забезпечення виховання, патріотизму, духовності та культури, формування активної соціальної позиції здобувачів вищої освіти. Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП через мотивування здобувачів освіти до участі в опитуваннях. Представники органів студентського самоврядування входять до складу ректорату, вчених рад факультету та університету, де задіяні у проведенні анонімного анкетування з оцінки якості викладання та обговоренні результатів опитування, вносять пропозиції щодо змісту, удосконалення та впровадження ОП. Здобувач вищої освіти даної ОП Боршош В. є членом вченої ради факультету.

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

Роботодавці є компетентними консультантами з відповідності ОП сучасним вимогам ринку праці і тому входять до

складу робочої групи ОП. Зокрема, розробником ОП є Стецьков С., начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів МК «Галичина».

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду та удосконалення ОП та інших процедур забезпечення її якості через врахування їх відгуків та пропозицій під час громадського обговорення ОП, робочих зустрічей. Створено експертну раду стейкхолдерів спеціальності Харчові технології, головою якої є Вовк М., заступник виконавчого директора по роботі із зовнішніми організаціями МК «Галичина» (<https://surl.li/tthzwe>, <https://surl.li/kjgnjn>).

З метою більш тісної співпраці з роботодавцями розроблено опитувальну анкету <https://surl.li/xizkxi>. Результати опитування <https://surl.li/deqqqm>.

Спільно із роботодавцями проводяться засідання навчально-методичної комісії спеціальності. Пропозиції стейкхолдерів і роботодавців були взяті до уваги в процесі перегляду та формування ОП, а саме Сенченка О. (інженер-технолог ТОВ МК «Галичина»), Шпур М. (головного технолога ТОВ МК «Галичина») <https://surl.li/nabxkd>, <https://surl.li/ktkcy>.

Удосконалення ОП обговорювалось з представниками молочної галузі на форумах «Молочна промисловість від виробника до споживача: Сучасні тренди та орієнтири» (<https://surl.li/cc/ngufbh>, <https://surl.li/cc/jksakf>)

З метою забезпечення якості ОП налагоджена тісна співпраця з молочними підприємствами.

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

Збір, аналіз та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП здійснюється в межах централізованої системи роботи з випускниками Університету, а також представниками факультету. В Університеті діє відділ працевлаштування та співпраці з бізнесом (<https://surl.li/scldpf>), основними функціями якого є періодичне оновлення єдиної бази даних «Потенційні роботодавці»; систематичне вивчення, аналіз і прогнозування ринку праці; налагодження зворотних зв'язків з роботодавцями; якісне співробітництво з постійними замовниками на випускників; ознайомлення студентів з сучасним ринком праці та вимогами роботодавців до молодим спеціалістам при працевлаштуванні; ведення якісної і кількісної статистики працевлаштування випускників університету тощо. Відділ організовує Ярмарки кар'єри, у яких беруть участь відомі українські та міжнародні компанії.

З метою визначення рівня задоволення випускників освітнім процесом проводиться опитування (<https://surl.li/wrbehy>). Результати опитування – <https://surl.li/aqmxok>.

Університет підтримує зв'язки зі своїми випускниками. Традиційно щорічно проходить зустріч з випускниками, де студенти за ОП мають змогу почути історії кар'єрного шляху випускників та безпосередньо поспілкуватись з випускниками.

Кафедра підтримує зв'язки з випускниками, запрошуючи їх на зустрічі; залучаючи до освітнього процесу та оцінки якості ОП. Членами експертної ради стейкхолдерів спеціальності Харчові технології є Михайлицька О., Стецьков С. (<https://surl.li/cc/mftngb>).

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 має визначені політику і цілі у сфері якості на 2025 рік, механізм та процедури забезпечення якості освіти.

Кожна освітня програма Університету є об'єктом щорічного внутрішнього аудиту якості освітньої діяльності згідно з вимогами системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та сертифікованої системи менеджменту якості (ISO 9001:2015). Під час внутрішнього аудиту системи забезпечення якості виконується ризик-діагностика ОП за допомогою SWOT – аналізу, аналізуються процеси освітньої діяльності, відгуки стейкхолдерів. За результатами аудиту 2024 р. встановлено виконання вимог системи менеджменту якості у роботі кафедри технології молока і молочних продуктів; для поліпшення якості реалізації ОП рекомендовано продовжувати роботу з оновлення матеріально-технічного забезпечення лабораторії кафедри, посилити роботу з підвищення рівня активності НПП та здобувачів вищої освіти в міжнародних проєктах і програмах, розширити діяльність з організації дуальної освіти здобувачів ОП.

Важливою складовою внутрішньої системи забезпечення якості є моніторинг освітньої програми та освітньої діяльності, в анкетуваннях і опитуваннях беруть участь здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні працівники, інші зацікавлені сторони, що дозволяє отримувати зворотній зв'язок, відстежувати оцінку процесів, розробляти обґрунтовані рішення.

Анкетування груп стейкхолдерів в Університеті відбувається систематично (<https://surl.li/cllpjf>) та гарантом ОП (<https://surl.li/ilpvqn>). Звіти за результатами опитування наведені за вказаними покликаннями.

В Університеті проводяться координаційні наради відділу ліцензування та акредитації і навчально-методичного відділу щодо вдосконалення підготовки освітніх програм до акредитаційного процесу.

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

Інформація щодо акредитаційних процесів висвітлена на сайті <https://surl.li/wugbnl>. Результати акредитаційних експертиз інших ОП аналізуються і беруться до уваги при перегляді ОП.

У ОП G13 враховані рекомендації НАЗЯВО: ЕГ (<https://surl.li/wugglr>) – відкориговано СК 4 і 6 та ПРН 3,5,7, 9-10 і приведено їх до повної відповідності зі Стандартом, вилучено СК 8 і змінено ПРН 13, представлено матрицю відповідності результатів навчання та компетентностей; ГЕР (<https://surl.li/qhkbgn>) – усунено дублювання тем ОК 5

і 11, переглянуто матрицю забезпечення ПРН відповідними ОК (протокол засідання НМКС № 6 від 17.12.2024 р.). Також проведено роботу з оновлення змісту ОК, повний моніторинг методичного забезпечення ОП, інформаційних матеріалів для забезпечення відповідності державному законодавству про мову. Запроваджено обов'язкову багатоетапну перевірку навчально-методичних розробок, робочих програм та силябусів (завідувач кафедри, гарант ОП, НМКС, НМРФ, декан факультету). Розширено практику залучення роботодавців та інших стейкхолдерів ОП до забезпечення і підвищення якості освітнього процесу. Стейкхолдери беруть участь у перегляді і оновленні ОП (<https://surl.li/ljkypk>, <https://surl.li/cc/syxgxy>). Розробником ОП є випускник С. Стецьков – начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів «МК «Галичина». М. Шпур, (МК «Галичина), В. Юкало (ТНТУ) надали відгуки-рецензії на проекти ОП. М. Вовк, С. Стецьков, В. Юкало є головами Екзаменаційних комісій під час підсумкової атестації. Роботодавці та стейкхолдери залучаються до виконання госпдоговірних тем (<https://cutt.ly/XroTCsUJ>), реалізації практик, проведенні гостьових лекцій та занять з ОК в ЗВО або на базі філій кафедри (<https://surl.li/dhpxhq>). Співпраця із стейкхолдерами постійно розширюється (<https://cutt.ly/CrojVjzq>, <https://cutt.ly/KrojMuA6>, <https://cutt.ly/iroj1doK>, <https://cutt.ly/Sroj6vFG>, <https://cutt.ly/crokfBme>). Розширюється міжнародна співпраця. Гарант ОП Цісарик О. відвідала Вроцлавський природничий університет (Республіка Польщі) і взяла участь у роботі наукової конференції «Одне здоров'я: люди, тварини і середовище – наше спільне майбутнє», де обговорювалися проблеми здорового харчування людини, виробництва продуктів для здоров'я і впливу харчової індустрії на навколишнє середовище (<https://cutt.ly/Tr9OMgrQ>). Продовжено практику зустрічей здобувачів із гарантом ОП, деканом факультету, присвячених правилам та процедурам освітнього процесу (<https://surl.li/evoahc>, <https://surl.li/cc/eisadw>, <https://surl.li/srcwkc>), проінформовано здобувачів про переваги неформальної та/або інформальної освіти (<https://cutt.ly/Tr9O1sUv>). Під час вступних занять НПП надають здобувачам рекомендації щодо платформ неформальної освіти. Проінформовано здобувачів про участь у програмах академічної мобільності (<https://surl.li/lgvrrr>, <https://surl.li/tbveoz>). Для здобувачів ОП прочитано лекцію, присвячену академічній доброчесності, етиці, авторському праву та культурі посилань (<https://surl.li/suylmp>).

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

Всі учасники академічної спільноти долучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП при моніторингу та удосконаленні ОП на зустрічах з гарантом, засіданнях кафедр, навчально-методичної комісії спеціальності, навчально-методичної ради факультету та Університету (<https://cutt.ly/cr9O0oav>, <https://surl.li/cc/kazfee>, <https://surl.li/nfequt>). Вони постійно вносять пропозиції щодо змісту ОП гаранту. Академічна спільнота завдяки своїй професійній діяльності забезпечує викладання освітніх компонент на високому рівні з дотриманням норм академічної доброчесності. Також викладачі кафедр постійно підвищують кваліфікацію та педагогічну майстерність постійно беручи участь у тренінгах, вебінарах, семінарах, в тому числі закордонних. Науково-педагогічні працівники залучають до наукової роботи здобувачів ОП, результатом яких є ряд спільних публікацій, участь у конкурсі студентських наукових робіт тощо.

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

Під культурою якості освіти розуміють сукупність цінностей, принципів, норм, правил поведінки, завдяки яким ЛНУВМБ гарантує безперервний процес забезпечення якості освіти та її вдосконалення із залученням усіх учасників освітнього процесу відповідно до Стратегії розвитку Університету на 2021-2030 роки (<https://cutt.ly/or9O2niI>). Академічна спільнота реалізує основні принципи культури якості освіти: автономію закладу; довіру; прозорість; партнерство; об'єктивність; академічну доброчесність; академічну свободу; комунікації; запобігання корупції, на основі локальних нормативних документів (<https://cutt.ly/5r9O9wmV>, <https://cutt.ly/Zr9O9mK6>). Цілі ОП полягають у підготовці здобувачів на засадах і принципах академічної доброчесності, толерантності, об'єктивності, прозорості, незалежності, обов'язковості, персональної та колективної відповідальності, колегіальності та гласності при обговоренні питань, неухильного дотримання правил етичної поведінки та вимог чинного антикорупційного законодавства.

Культура якості освіти формується завдяки системі внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості ВО, що регулюється відповідним Положенням (<https://cutt.ly/ne3qBdnm>).

Особливу роль відіграє гарант (<https://surl.li/pebjgx>), який особисто з групою забезпечення та стейкхолдерами забезпечує якість та відповідність освітньої програми певному рівню Національної рамки кваліфікації вищої освіти. Гарант обговорила ОП з академічною спільнотою університету (<https://cutt.ly/or9O9Nxy>).

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?

Статутом Університету (<https://cutt.ly/ieUOVFou>), Правилами внутрішнього трудового та навчального розпорядку (<https://cutt.ly/FeUOBZKh>), Колективним договором (<https://cutt.ly/KeUONn5G>), Положенням «Про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/zeUOBjRs>), Положенням «Про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін» (<https://cutt.ly/8roZ1TXG>), Положенням «Про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану» (<https://cutt.ly/reIwdsh>), Положенням «Про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти» (<https://cutt.ly/HeIwZ3x>), Положенням «Про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої

освіти» (<https://cutt.ly/MePlesMy>), Положенням «Про переведення на навчання за рахунок держбюджету» (<https://cutt.ly/3eIleAfT>), Порядком призначення і виплати стипендій (<https://cutt.ly/AroZolnB>), Положенням «Про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики» (<https://cutt.ly/EeIIRHxn>), Політикою забезпечення гендерної рівності (<https://cutt.ly/HeIIti2E>) та ін.

Доступність для учасників освітнього процесу полягає у розміщенні усіх нормативних та інших документів на офіційному сайті університету <https://lvet.edu.ua> у розділі «Перейти до Південного кампусу Університету» «Університет», «Студенту», «Навчальна робота», «Факультети – Факультет харчових технологій та біотехнологій – Кафедра технології молока і молочних продуктів», «Наука».

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

Посилання на веб-сторінку з інформацією про оприлюднення ЗВО проєкту ОП для отримання зауважень та пропозицій: <https://surl.li/jltuq>, <https://surl.li/evcnxf>.

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

Адреса веб-сторінки Освітніх програм та перелік освітніх компонентів за роками знаходиться за покликанням: <https://cutt.ly/LeUOrBA>; Освітньо-професійна програма 2024 р. доступна за покликанням: <https://cutt.ly/lroZ7jBx>; Освітньо-професійна програма 2025 р. доступна за покликанням <https://surl.li/bnkqil>; Навчальний план освітньо-професійної програми 2024 р. доступний за покликанням: <https://cutt.ly/hroZ5HBt>, Навчальний план освітньо-професійної програми 2025 р. доступний за покликанням: <https://surl.li/duvemh>; Робочі програми освітніх компонентів 2024 р. доступні за покликанням: <https://cutt.ly/jeUO2JRO>; Робочі програми освітніх компонентів 2025 р. доступні за покликанням: <https://cutt.ly/UroZ6Fit>.

Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти забезпечуються у представлених Структурно-логічних схемах ОП спеціальностей 181 і G13, які доступні за покликанням: <https://cutt.ly/5roXqe7P>; Каталог дисциплін вільного вибору знаходиться за покликанням: <https://surl.li/ghpnby>. Доступність до віртуального навчального середовища – за посиланням <https://cutt.ly/xr9O5hf8>.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- Відповідність цілей ОП місії та стратегії Університету;
- унікальність ОП, яка полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних до розв'язання складних завдань у всіх системах функціонування молочних підприємств, активного впровадження інновацій, створення та виробництва продуктів функціонального призначення;
- врахування досвіду аналогічних програм профільних вітчизняних та закордонних університетів під час формулювання цілей і програмних результатів ОП;
- високий кваліфікаційний рівень НПП, які забезпечують реалізацію ОП;
- застосування інноваційних технологій навчання, зокрема платформи Moodle;
- наукова співпраця і стажування НПП у вітчизняних і закордонних закладах, стажування на передових підприємствах молочної галузі;
- формування і реалізація ОП за участі професіоналів-практиків; досвід проведення гостьових лекцій за участі вчених, в тому числі й закордонних, і представників фірм;
- значна увага до проходження практики в умовах виробництва і тісна співпраця з підприємствами молочної галузі;
- активна робота здобувачів у студентському науковому гуртку, їх участь у наукових студентських конференціях, у наукових публікаціях і патентах, участь та перемоги у конкурсах студентських наукових робіт;
- значний попит на фахівців у молокопереробній галузі та успішна професійна кар'єра випускників.

Слабкими сторонами ОП є:

- відсутність дуальної форми навчання;
- відсутність міжнародної академічної мобільності;
- недостатнє залучення міжнародних партнерів до експертизи ОП.

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

Відповідно до запитів розвитку галузі та Стратегічного плану розвитку ЛНУВМБ імені С.З Гжицького (<https://surl.cc/aemjig>) для подальшого розвитку ОП заплановано:

1. Розвиток міжнародної співпраці у навчальній та науковій сферах:
 - укладення нових угод про партнерство з університетами ЄС та країн-партнерів;
 - участь викладачів і здобувачів у програмах Erasmus+, NAWA, CEEPUS;

- організація спільних наукових семінарів, гостьових лекцій і академічних обмінів.
- 2. Розширення викладання освітніх компонент англійською мовою:
 - підготовка викладачів через курси підвищення кваліфікації з академічної англійської;
 - розроблення та апробація навчально-методичних матеріалів англійською;
 - запровадження викладання окремих дисциплін англійською мовою.
- 3. Запровадження практики виконання комплексних кваліфікаційних робіт із здобувачами інших ЗВО:
 - укладання угод про спільне керівництво кваліфікаційними роботами;
 - організація міжуніверситетських дослідницьких груп;
 - проведення спільних науково-практичних конференцій для презентації результатів робіт.
- 4. Оновлення каталогу вибіркового освітніх компонент:
 - систематичне опитування стейкхолдерів (роботодавців, випускників, здобувачів);
 - аналіз тенденцій ринку праці й запитів галузі;
 - розроблення нових вибірових дисциплін із залученням практиків.
- 5. Удосконалення освітнього середовища та матеріально-технічного забезпечення:
 - модернізація лабораторного обладнання для досліджень у галузі перероблення молока;
 - створення інтерактивних освітніх платформ і цифрових ресурсів;
 - забезпечення доступності навчальних приміщень і комфортних умов для навчання.

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 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	навчальна дисципліна	ОК 10_РП_Технологія молочних продуктів функціонального призначення.pdf	dVAsrmIZYTvhtakA Xxnvr2cWeiRXgJ9T/ +we7Q8dpCA=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет. Ваги ТЕХНО ВАГИ ВТ-200 – 2 шт. Вага технічна – 1 шт. Різноважки Г- 4211 Електроваги SF – 400С – 1 шт. Ваги маслопробні – 1 шт. Вага торсійна Techniprot – 1 шт. Електроплитка ТЕРМІЯ – 2 шт. Дистилатор MICROmed DE – 5 – 1 шт. Термостат ТС-20 – 1 шт. Термостат ТС-80 – 2 шт. Шафа сушильна лабораторна TERMolab – 1 шт. Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний), – 1 шт. Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт. Холодильник Nord 239 – 1 шт. Аналізатор молока "Екомілк" – 1 шт. Прилад Betastar Combo для контролю наявності антибіотиків у молоці – 1 шт. РН-МЕТР РН – 602 – 2 шт. РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт. Дозатор одноканальний – 2 шт. Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 2 шт. Установка титрувальна лабораторна – 2 шт. Центрифуга MICROmed CM-8 – 1 шт. Центрифуга молочна – 1 шт Центрифуга лабораторна – 1 шт Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт. Вортекс V-7 – 1 шт Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт. Сепаратор вершковідвідний МОТОР СІЧ – 1 шт. Блендер Zelmer ZHB 1304B491.4 – 1 шт. Термометр лабораторний – 6 шт. Термометр з виносним датчиком – 4 шт. Фризер Kenwood – 1 шт. Міксер Fagor SB-350 – 1 шт. Йогуртниця Saturn ST-FP8512 – 1 шт. Маслоробка електрична Нива – 2 шт. Пенетрометр, прилад для вимірювання твердості масла – 1 шт. Міні сироварня СБ10 на 9 літрів – 1 шт.

				Форми для твердих сирів – 6 шт. Форми для м'яких сирів – 6 шт. Прилад Чижової ПЧ ВР – 10 – 1 шт. Ексикатори – 2 шт. Шафа ламінарна настільна PORSA ЛШМ-1,1. 700*400*1100мм – 1 шт. Опромінювач бактерицидний – 1 шт. Мікроскоп біологічний EDUKO – 2 шт. Мікроскоп навчальний «BIOLAM» – 3 шт. Мікроскоп бінокулярний Fusion FS-7520 (автономне живлення) – 1 шт. Спектрофотометр ULAB 108 – 1 шт. Фотоелектроколориметр КФК-2 ФЕК – 1 шт. Віскозиметр VEVOR NDJ-9S – 1 шт. Лабораторний посуд, штативи, піпетки, жироміри молочні, вершкові, бюретки, мікробюретки, реактиви.
ОК 14. Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	ОК 14_Методичні рекомендації.pdf	z5KpSZBxQtqU+/8e+JuTeryVkJJobFBw4C4auumkZMM=	Комп'ютерні класи; матеріально-технічна база лабораторій кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри; читальні зали; бібліотека; необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду, репозитарій
ОК 13. Дослідницька практика	практика	ОК 13_РП_Дослідницька практика.pdf	X9kOk61PHFrEDCm8/MXPf67rZeKySqT8djtX1Ye9Bbo=	Матеріально-технічна база лабораторій кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри
ОК 12. Виробнича практика	практика	ОК 12_РП_Виробнича практика.pdf	6MUQJvkMvKtebi4BeVQTWcKBIFoHS8WCXgX9nQTycmY=	Матеріально-технічна база підприємств молочної промисловості, крафтових виробництв молочних продуктів
ОК 11. Науково-дослідний практикум	навчальна дисципліна	ОК 11_РП_Науково-дослідний практикум.pdf	brVbuOROoci+o4cb9Ifzf+JeHhpN6F4XFyixxPZA4EI=	Матеріально-технічна база лабораторій кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри
ОК 9. Управління та безпечністю молочних і молоковомісних продуктів	навчальна дисципліна	ОК 9_Управління якістю та безпечністю молочних і молоковомісних продуктів.pdf	LFbT9V6Pqi/LQopQtgAWmMu1cBXwhYcgWFrVgZhtF2Q=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет. Каталог нормативних документів
ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі	навчальна дисципліна	ОК 8_РП_Інноваційні технології в молокопереробній галузі.pdf	sqlJ6lf3DgyEQrvjVib6W6ItrqBsBNlaSxsn1/wJt8Y=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет. Ваги ТЕХНО ВАГИ ВТ-200 – 2 шт. Вага технічна – 1 шт. Різноважки Г- 4211 Електроваги SF – 400С – 1 шт. Ваги маслоробні – 1 шт. Вага торсійна Techniprot – 1 шт. Електроплитка ТЕРМІЯ – 2 шт. Дистилятор MICROMed DE – 5 – 1 шт.

				Термостат ТС-20 – 1 шт. Термостат ТС-80 – 2 шт. Шафа сушильна лабораторна TERMOlab – 1 шт. Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний) – 1 шт. Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт. Холодильник Nord 239 – 1 шт. Аналізатор молока "Екомілк" – 1 шт. Прилад Betastar Combo для контролю наявності антибіотиків у молоці – 1 шт. РН-МЕТР РН – 602 – 2 шт. РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт. Дозатор одноканальний – 2 шт. Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 2 шт. Установка титрувальна лабораторна – 2 шт. Центрифуга MICROmed CM-8 – 1 шт. Центрифуга молочна – 1 шт Центрифуга лабораторна – 1 шт Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт. Вортекс – 1 шт Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт. Сепаратор вершковідвідний МОТОР СІЧ – 1 шт. Блендер Zelmer ZHB 1304B491.4 – 1 шт. Термометр лабораторний – 6 шт. Термометр з виносним датчиком – 4 шт. Фризер Kenwood – 1 шт. Міксер Fagor SB-350 – 1 шт. Йогуртниця Saturn ST-FP8512 – 1 шт. Маслоробка електрична Нива – 2 шт. Пенетрометр, прилад для вимірювання твердості масла – 1 шт. Міні сироварня СБ10 на 9 літрів – 1 шт. Форми для твердих сирів – 6 шт. Форми для м'яких сирів – 6 шт. Прилад Чижової ПЧ ВР – 10 – 1 шт. Ексикатори – 2 шт. Шафа ламінарна настільна PORSА ЛШМ-1,1. 700*400*1100мм – 1 шт. Опромінювач бактерицидний – 1 шт. Мікроскоп біологічний EDUKO – 2 шт. Мікроскоп навчальний «BIOLAM» – 3 шт. Мікроскоп бінокулярний Fusion FS-7520 (автономне живлення) – 1 шт. Спектрофотометр ULAB 108 – 1 шт. Фотоелектроколориметр КФК-2 ФЕК – 1 шт. Віскозиметр VEVOR NDJ-9S – 1 шт. Лабораторний посуд, штативи, піпетки, жироміри молочні, вершкові, бюретки, мікробюретки, реактиви
ОК 6. Інноваційний	навчальна	ОК	Jcr9tS3jiTGDAiQK8q	Стаціонарні та переносні

менеджмент	дисципліна	6_РП_Інноваційний менеджмент.pdf	A5UvmqZElyE9PTrslGDPP+CIY=	мультимедійні системи
ОК 5. Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК 5_РП_Методологія наукових досліджень.pdf	4Hu7IJE1Fxbm3oizqgrIEbEtWouQynHAv oMipioZzI8=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 (2019) Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет
ОК 4. Цивільний захист	навчальна дисципліна	ОК 4_РП_Цивільний захист.pdf	A/Tg3s3LD9FQ1gmSMVtgoKhjIq1BvRtEqSeAz1JCHg=	Навчальна аудиторія: навчальні наочні посібники (стенди, муляжі, таблиці, схеми, фото- та відеоматеріали для моделювання ситуаційних задач). Мультимедійне обладнання. Комп'ютер. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle Засоби індивідуального захисту: цивільний протигаз ЦП-4У, цивільний протигаз ЦП-5, ізолюючий протигаз ІП-46
ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях	навчальна дисципліна	ОК 3_РП_Інформаційні технології у наукових дослідженнях.pdf	xDWmFruhNRio7ETKnTEoIUf9qGXsbtMRWDMAdu1Ojg=	Стаціонарні та переносні мультимедійні системи. Комп'ютери. Ліцензійне програмне забезпечення Microsoft 365 Word, Excel, PowerPoint, Access, Publisher, Teams. Навчально-методична література та роздатковий матеріал
ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	навчальна дисципліна	ОК 2_РП_Інтелектуальна та промислова власність.pdf	h7EnOD2W64FmMO/i/HQNshwIQqykzFgqhqElG4XMvQE=	Навчальна аудиторія: навчальні наочні посібники. Мультимедійне обладнання. Комп'ютер. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle
ОК 1 Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	ОК 1_РП_Ділова іноземна мова.pdf	uQiXQsl6qB8JUxfgPfaPRs4h1tiCun3xQRtvFR7ms0=	Кабінет іноземної мови: Аудіо система, методичний матеріал, лінгафонна система ЛКС-102, аудіо навушники, ноутбук. Комп'ютерні перекладачі Promt, Рута-Плай та Pragma, словник ABBYY Lingvo. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle
ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	навчальна дисципліна	ОК 7_РП_Безвідходні технології в молочній галузі.pdf	hvu8oEGS9hfmLyYvoyl2+AWwfWnz255gonI4HCcId60=	Вага TEXHO ВАГИ ВТ-200 (2020 рік) – 1 шт.; Вага технічна – 1 шт. Електроваги SF – 400С – 1 шт.; Різноважки Г- 4211 – 1 шт.; Електроплитка ТЕРМІЯ – 1 шт.; Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний) – 1 шт.; РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт.; Термостат TC-20 – 1 шт.; Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт.; Дозатор одноканальний – 1 шт.; Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 1 шт.; Установка титрувальна лабораторна – 1 шт.; Вортекс ПРОСТО ПРИЛАД V-7 – 1 шт.; Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт.; Центрифуга лабораторна CM-3 MICROMed – 1 шт.; Сепаратор вершковідвідний МОТОР СІЧ – 1 шт.; Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт.;

				Спектрофотометр – 1 шт.; Віскозиметр VEVOR NDJ-9S – 1 шт.
--	--	--	--	--

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
303662	Білик Оксана Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 037539, виданий 01.07.2016, Аттестат доцента АД 002337, виданий 23.04.2019	14	ОК 11. Науково-дослідний практикум	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво СС 00493706/017997-22, "Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності", 11.11.2022 р., 2,0 кредити ЄКТС (60 годин) 2. Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №137/16, тема: "Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня", 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). 3. Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат №544/12, Тема «Міжнародна науково-практична конференція присвячена 140-річчю географії у Львівському Університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 20.05.2023р., 2,0 кредити ЄКТС (60 годин). 4. ТОВ МК "Галичина", Сертифікат №04, "Застосування харчових інгредієнтів в технології молочних продуктів", 02.08.2024 р., 4 кредитів ЄКТС (120 годин). 5. Університет сільського

						господарства у Кракові, Український університет у Європі-Фундація, сертифікат BWIWM/7230/196/2025, "Безпека харчових продуктів" інновація, технологія, перспективи", 09.06.2025 р., 6 кредитів (180 годин). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Наговська В. О., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Розроблення технології спреду із шротом кедрових горіхів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 9–14. 2. Лиховід Д. С., Сливка Н. Б., Білик О. Я., Скульська І. В. Удосконалення технології топленого масла з куркумою. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 94. С. 67–71. 3. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Наговська В. О., Михайлицька О. Р. Розробка рецептури морозива з продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56. 4. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Дроник Г. В., Наговська В. О. Дослідження якісних показників морозива парфе з овочевими наповнювачами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 96. С. 93–98. 5. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Наговська В. О. Розроблення технології кисломолочного напою з ягодами годжі. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології.
--	--	--	--	--	--	--

2022. Т. 24, № 97. С. 65–71.

6. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2022. № 2. С. 93–98.

7. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaylytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25. № 99. С. 116–120.

8. Наговська В. О., Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Розробка технології кисломолочного напою з безглютеновими злаками. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2023. № 3. С. 5–12.

9. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Білик О. Я. Перспективність використання вівса для виробництва немолочних йогуртоподібних напоїв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2024. № 37. С. 64–70.

10. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Nachak Y. Influence of the biologically active supplement «Immunocort» on the production and quality of the «Mozzarella Ukrainian» cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 11 (121). P. 31–40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.272399>

11. Лучка І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я., Штапенко О. В., Сварчевська О. З. Інноваційні підходи до підготовки кваліфікаційних робіт майбутніх фахівців з харчових технологій.

Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2025. Т. 27. № 103. С.
113–120.

Пункт 2.

1. Спосіб
виготовлення
альбумінового сиру
Урда: пат. 65568
України. №
u201106045; заявл.
16.05.2011; опубл.
12.12.2011, Бюл. № 23.
5 с.

2. Мазь для лікування
хвороб суглобів та
м'яких тканин: пат.
88599 України. №
u2013 11503; заявл.
30.09.2013; опубл.
25.03.2014, Бюл. № 6.
5 с.

3. Спосіб виробництва
йогурту з козиного
молока: пат. 100687.
№ u2015 00035;
заявл. 05.01.2015;
опубл. 10.08.2015,
Бюл. № 15. 5 с

4. Спосіб виробництва
«Наріне» із козиного
молока: пат. 110907.
№ u2016 03926;
заявл. 11.04.2016;
опубл. 25.10.2016,
Бюл. № 20. 5 с.

5. Спосіб виробництва
кефіру імунного із
козиного молока: пат.
120107. № u2017
03656; заявл.
13.04.2017; опубл.
25.10.2017, Бюл. №
20. 5 с.

6. Спосіб
виготовлення
твердого сичужного
сиру з мигдалем: пат.
134549 Україна. №
u2018 12228; заявл.
10.12.2018; опубл.
27.05.2019, Бюл. №
10. 5 с.

7. Спосіб виробництва
кефіру з сиропом
«Кориця»: пат.
140395. №
u201907571; заявл.
05.07.2019; опубл.
25.02.2020, Бюл. № 4.
5 с.

8. Спосіб отримання
екстракту меліси
лікарської (*melissa
officinalis* l.) для
виробництва квасу:
пат. 150759. №
u202105799; заявл.
13.10.2021; опубл.
14.04.2022, Бюл. №
15. 4 с.

Пункт 3.

1. Михайлицька О. Р.,
Деркач І. М., Сливка
Н. Б., Гачак Ю. Р.,
Білик О. Я. Технології
харчових виробництв:

							Навчальний посібник. Львів, 2021. 214 с. 2. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології / Уклад.: О.Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів, 2024. 258 с. 3. Інноваційний інжиніринг: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укладачі: Наговська В.О., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Білик О.Я. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 106 с. 4. Світові тенденції розвитку харчової індустрії: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології / Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів, 2024. 196 с. 5. Науково-дослідний практикум: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології / Уклад.: О. Й. Цісарик, О. Я. Білик, О. Р. Михайлицька, І. В. Лучка, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська. Львів, 2025. 150 с. Пункт 4. 1. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Скульська І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Фармацевтичні аспекти нутриціології: навч. посіб. для самост. роботи студентів очної та заочної форм навчання ОС «Магістр» спеціальності 226 «Фармація, промислова фармація» галузі знань 22 «Охорона здоров'я», Львів:
--	--	--	--	--	--	--	--

							ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2020. 55 с. 2. Ромашко І. С., Білик О. Я., Галух Б. І., Коваль Г. М. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: навч. метод. посіб. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2020. 70 с. 3. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Скульська І. В., Білик О. Я. Устаткування та проектування фармацевтичних виробництв: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи для студентів спеціальності 226 «Фармація, промислова фармація». Львів, 2021. 61 с. 4. Сливка Н. Б., Білик О.Я., Гачак Ю. Р. Продукти лікувально-профілактичного призначення: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 101«Екологія». Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Ґжицького, 2022. 122 с. 5. Методичні рекомендації до проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2024. 22 с. 6. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181
--	--	--	--	--	--	--	---

							інжиніринг: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі: Наговська В.О., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Білик О.Я. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 11. Науково-дослідний практикум: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології / Уклад.: О. Й. Цісарик, О. Я. Білик, О. Р. Михайлицька, І. В. Лучка, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2025. 33 с. Пункт 8. 1. Член редакційної колегії Наукового вісника ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького», з 2019 р. Пункт 12. 1. Наговська В., Михайлицька О., Сливка Н., Білик О. Розроблення технології кисломолочного напою зі спельтою. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали Міжнародної науково- практичної конференції, присвяченої 140- річчю географії у Львівському університеті. Львів, 18–20 травня 2023. Львів : Простір-М, 2023. С. 236–241. 2. Бакай В., Білик О.Я. Розроблення технології пробіотичного напою на основі молочної сироватки з екстрактом шипшини. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.
--	--	--	--	--	--	--	---

						3. Ѓжицького. Львiв, 14–15 травня 2025 р. С. 13–14. 3. Лучка І., Бiлик О., Кругла Д. Використання екстракту гiнґо бiлоба у виробництвi функцiонального кефiру з iмунотулювальним и властивостями. II Всеукраїнська науково-практична конференцiя у рамках Всеукраїнського форуму «Молочна промисловiсть вiд виробника до споживача: сучаснi тренди та орієнтири». (м. Київ, 27.05.2025). м.Київ : НУХТ, 2025. С. 83. 4. Бiлик О.Я., Сливка Н.Б., Лучка І.В. Розроблення технологiї масляної пасти для дiтей зi смаком полуницi. Тези VIII Мiжнародної науково-технiчної конференцiї «Стан та перспективи харчової науки та промисловостi» присвяченої 30-рiччю заснування кафедри харчової бiотехнологiї i хiмiї ТНТУ iменi Iвана Пулюя. Тернопiль, 25-26 вересня 2025 р., С. 23–24. 5. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Бiлик О. Я. Розробка технологiї немолочного йогуртоподiбного напою на основi безглютенових злакiв. Innovations in modern education: European and global context: Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference (November 25–27, 2024, Krakow, Poland). Krakow, 2024. Рр. 326–329. Пункт 14. 1. Цапай І. Р. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робiт (Всеукраїнський конкурс студентських наукових робiт з природничих, технiчних та гуманiтарних наук у 2019/2020 навчальному році, Львiвський нацiональний унiверситет ветеринарної медицини та
--	--	--	--	--	--	--

							біотехнологій імені С.З. Гжицького, І місце).
82514	Цісарик Оріся Йосифівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівський зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1981, спеціальність: Ветеринарія, Диплом доктора наук ДД 008883, виданий 22.12.2010, Диплом кандидата наук БЛ 025457, виданий 29.12.1990, Атестат доцента ДЦ 005794, виданий 17.10.2002, Атестат професора 12ПР 008029, виданий 26.09.2012	30	ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №136/16, тема: "Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня", 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). 2. Тюрингійська Агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина). Сертифікат, тема "Розвиток технологій функціональних молочних продуктів в країнах ЄС", 15.05.2024 р., 6,0 кредитів (180 годин). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I. Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572–578. https://doi.org/10.15421/022089 2. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and Investigation of properties of strains Enterococcus spp. Isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259. https://doi.org/10.1016/j.bcab.2021.102259 (IF 83) Q1. 3. Mushynska V., Roman I., Tistechok S., Slyvka I., Tsisaryk O., Gromyko O., Shtapenko O., Syrvatka V. Draft genome sequence of Enterococcus sp. SB12 isolated from artisanal cheese of the Carpathian. Microbiol Resour Announc. 2023 Nov 29:e0086523 doi: 10.1128/MRA.00865-23. Epub ahead of

print. PMID: 38014936.
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38014936/>
(IF 0,6) Q4.

4. Tsizh B, Skulska I, Tsisaryk O, Slyvka N, Musiy L, Slyvka I. Charakterystyka przebiegu procesów proteolitycznych w bryndzy o obniżonej zawartości soli kuchennej. Żywność. Nauka. Technologia. Jakosc. 2024;4(141):23-44.
<https://doi.org/10.15193/zntj/2024/141/519>
(IF 0,155) Q4.

5. Mushynska V., Tistechok S., Roman I., Slyvka I., Tsisaryk O., Gromyko O., Shtapenko O., Syrvatka V. Genome Analysis and Characterization of Enterococcus sp. SB12 Isolated from Carpathian Artisanal Cheese. Curr Microbiol. 2025 Jun 28. Vol. 82(8). 349.
<http://doi:10.1007/s00284-025-04337-4>
PMID: 40580365. (IF 2,6) Q2.

4. Скульська І. В., Цісарик О. Й. Зміни білкових речовин бринзи під впливом часткової заміни кухонної солі хлоридом калію. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології.. Львів, 2020. Т. 22 (92). С. 50–54.

5. Kushnir I. I., Tsisaryk O. Y., Shalovylo S. H., Gutyj B. V., Kushnir G. V., Slyvka I. M., Musiy L. Y. The ability of enterococci extracted from traditional Carpathian cheese bryndza to produce biologically active substances. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. Vol. 3, № 3. P. 15–19.

6. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Єреміца Н. Використання стевії у технології йогурту. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 56–62.

7. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б. Формування якісних показників бринзи, виготовленої за часткової заміни

хлориду натрію. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. 2020. Т. 31(70), №6. С. 148–152.

8. Скульська І. В., Цісарик О. Й. Удосконалення технології бринзи з овечого молока шляхом додавання біозахисної культури. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. Львів, 2020. Т. 22. № 93. С. 49–53.

9. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Семен І. С., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Властивості сформованих композицій пробіотичних штамів, виділених із карпатської бринзи. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 119–125.

10. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія м'якого сиру типу Камамбер із різними бактеріальними препаратами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 63–73.

11. Цісарик О. Й., Кушнір І. І. Вміст ліпідів печінки щурів за дії композиції молочнокислих бактерій, виділених із традиційної карпатської бринзи. Журнал «Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування». 2021. № 7. С. 167–173.

12. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології смузі геродістичного призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 38–45.

13. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту, збагаченого селеном. Вісник Львівського торговельно-

							економічного університету. Технічні науки. 2021. № 28. С. 21–29. 14. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Дроник Г. В., Мусій Л. Я., Сенченко О. Д. Технологія йогурту «Карпатський» із використанням штаму <i>Enterococcus faecium</i>, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 24, № 96. С. 48–56. 15. Кушнір І. І., Цісарик О. Й. Вплив розробленої композиції молочнокислих бактерій, виділених із карпатської бринзи, на організм лабораторних тварин. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. 2021. Т. 23, № 94, С. 9–15. 16. Кушнір І. І., Семен І. С., Цісарик О. Й., Кушнір І. М. Вплив ентерококів на чутливість умовно-патогенної мікрофлори до антибіотиків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. Львів, 2021. Т. 23, № 9. С. 25–28. 17. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродієтичними властивостями. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2022. Т. 28, № 5. С. 105–117. 18. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Дроник Г. В., Драч М. П., Сливка І. М. Розроблення технології кефіру з пюре селери. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, № 98. С. 57–64. 19. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б. Особливості перебігу ліполітичних процесів у бринзі зі зниженим вмістом
--	--	--	--	--	--	--	--

							кухонної солі. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2022. Вип.1. С. 147–153. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.16. 20. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Скульська І. В. Технологія виготовлення бринзи з коров'ячого молока із застосуванням заквашувального препарату «Ентероплан». Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. 2022. Т. 24, № 96. С. 9–15. 21. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Герун О. Розроблення технології кисломолочного продукту з підвищеним вмістом білка.. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 100. С. 94–100. 22. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2024. Т. 30, № 2. С. 169–179. 23. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Гуменецький М. М. Розроблення технології м'якого сиру з мигдалем. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. Вип. 4. С. 173–180. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.22 24. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення функціонального молочного продукту з фітокомпонентами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2024. Т. 26, № 101. С. 156–163. 25. Кухтин М.Д., Цісарик О.Й., Салата В.З., Коваль Г.М., Климик В.Т. Біоконсервування твердого сичужного сиру з використанням бактеріофагів. Здоров'я людини і
--	--	--	--	--	--	--	--

						нації. 2024. 3. С. 47-58. https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2024.47 26. Скульська І.В., Цісарик О.Й., Кішай Р.Ю., Горобець О.М., Левченко Ю.В. Особливості технології йогурту з пророщеними зернами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Технічні науки, Львів, 2024. Т. 26. №102. С. 67–71. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10210 27. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2024. Т. 30, № 2. С. 169–179. 28. Цісарик О., Мусій Л., Сливка І., Скульська І, Лучка І. Технологія біфідойогурту із фруктовим наповнювачем і йогурту з харчовими добавками. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2025. Т. 27. № 103. С. 78–89. Пункт 2. 1. Консорціум мікроорганізмів <i>Lactobacillus plantarum</i>, <i>Leuconostoc mesenteroides</i> ssp. <i>mesenteroides</i>, <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>, <i>Lactococcus garvieae</i>, <i>Enterococcus faecium</i> для виробництва сиру бринза. Патент № 100822 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № u 2015 01858; заявл. 02.03.2015 р., опубл. 10.08.2015. Бюл. № 15. 5 с. 2. Спосіб виробництва сиру бринза із бактеріальним препаратом Геробакетрин. Патент № 120058 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № u 2017 120058; заявл. 31.03.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20. 5 с. 3. Спосіб визначення
--	--	--	--	--	--	--

							штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски. Патент № 149039 Україна / Кушнір І.І., Цісарик О.Й., Кушнір І.М., Сливка І.М., Гутий Б.В., Кушнір В.І., Семен І.С. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2021 01868; заявл. 09.04.2021; опубл.13.10.2021, Бюл. № 41. 5 с.
							4. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з пробіотичними властивостями. Патент № 94997 Україна / Цісарик О.Й., Мусій Л.Я. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2014 06295; заявл. 06.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с.
							5. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з функціональними властивостями. Патент № 95115 Україна / Цісарик О.Й., Мусій Л.Я. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2014 07283; заявл. 27.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с.
							6. Спосіб виготовлення кисловершкового масла у весняно-літній період року. Патент № 23165 Україна / Цісарик О.Й., Мусій Л.Я. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2017 07283; заявл. 27.08.2016; опубл. 15.11.2016, Бюл. № 45. 5 с.
							7. Спосіб виробництва йогурту із включенням штамів бактерій, виділених із традиційний карпатських молокопродуктів. Патент №154723 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М., Мусій Л.Я., Вовк М.І. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. № у 2022 04546; заявл. 02.12.2022, опубл.13.12.02.2023, Бюл. № 50. 5 с.
							1. Бринза зі зниженим вмістом кухонної солі. Технічні умови ТУУ 10.5-00492990-

							013:2016. Львів: Держспоживстандарт України, 2016. 26 с. 2. Препарат заквашувальний «Ентероплан». Технічні умови ТУУ 10.5–00492990–028:2021. 23 с. 3. Масло кисловершкове з пробіотичними властивостями. Технічні умови України: ТУ У 10.5-00492990-006:2014. Затв. ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок, ТК 132 «Засоби захисту тварин, корми та кормові добавки» від 12.12.2014 р.». 24 с. Пункт 3. 1. Цісарик О. Й., Скульська І. В., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р. Фармацевтичні аспекти нутриціології: лабораторний практикум. Львів, 2020. 120 с. 2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Ліпіди молока: попередники, синтез, властивості : монографія. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, «Магнолія 2006», 2022. 292 с. 3. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі : О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайличка, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 128 с. 4. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання,
--	--	--	--	--	--	--	---

							консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с. 5. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с. 6. Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Михайлицька О.Р. Безвідходні технології в молочній галузі: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 149 с. Пункт 4. 1. Цісарик О. Й., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р. Технологія молочних і молоковмісних продуктів: навч. посіб. для контролю та самоконтролю для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2020. 136 с. 2. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Скульська І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Фармацевтичні аспекти нутриціології: навч. посіб. для самостійної роботи. Львів, 2020. 60 с. 3. Цісарик О. Й., Ваврисевич Я. С., Михайлицька О. Р., Гачак Ю. Р. Вивчення фізико-хімічних та технологічних властивостей крохмалю: Методичні
--	--	--	--	--	--	--	---

							вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Львів, 2021. 43 с. 4. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів» для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укл.: О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, І. М. Деркач – Львів: ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2022. – 110 с. 5. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Інноваційні технології в галузі» для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укл.: О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, І. М. Деркач – Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. – 21 с. 6. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі : О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 128 с. 7. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв: Навчально-методичний посібник для здобувачів вищої
--	--	--	--	--	--	--	---

							освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Видання друге, перероблене і доповнене. / Укладачі : Гачак Ю.Р., Цісарик О.Й., Сливка І.М. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 199 с. 8. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Львів. 2024. 32 с. 9. Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка Н.Б., Сливка І.М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с. 10. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с. 11. Методичні рекомендації до
--	--	--	--	--	--	--	--

							проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 12. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с. 13. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 23 с. Пункт 6. 1. Мусій Любов Ярославівна, диплом кандидата технічних наук, спеціальність
--	--	--	--	--	--	--	---

							05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, тема «Розроблення технології кисловершкового масла з пробіотичними властивостями» , диплом ДК № 031920, 29.09. 2015 р., Одеська національна академія харчових технологій, 2. Сливка Ірина Миколаївна, диплом кандидата сільськогосподарських наук, спеціальність 03.00.20 – біотехнологія, тема «Біотехнологія створення бактеріального препарату для виробництва бринзи», Білоцерківський національний аграрний університет, диплом ДК № 031659, 29.09. 2015 р. 3. Скульська Інна Володимирівна, диплом кандидата технічних наук, спеціальність 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, тема «Удосконалення технології виготовлення бринзи», диплом ДК 046002, 01.02.2018 р., Одеська національна академія харчових технологій, 4. Кушнір Ірина Ігорівна, диплом доктора філософії (кандидат сільськогосподарських наук), спеціальність 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, тема «Розроблення заквашувального препарату із використанням мікроорганізмів роду Enterococcus, виділених із традиційної карпатської бринзи», Інститут сільського господарства карпатського регіону Національної академії аграрних наук України, диплом Н23 №001628, 27.11.2023 р. Пункт 7. Офіційний опонент докторських дисертацій: 1. Вовкогон А. Г.
--	--	--	--	--	--	--	---

							«Теоретичне та практичне обґрунтування розробки біотехнологій іммобілізації клітин заквасок для кисломолочних напоїв», Білоцерківський національний аграрний університет, 2020 р. 2. Романчук І. О. «Наукове обґрунтування та розроблення способів підвищення ресурсоефективності промислового перероблення молочної сировини», Національний університет харчових технологій, 2020 р. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії Далецька Д. Я. «Технологія виготовлення молока та молочних продуктів з використанням біологічно активного йоду», Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, 2021 р. Член спеціалізованої вченої ради Д 35.368.01 за спеціальністю 03.00.04 – сільськогосподарські науки у Інституті біології тварин НААН України з 2015 р. Пункт 8. 1. Керівник госпдоговірної теми 270-07-21 «Розроблення заквашувального препарату для йогурту «Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних карпатських продуктів» (МК «Галичина»), 2021 р. 2. Керівник теми 0121U110078 «Розроблення технології інноваційних молочних продуктів функціонального та геродієтичного призначення» з 2021 р. Пункт 9. Член експертної ради
--	--	--	--	--	--	--	--

						наукових проєктів МОН України, секція 24. Пункт 11. Науковий консультант ТОВ МК «Галичина», з 2020 р. Пункт 12. 1. Цісарик О. Біологічна цінність вершкового масла. Сільський господар, 2020. С. 39–46. 2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково- технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2022 р. С. 22–23. 3. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродієтичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково- технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240. 4. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII Міжнародної науково- технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2023 р. С. 26–28. 5. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково- технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251–253. 6. Цісарик О., Дроник Г., Сливка І., Кушнір І., Мусій Л. Створення
--	--	--	--	--	--	---

							бактеріальних препаратів для молочної промисловості з використанням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційної карпатської бринзи. Журнал «Біологія тварин». 2024. Т. 26, № 3. С. 121. 7. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Федак Н. М. Перспективи використання ентерококів, виділених із традиційної карпатської бринзи. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Пріоритетні напрями наукового забезпечення виробництва продукції тваринництва у Карпатському регіоні для подолання викликів, пов'язаних з воєнним станом» (с. Оброшине, 25 червня 2024 р.). Оброшине, 2024. С. 62-63. 8. Цісарик О. Й, Мусій Л. Я, Мороз Л. Я. Розроблення технології функціонального кисломолочного десерту з пророщеним насінням сочевиці. Тези доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». Львів, 2024. С. 31-32. 9. Окисюк Д. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Використання злакових культур у технології йогурту функціонального призначення. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції “Вектори розвитку науки, освіти та технологій в умовах глобалізації” , 12 березня 2025 р. С. 65-66. 10. Цісарик О., Мусій Л., Сливка І. Розроблення технології кисловершкового масла з використанням <i>Enterococcus faecium</i> ,
--	--	--	--	--	--	--	--

							виділеним із карпатської бринзи. II Всеукраїнська науково-практична конференція у рамках Всеукраїнського форуму «Молочна промисловість від виробника до споживача: Сучасні тренди та орієнтири. 27 травня 2025 р. С. 110-112. 11. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розробка технології кисломолочного напою на основі вторинної молочної сировини. Тези доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості, присвячена 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, 25-26 вересня, м. Тернопіль, 2025 р. С. 51-53. Пункт 14. Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Харчові технології», з 2021 р. Пункт 19. Член Міжнародної організації American Dairy Science Association з 2000 р. Член Українського біохімічного товариства з 2016 р.
284680	Сливка Ірина Миколаївна	длоцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2011, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом кандидата наук ДК 031659, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 005835, виданий 26.11.2020	10	ОК 9. Управління та безпечністю молочних і молоковісних продуктів	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. ТОВ МК «Галичина», Сертифікат №02, «Якість та безпека молочних та молоковісних продуктів. Управління якість продукції молокопереробних виробництв», 14.06.2024 р., 6 кредитів ЄКТС (180 годин). 2. Університет сільського господарства у Кракові (Польща), сертифікат BWIWM/7230/196/20 25, тема «Безпека харчових продуктів: Інновація, технологія, перспективи», 09.06.2025 р., 6 кредитів (180 год.)

Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов

Пункт 1.

1. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I.

Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572–578.

2. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and Investigation of properties of strains Enterococcus spp. Isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259. (IF 83) Q1.

3. Mushynska V., Roman I., Tistechok S., Slyvka I., Tsisaryk O., Gromyko O., Shtapenko O., Syrvatka V. Draft genome sequence of Enterococcus sp. SB12 isolated from artisanal cheese of the Carpathian. Microbiol Resour Announc. 2023 Nov 29:e0086523. doi: 10.1128/MRA.00865-23. Epub ahead of print. PMID: 38014936. (IF 0,6) Q4.

4. Kushnir I. I., Tsisaryk O. Y., Shalovylo S. H., Gutyj B. V., Kushnir G. V., Slyvka I. M., Musiy L. Y. The ability of enterococci extracted from traditional Carpathian cheese bryndza to produce biologically active substances. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. V. 3, № 3. P. 15–19.

5. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Єреміца Н.

Використання стевії у технології йогурту. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 2020. Т. 23, № 93. С. 56–62.

6. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Семен І. С., Сливка І. М., Мусій Л. Я.

Властивості сформованих

							композицій пробіотичних штамів, виділених із карпатської бринзи. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 2020. Т. 22, № 93. С.119–125. 7. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія м'якого сиру типу Камамбер із різними бактеріальними препаратами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 2020. Т. 23, № 93. С. 63–73. 8. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології смузі геродієтичного призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 38–45. 9. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту, збагаченого селеном. «Вісник Львівського торговельно- економічного університету. Технічні науки». 2021. № 28. С. 21–29. 10. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Дроник Г. В., Мусій Л. Я., Сенченко О. Д. Технологія йогурту «Карпатський» із використанням штаму Enterococcus faecium, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 24, № 96. С. 48–56. 11. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Герун О. Розроблення технології кисломолочного продукту з підвищеним вмістом білка.. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25, № 100. С. 94–100. 12. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Журнал «Наукові праці Національного
--	--	--	--	--	--	--	---

університету харчових технологій». 2023. Т. 29, № 6. С. 105–117.

13. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології функціонального молочного продукту з фітокомпонентами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024. Т. 26, № 101. С. 156-163.

14. Сусол Н.Я., Сливка І. М., Акимішин М. М. Розроблення номенклатури дескрипторів для сенсорного профілю морозива пломбір. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2025.Т. 27, № 103. С. 3-9.

15. Mushynska V., Tistechok S., Roman I., Slyvka I., Tsisaryk O., Gromyko O., Shtapenko O., Syrvatka V. Genome Analysis and Characterization of *Enterococcus* sp. SB12 Isolated from Carpathian Artisanal Cheese. Curr Microbiol. 2025 Jun 28. Vol. 82(8). 349. doi: 10.1007/s00284-025-04337-4. PMID: 40580365. (IF 2,6) Q2.

16. Цісарик О., Мусій Л., Сливка І., Скульська І, Лучка І. Технологія біфідойогурту із фруктовим наповнювачем і йогурту з харчовими добавками. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2025. Т. 27. № 103. С. 78–89.

17. Tsizh B, Skulska I, Tsisaryk O, Slyvka N, Musiy L, Slyvka I. Charakterystyka przebiegu procesów proteolitycznych w bryndzy o obniżonej zawartości soli kuchennej. Żywność. Nauka. Technologia. Jakosc. 2024;4(141):23-44. <https://doi.org/10.15193/zntj/2024/141/519> (IF 0,155) Q4.

Пункт 2.
1. Консорціум мікроорганізмів *Lactobacillus plantarum*,

							Leuconostoc mesenteroides ssp. mesenteroides, Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus garvieae, Enterococcus faecium для виробництва сиру бринза. Патент № 100822 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № u 2015 01858; заявл. 02.03.2015 р., опубл. 10.08.2005. Бюл. № 15. 5 с. 2. Спосіб виробництва сиру бринза із бактеріальним препаратом Геробакетрин. Патент № 120058 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № u 2017 120058; заявл. 31.03.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20. 5 с. 3. Спосіб визначення штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски. Патент № 149039 Україна / Кушнір І.І., Цісарик О.Й., Кушнір І.М., Сливка І.М., Гутий Б.В., Кушнір В.І., Семен І.С. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № u 2021 01868; заявл. 09.04.2021; опубл.13.10.2021, Бюл. № 41. 5 с. 4. Спосіб виробництва йогурту із включенням штамів бактерій, виділених із традиційний карпатських молокопродуктів. Патент №154723 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М., Мусій Л.Я., Вовк М.І. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. № u 2022 04546; заявл. 02.12.2022, опубл.13.12.02.2023, Бюл. № 50. Пункт 3. 1. Гачак Ю. Р., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання,
--	--	--	--	--	--	--	---

							консервування і переробки молока». Видання друге, перероблене і доповнене. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 199 с. 2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с. 3. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайличка О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с. 4. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Лучка І. В. Управління якістю та безпеністю харчових продуктів: Навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2025. 130 с. Пункт 4. 1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181
--	--	--	--	--	--	--	---

							Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів. 2024. 32 с. 2. Цісарик О.Й., Наговська В.О., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р., Мусій Л.Я., Білик О.Я., Сливка І.М., Скульська І.В. Методичні рекомендації до проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів. 2024. 22 с. 3. Цісарик О.Й., Наговська В.О., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р., Мусій Л.Я., Білик О.Я., Сливка І.М., Скульська І.В. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с. 4. Сливка І.М., Лучка І. В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології. Львів. 2025. 24 с. Пункт 8. Відповідальний виконавець науково- дослідної роботи «Розроблення заквашувального препарату для йогурту «Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних
--	--	--	--	--	--	--	---

							карпатських продуктів», 200 тис.грн. (договір № 270-07-21 від 01.07.2021 р.). Пункт 12. 1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2022 р. С. 22–23. 2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродістичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240. 3. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2023 р. С. 26-28. 4. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251-253. 5. Цісарик О, Дроник Г, Сливка І, Кушнір І, Мусій Л. Створення бактеріальних препаратів для молочної промисловості з використанням штамів молочнокислих бактерій, виділених із
--	--	--	--	--	--	--	---

						традиційної карпатської бринзи. Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасної біології, тваринництва та ветеринарної медицини». Львів, 2024. с. 121. 6. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології кисловершкового масла з використанням <i>Enterococcus faecium</i>, виділеним із карпатської бринзи. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 110–112. 7. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розробка технології кисломолочного напою на основі вторинної молочної сировини. Тези доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості, присвячена 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, 25-26 вересня, м. Тернопіль, 2025 р. С. 51-53. Пункт 14. II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2021-2022 н.р. Сенченко Олександр (науковий керівник, доцент Сливка Ірина Миколаївна). Тема: «Використання продуктів бджільництва в технології кисломолочних напоїв». Диплом 1 ступеня. Пункт 19. Членкиня Українського біохімічного товариства.
--	--	--	--	--	--	--

305636	Сливка Наталія Богданівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 030222, виданий 30.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 032717, виданий 26.10.2012	24	ОК 8. Інноваційні технології в молокоперероб ній галузі	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Освітня онлайн- платформа «Зрозуміло!», сертифікат (онлайн- курс), тема: «Дивись під ноги! Дивись, куди йдеш», 21.03.2023 р., 0.2 кредита ЄКТС (6 годин). 2. Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат №543/12, Міжнародна науково- практична конференція присвячена 140-річчю географії у Львівському університеті " Географічна освіта і наука: виклики і поступ", 20.05.2023 р., 2 кредити ECTS (60 годин). 3. ПАТ «Львівм'ясомолпроект », довідка №114, тема: «Інноваційні підходи до проектування сучасного технологічного обладнання та підприємств харчової та біологічної промисловості», 26.06.2023 р., 2 кредити ЄКТС (60 годин). 4. Європейський інститут інноваційного розвитку (м.Острава, Чехія), сертифікат про стажування №tec- 2024-10 "Впровадження інновацій у технології та інженерії: досвід Чехії", 30.06.2024 р., 6 кредитів ECTS (180 годин). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 7, 12, 14 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Наговська В. О., Михайлицька О. Р. Розробка рецептури морозива з продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56. 2. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Дроник Г. В., Наговська В. О.
--------	---------------------------------	---------------------------------------	---	---	----	---	--

							Дослідження якісних показників морозива парфе з овочевими наповнювачами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 96. С. 93–98. 3. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б. Особливості перебігу ліполітичних процесів у бринзі зі зниженим вмістом кухонної солі. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2022. Вип.1. С. 147– 153. 4. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Наговська В. О. Розроблення технології кисломолочного напою з ягодами годжі. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2022. Т. 24, № 97. С. 65–71. 5. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaylytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. Vol. 25(99). Р. 116–120. 6. Бомба М. Я., Федина Л. О., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25. № 100. С. 74–79. 7. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Nachak Y. Influence of the biologically active supplement "Immunocort" on the production and quality of the "Mozzarella Ukrainian" cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 1 No. 11 (121). Р 31–40. 8. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Білик О. Я. Перспективність використання вівса
--	--	--	--	--	--	--	---

							для виробництва немолочних йогуртоподібних напоїв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2024. Вип. 37. С. 64–70. Пункт 2. 1. Спосіб виробництва твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання: пат. 200107545; заявл. 31.07.2001; опубл. 17.06.2002, Бюл № 6. 3 с. 2. Спосіб виробництва спреду: пат. u201105622; заявл. 04.05.2011; опубл. 12.12.2011, Бюл.№ 23. 5 с. 3. Спосіб виробництва кисломолочних напоїв: пат. №u201403298; заявл. 31.03.2014; опубл. 10.11.2014, Бюл. № 21. 4 с. 4. Спосіб виготовлення твердого сичужного сиру з мигдалем: пат. 134549 Україна. № u2018 12228; заявл. 10.12.2018; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 5 с. 5. Спосіб отримання екстракту меліси лікарської (melissa officinalis) для виробництва квасу: пат. 150759. № u202105799; заявл. 13.10.2021; опубл. 14.04.2022, Бюл. № 15. 4 с. 6. Спосіб виробництва кисломолочного напою з маслянки: пат. на корисну модель 152261 Україна: МПК A23C 9/20 (2006.01) / Ю. Р. Гачак, Б. В. Гутий, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. Я. Бінкевич, І. В. Яценко; Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. u 2022 00736; заявл. 18.02.2022, опубл. 11.01.2023. Бюл. № 2. 4 с. Пункт 3. 1. Наговська В.О., Гачак Ю.Р., Сливка
--	--	--	--	--	--	--	---

							Н.Б., Михайлицька О.Р. Молочні консерви: технологія та обладнання: Навч. посіб. Львів. 2021. 292 с. 2. Михайлицька О. Р., Деркач І. М., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Білик О. Я. Технології харчових виробництв: Навч. посіб. Львів, 2021. 214 с. 3. Сливка Н. Б., Білик О.Я., Гачак Ю. Р. Продукти лікувально- профілактичного призначення: навчально- методичний посібник для самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 101«Екологія». Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Іжицького, 2022. 122 с. 4. Сливка Н. Б. Наукові та прикладні аспекти виробництва оздоровчих продуктів харчування: колективна монографія; за редакцією доктора с.- г. наук, професора М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2022. 278 с. 5. Інноваційні технології в молокопереробній галузі: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі : О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, О.Р. Михайлицька Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Іжицького, 2024. 108 с. Пункт 4. 1. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Деркач І.М. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів». Львів, 2022. 84 с. 2. Сливка Н. Б., Наговська В. О. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з
--	--	--	--	--	--	--	---

							навчальної дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Львів. 2021. 54 с. 3. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: навч. посібн. / Уклад.: О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2023. 128 с. Пункт 7. Сапіга Вікторія Ярославівна, дисертація на тему «Удосконалення технології морозива з овочевою сировиною» на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (2023 р., НУХТ, м. Київ). Пункт 12. 1. Райхіль О., Сливка Н. Пошук немолочних рецептурних компонентів у технології морозива для вегетаріанців тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024.С. 74. 2. Нагорний М., Сливка Н. Створення дивовижних смаків у молочних продуктах тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024. С. 75. 3. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки, 2022. № 2. С. 93–98. 4. Slyvka N.B., Mykhaylytska O.R., Skulska I.V., Bilyk O.Ya. Prospects for using black elderberry in the fermented whey drinks technology. Actual Issues of Modern
--	--	--	--	--	--	--	--

							Science. European Scientific e-Journal. Ostrava: Tuculart Edition, European Institute for Innovation Development. 2024 June 5;(31). P. 94-107. 5. Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р., Білик О.Я. Розробка технології немолочного йогуртоподібного напою на основі безглютенових злаків. In: Innovations in modern education: European and global context: Abstracts of 13th International Scientific and Practical Conference [Internet]; 2024 Novemb 25-27; Krakow, Poland. Krakow; 2024. Пунк 14. Боршош Валерія (1 курс, ОС «Магістр») здобула диплом III ступеня у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у НУХТ, м. Київ, 2025 р. Тема роботи: «Використання сироваткового відвару цвіту липи у технології сиру козиного».
305639	Мусій Любов Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук	11	ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №139/16, тема: "Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня", 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). 2. ТОВ МК "Галичина", Сертифікат №03, "Принципи повного й раціонального використання молока", 02.08.2024 р., 4 кредитів ЄКТС (120 годин). 3. Університет сільського господарства у Кракові, Український університет у Європі-Фундація, сертифікат BWIWM/7230/195/20 25, "Безпека харчових продуктів" інновація, технологія, перспективи", 09.06.2025 р., 6 кредитів (180 годин). Досягнення у професійній

				ДК 031920, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 002718, виданий 23.05.2019		діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 15 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I. Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572– 578. 2. Kushnir I. I., Tsisaryk O. Y., Shalovylo S. H., Gutyj B. V., Kushnir G. V., Slyvka I. M., Musiy L. Y. The ability of enterococci extracted from traditional Carpathian cheese bryndza to produce biologically active substances. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. V. 3, № 3. P. 15–19. 3. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Єреміца Н. Використання стевії у технології йогурту. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 56–62. 4. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Семен І. С., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Властивості сформованих композицій пробіотичних штамів, виділених із карпатської бринзи. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 119–125. 5. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія м'якого сиру типу Камамбер із різними бактеріальними препаратами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 63–73. 6. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології смузі геродієтичного призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології.
--	--	--	--	---	--	--

							2021. Т. 23, № 95. С. 38–45. 7. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту, збагаченого селеном. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2021. № 28. С. 21–29. 8. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Дроник Г. В., Мусій Л. Я., Сенченко О. Д. Технологія йогурту «Карпатський» із використанням штаму <i>Enterococcus faecium</i>, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 24, № 96. С. 48–56. 9. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and investigation of properties of strains <i>Enterococcus</i> spp. isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259. (IF 83) Q1. 10. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Герун О. Розроблення технології кисломолочного продукту з підвищеним вмістом білка. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 100. С. 94–100. 11. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2024. Т. 30, № 2. С. 169–179. 12. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології функціонального молочного продукту з фітокомпонентами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології.
--	--	--	--	--	--	--	---

							2024. Т. 26, № 101. С. 156–163. 13. Tsizh B., Skulska I., Tsisaryk O., Slyvka N., Musiy L., Slyvka I. Characteristics of the course of proteolytic processes in brynza with reduced common salt content. Zywnosc. Nauka. Technologia. Jakosc. 2024. Rok 31. Nr 4 (141). S. 23–44. (IF 0,155) Q4 14. Цісарик О., Мусій Л., Сливка І., Скульська І, Лучка І. Технологія біфідойогурту із фруктовим наповнювачем і йогурту з харчовими добавками. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2025. Т. 27. № 103. С. 78–89. Пункт 2. 1. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з пробіотичними властивостями. Патент № 94997 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201406295; заявл. 06.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с. 2. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з функціональними властивостями. Патент № 95115 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201407283; заявл. 27.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с. 3. Спосіб виготовлення кисловершкового масла у весняно-літній період року. Патент № 23165 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201707283; заявл. 27.08.2016; опубл. 15.11.2016, Бюл. № 45. 5 с. 4. Спосіб виробництва йогурту із включенням штамів бактерій, виділених із традиційний карпатських молокопродуктів. Патент №154723 Україна / Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я., Вовк М. І. № u 2022 04546; заявл.
--	--	--	--	--	--	--	---

							02.12.2022, опубл.13.12.02.2023, Бюл. № 50. ТУ 1. Масло кисловершкове з пробіотичними властивостями. Технічні умови України: ТУ У 10.5- 00492990-006:2014. Затв. ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок, ТК 132 «Засоби захисту тварин, корми та кормові добавки» від 12.12.2014 р.». 24 с. Пункт 3. 1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Ліпіди молока: попередники, синтез, властивості : монографія. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, «Магнолія 2006», 2022. 292 с. 2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально- методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с. 3. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально- методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с. 4. Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Михайлицька О.Р. Безвідходні технології в молочній галузі: навчально- методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181
--	--	--	--	--	--	--	--

							Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 149 с. Пункт 4. 1. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / Уклад.: Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Львів. 2024. 32 с. 2. Методичні рекомендації до проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с. 3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

						4. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 23 с. Пункт 7. Офіційний опонент кандидатської дисертації: Іващенко Ольга Миколаївна, дисертація на тему «Удосконалення технології йогурту питного з крохмалепродуктами» на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (2025 р., НУХТ, м. Київ). Пункт 8. 1. Виконавець госпдоговірної теми 270-07-21 «Розроблення заквашувального препарату для йогурту «Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних карпатських продуктів» (МК «Галичина»), 2021 р. Член редакційної колегії Наукового вісника ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького», з вересня 2019 р. Пункт 12. 1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості.
--	--	--	--	--	--	---

Тернопіль, 2022 р. С. 22–23.

2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродістичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240.

3. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Розроблення технології м'якого сириног продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2023 р. С. 26–28.

5. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251–253.

4. Октисюк Д. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Використання злакових культур у технології йогурту функціонального призначення. Вектори розвитку науки, освіти та технологій в умовах глобалізації: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 12 березня 2025 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2025. С. 65–66.

5. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології кисловершкового масла з використанням *Enterococcus faecium*, виділеним із карпатської бринзи. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні

							тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 110–112. 6. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розробка технології кисломолочного напою на основі вторинної молочної сировини. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розробка технології кисломолочного напою на основі вторинної молочної сировини. Тези доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості, присвячена 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, 25-26 вересня, м. Тернопіль, 2025 р. С. 51-53. 7. Гусаковський Ю.І., Мусій Л.Я. Інноваційні підходи до розроблення технології молочних продуктів з використанням концентратів молочної сироватки. Освітні і культурно-мистецькі практики в контексті інтеграції України у міжнародний науково-інноваційний простір в умовах воєнного часу: збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених (м. Запоріжжя, 10-11 квітня 2025 р.). Запоріжжя : Вид-во Хортицької національної академії, 2025. Т.5. С. 45-47. Пункт 14. Колодубець Вікторія, II тур Всукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2022-2023 н.р. (диплом III ступеня). Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Пізнай науку» Пункт 15. Член журі І
--	--	--	--	--	--	--	--

							Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів членів МАН у 2024/2025 навчальному році.
526641	Подольак Михайло Володимирович	доцент, Суміщення	Факультет менеджменту, бізнесу та публічного адміністрування	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 і підвищення кваліфікації: 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). Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 4, 8, 13, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Podoliak M. Unconscious memory in acquiring new vocabulary using flashcards. East European Journal of Psycholinguistics. 2021. Vol. 8, No 2. 213-223 pp. https://doi.org/10.2903/8/eejpl.2021.8.2.pod 2. 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 3. 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. 4. Podoliak M. Native English speaking teachers in ELT abroad from the point of view of a language learning student. Вісник Черкаського національного університету ім. Богдана Хмельницького. 2020. (4). p. 95-99. DOI 10.31651/2524-2660-2020-4-95-99. 5. Подольак 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. DOIhttps://doi.org/10.32841/2409-1154.2022.55.18 6. 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 Пункт 4. 1. Іноземна мова (професійні комунікації) : метод. розроб. тем самостійної роботи / уклад.: М. Подоляк, О. Смолінська. Львів, 2022. 35 с. 2. English for Ichthyologists : навчальний посібник. Уклад: М. Подоляк, О. Бінкевич. Львів, 2022. 48 с English for business purposes: навчальний посібник, уклад Н. Ваврін, М. Подоляк. Львів, 2022, 96 с. 3. Lexical peculiarities of easily confused words for B1-B2 Level Students: методичні рекомендації / уклад. Х. Дзюбинська, М. Подоляк. Львів, 2023. 86 с. Пункт 8. Член редакційної колегії (редактор-коректор) фахового журналу Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences, з 2018 року. Пункт 13. Українська мова як іноземна (96 год.) Пункт 19. Член Української асоціації перекладачів.
117818	Михайлицька Ольга Романівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнологій	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини	26	ОК 5. Методологія наукових досліджень	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. «Наукові публікації», сертифікат №BS 1002

				імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом магістра, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія зберігання, консервування і переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 034367, виданий 11.05.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 040836, виданий 22.12.2014		Тема «Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science». 21. 05. 21 р. (10 год. /0,33 кредита ECTS); 2. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат №19GW-174. Тема «Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової перед вищої освіти». 19 10. 21 р. (30 год. /1,0 кредит ECTS); 3. «Наукові публікації», сертифікат №AA 2817. Тема «Міжнародний досвід у сфері видавничої справи. Успішні публікації в Scopus та Web of Science». 19. 11. 21 р. (30 год. / 1,0 кредит ECTS); 4. ЛНУ імені Івана Франка, кафедра готельно-ресторанної справи і харчових технологій, сертифікат №542/12. Тема «Міжнародна науково-практична конференція присвячена 140-річчю географії у Львівському Університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 20. 05. 23 р. (60 год. / 2,0 кредити ECTS); 5. ПАТ «Львівм'ясомолпроект», довідка №113. Тема «Інноваційні підходи до проектування сучасного технологічного обладнання та підприємств харчової та біотехнологічної промисловості». 26. 06. 23 р. (60 год. / 2,0 кредити ECTS); 6. Львівський національний університет імені Івана Франка, довідка № 3263-У. Тема «Світові тенденції розвитку харчової індустрії». 21. 12. 23 р. (180 год. / 6,0 кредитів ЕКТС ECTS); 7. «Наукові публікації», сертифікат № BS 1002. Тема «Основи наукометрії». 11. 10. 23 р. (30 год. / 1 кредит ECTS); 8. Європейський інститут інноваційного розвитку, сертифікат №tec-2024-11. Тема «Впровадження інновацій у технології
--	--	--	--	--	--	--

							та інженерії: досвід Чехії». 30. 05. 24 р. (180 год. / 6,0 кредитів ECTS). Наявність сертифікату, який підтверджує достатньо високий рівень (рівень B2) володіння англійською мовою (№ ПК 05477296/000190-25, від 2025 р.). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 7, 12, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов. Пункт 1. 1. Лучка І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я., Штапенко О. В., Сварчевська О. З. Інноваційні підходи до підготовки кваліфікаційних робіт майбутніх фахівців з харчових технологій. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2025. Т. 27. № 103. С. 113–120. 2. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Гутий Б. В., Ланиця І. Ф. Проектування технології козиного сиру з прянощами із застосуванням сепаратора-нормалізатора. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 99. С. 86–91. 3. Наговська В. О., Білик О. Я., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б. Розробка технології кисломолочного напою з безглютеновими злаками. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2023. Вип. 3. С. 5–12. 4. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Білик О. Я. Перспективність використання вівса для виробництва немолочних йогуртоподібних напоїв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Львів: Видавництво ЛТЕУ,
--	--	--	--	--	--	--	--

2024. Вип. 37. С. 64–70.

5. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Hachak Y. Influence of the biologically active supplement "Immunocort" on the production and quality of the "Mozzarella Ukrainian" cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 1 No. 11 (121). P 31–40.

6. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2022. № 3. С. 15–19.

7. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaylytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. 25(99). С. 116–120.

8. Бомба М. Я., Федина Л. О., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 100. С. 74–79.

9. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Гутий Б. В., Ковальчук Р. Л. Розробка рецептур солодкого плавленого сиру лікувально-профілактичного призначення з кріопорошком "Виноград". Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, № 97. С. 60–64.

10. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Наговська В. О., Михайлицька О. Р. Розробка рецептури морозива з продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія:

							Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56. 11. Гачак Ю. Р., Наговська В. О., Гутий Б. В., Михайлицька О. Р., Кобернюк В. М. Технологічні характеристики плавленого сиру лікувально-профілактичного спрямування із новою фітоспецією “Українська кухня”. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 66–71. 12. Наговська В. О., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Розроблення технології спреду із шротом кедрових горіхів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 9–14. Пункт 2. 1. Спосіб виробництва кисломолочного напою з маслянки. Патент № 152261 Україна: МПК А23С 9/20 (2006.01). № u 2022 00736 / Ю. Р. Гачак, Б. В. Гутий, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. Я. Бінкевич, І. В. Яценко; заявл. 18.02.2022; опубл. 11.01.2023, Бюл. № 2. 7 с. 2. Спосіб виготовлення твердого сичужного сиру з мигдалем. Патент № 134549 Україна / Наговська В.О., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Білик О.Я., Гутий Б.В. № u 2018 12228; заявл. 10.12.2018; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 5 с. 3. Спосіб виробництва солодкого йогурту із кріопорошком «Виноград». Патент № 132652 Україна / Гачак Ю. Р., Львівська А. С., Михайлицька О. Р. № u 2018 07761; заявл. 10.07.2018; опубл. 11.03.2019, Бюл. № 5. 5 с. 4. Спосіб виготовлення плавлених сирів з додаванням кріопорошку «Амарант». Патент № 122644 Україна / Гачак Ю. Р.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Михайлицька О. Р., Гутий Б. В., Дякун Т. А. № у 2017 05493; заявл. 02.06.2017; опубл. 25.01.2018, Бюл. № 2. 5 с. 5. Спосіб виготовлення сиркових мас із кріопорошком «Броколі». Патент № 114250 Україна / Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Ваврисевич Я. С., Дякун Т. А. № у 2016 06709; заявл. 21.06.2016; опубл. 10.03.2017, Бюл. № 5. 5 с. 6 . 6. Спосіб виробництва «Наріне» із козиного молока. Патент № 110907 Україна / Білик О. Я., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Дякун Т. А. № у 2016 03926; заявл. 11.04.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20. 4 с. Пункт 3. 1. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів: Простір- М, 2024. 258 с. 2. Світові тенденції розвитку харчової індустрії: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів: Простір-М, 2024. 294 с. 3. Михайлицька О. Р. Генетично модифікована сировина: корисність чи небезпека її використання в технології виробництва продуктів харчування. Екологічність і безпечність сировинного ресурсу харчових виробництв : монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, Л. О. Федина та ін.] ; за ред. М. Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. С. 164– 189. 4. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: навч.
--	--	--	--	--	--	--	---

							посібн. / Уклад.: О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2023. 128 с. 5. Технології харчових виробництв: навч. посібн. / Уклад. О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, О. Я. Білик. Львів, 2021. 214 с. 6. Ваврисевич Я. С., Коваль Г. М., Михайлицька О. Р., Драчук У. Р. Цукри. Цукрозамінники. Підсолоджувачі: навч. посібн. Львів: ФОП Корпан Б. І., 2021. 196 с. 7. Молочні консерви: технологія та обладнання: навч. посібн. / Уклад. В. О. Наговська, Ю. Р. Гачак, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька. Львів: ФОП Корпан Б. І., 2021. 292 с. 8. Просектування у біотехнологічній галузі: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія / Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка. Львів: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, 2024. 136 с. Пункт 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 молока» / Упорядн.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2025. 43 с. 2. Світові тенденції розвитку харчової індустрії: методичні вказівки для
--	--	--	--	--	--	--	--

								самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 30 с.
								3. Методологія харчової науки: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів, 2024. 88 с.
								4. Методологія харчової науки: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Уклад.: О. Й. Цісарик, О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 23 с.
								5. Основи проектування у біотехнологічній галузі: методичні вказівки до виконання самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія ОПП «Біотехнології та біоінженерія» / Уклад.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська. Львів, 2024. 59 с.
								6. Устаткування та проектування фармацевтичних виробництв: навчальний посібник

							для самостійної роботи студентів / Уклад. Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2021, 61 с. Пункт 7. Офіційний опонент кандидатських дисертацій: Мандюк Олена Валентинівна, дисертація на тему: «Удосконалення технології сметани та продуктів сметанних зі зниженим вмістом жиру» на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (2025 р., НУХТ, м. Київ). Пункт 12. 1. Михайлицька О., Лучка І. Актуальні напрями наукових досліджень у харчовій галузі. Методологія сучасних наукових досліджень : збірник наукових праць учасників XXI Міжнародної науково-практичної конференції (27–28 берез. 2025, Харків). Харків: ХНПУ імені Г.С. Сковороди, 2025. С. 141–143. 2. Михайлицька О.Р., Наговська В.О., Мороз Л.Я. Актуальні тенденції у розвитку виробництва та споживання здорової їжі. Тези доповідей VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості, присвячена 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, 25-26 вересня, м. Тернопіль, 2025 р. С. 111–112. 3. Наговська В., Михайлицька О., Конашук Д. Розроблення технології сметанного продукту з використанням олії бразилійського горіха. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири :
--	--	--	--	--	--	--	--

							матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (27 травня 2025, Київ). К.: НУХТ, 2025. С. 92–93. 4. Mykhaylytska O., Nagovska V., Slyvka N. Technological design of cottage cheese with the addition of fenugreek using obram equipment. Scientific trends in the development of modern technologies: Abstracts of XXII International Scientific and Practical Conference. (June 02-04, 2025, Krakow, Poland). Krakow, 2025. Pp. 200–202. 5. Mykhaylytska O. R., Slyvka N. B., Nagovska V. O., Vavrysevych Ya. S. The use of “Lactomyces tibeticus” for the production of fermented milk drink. Actual Issues of Modern Science. European Scientific e-Journal, 2024. 31, Pp. 108–122. 6. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Варивода Ю. Ю., Воськало В. А. Застосування нових біодобавок як смакових складників у молочних продуктах лікувально-профілактичного спрямування. Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень: Матеріали V Міжнародної наукової конференції (7 липня, 2023, Тернопіль, Міжнародний центр наукових досліджень). Вінниця: Європейська наукова платформа, 2023. С. 121–123. 7. Наговська В. О., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б., Толочко Д. М. Розроблення технології м'якого сиру з корицею та імбиром. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: Матеріали XII-ої Міжнародної наук.-практ. конф. (5 грудня 2024, Львів). Львів: Растр-7, 2024. С. 141–143. 8. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Розробка технології немолочного йогуртоподібного напою на основі безглютенових злаків.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Innovations in modern education: European and global context: Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference (November 25–27, 2024, Krakow, Poland). Krakow, 2024. Pp. 326–329. 9. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Маланчук Н. І. Нові види кріопорошків як біодобавки у молочних продуктах лікувально-профілактичного призначення. Modern research in world science: Proceedings of the 7th International scientific and practical conference (October 2–4, 2022, Lviv). Lviv, 2022. Pp. 231–234. 10. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Сливка І. М., Чикачова І. І., Козловець М. О. Застосування фітодобавок при виробництві сиркових мас. Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів ІХ Міжнародної науково-практичної конференції (18–19 листопада 2021, Харків). Харків, 2021. С. 19–20. 11. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Гутий Б. В., Ваврисевич Я. С. Нові види солодких кисломолочних напоїв з маслянки із фітосиропами “Горіховий” та “Мигдаль”. Colloquium-journal. 2021. № 16 (103), Część 1. Pp. 23–25. Пункт 19. 1. Членкиня Українсько-литовської асоціації «Осередок сировара» з 2023 р. 2. Членкиня Товариства мікробіологів України ім. С.М. Виноградського з 2017 р. 3. Членкиня ГО «Прогресильні» з 2025 р.
314151	Фреюк Дмитро Васильович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної	26	ОК 4. Цивільний захист	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. ННЦ післядипломної освіти

				медицини, рік закінчення: 1993, спеціальність: ветеринарна медицина		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 СПК02066753/0262-20 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^o15032 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^o21195. 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). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 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, Gyttyj B.V, Frejuk D.V, Khalak V.I, Kuljaba O.V, Adamiv S.S., Pavliv O.V., Leskiv Kh.Ya. Antioxidant ststus 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. С. 35-40.
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.

Пункт 3

1. Цивільний захист: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти: 181 Харчові технології ОПП «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», ОПП «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»/ уклад. Д. В. Фреюк, З. В. Колішицький. Львів: ЛНУВМБ імені

						С.З. Гжицького, 2024. 106 с. 2. Фреюк Д.В. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій : Навчальний посібник для проведення практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 114 с. 3. Фреюк Д.В., Камрацька О.І., Гірковий А.І. Прогнозування обставин та оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій: навч. посіб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 115 с. 4. Камрацька О.І., Фреюк Д.В. Безпека життєдіяльності: навч. посіб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 86 с. Пункт 4 1. Камрацька О.І., Фреюк Д.В. Конспект лекцій з дисципліни «Безпека життєдіяльності»: метод. розроб. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2023. 84 с. 2. Левківська Н.Д., Левківський Д.М., Фреюк Д.В., Собко Г.В. Некробактеріоз тварин: метод. вказ. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2021. 14 с. 3. Камрацька О.І., Фреюк Д.В. Безпека життєдіяльності: метод. вказівки. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького; 2024. 20 с. Пункт 19 з 1993р. – Член Української асоціації ветеринарних лікарів. Пункт 20 Заступник тимчасово виконувача обов'язків начальника штабу Цивільного захисту.
505118	Луб Павло Миронович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет механіки, енергетики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Львівський державний аграрний університет, рік закінчення:	24	ОК 3. Інформаційні технології у наукових дослідженнях Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Львівський НУП: “Синергія Industry 5.0 та інформаційних технологій у

				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		машинобудуванні, енергетиці, агроінженерії й автомобільному транспорті”, свідоцтво ПК №00493735/001850- 24, 12-27.12.2024, 90 год. 2. Sigma Software University: Teachers' Smart Up: Winter Edition 2025, сертифікат ID Number: 09eb99e3151d4c069c75 d4840b080510, 02.02.2025, 30 год. 3. SoftServe IT Academy course, сертифікат «Teschers DevOps Course», series VT 9355/2022, 12.08.22, 108 год. 4. SoftServe Microsoft, сертифікат, «Як навчати і навчатися онлайн ефективно», 29.04.2021, 10 год. Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1 1. Луб П., Смолінський В., Падюка 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 Proceedings this (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 Proceedings this (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 проектах із турбулентним середовищем. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Стратегічне управління, управління портфелями, програмами та проектами : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2021. – № 1 (3).

– С. 48-54. DOI:
10.20998/2413-
3000.2021.3.7

Пункт 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.

Пункт 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.

Пункт 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.
2023. 20 с.
2. Луб П. М., Тригуба
А. М., Сидорчук Л. Л.,
Мозуль Х. І.
Методичні
рекомендації для
виконання
практичних робіт з
дисципліни
Алгоритмізація та
програмування на
тему: «Побудова блок-
схем». Для студентів
спеціальності 126
«Інформаційні
системи та
технології», ОС
«Бакалавр». ЛНУП.
2022. 18 с.

							3. Луб П. М., Тригуба А. М., Чубик Р.В., Сидорчук Л. Л., Мозуль Х. І. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт з дисципліни Алгоритмізація та програмування: «Способи подання алгоритмів та реалізація лінійних алгоритмів» для студентів спеціальності 126 «Інформаційні системи та технології». Львів. нац. ун-т природокористув., 2023. 20 с. 4. Смолінський В.Б., Пташник В.В., Луб П.М. Основи алгоритмізації та програмування мовою Visual Basic. Методичні рекомендації та завдання для виконання лабораторно-практичних робіт з дисциплін “Інформаційні технології” та “Комп’ютерні технології з основами програмування” здобувачами РВО «Бакалавр» всіх освітніх програм. ЛНУП. 2024. 20 с. 5. Тригуба А.М., Луб П.М., Падюка Р.І., Татомир А.В. Комп’ютерні технології обробки даних. Методичні вказівки для виконання практичних робіт студентами спеціальності 122 «Комп’ютерні науки» та 126 «Інформаційні системи та технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. ЛНУП. 2024. 24 с. Пункт 8 Член редакційної колегії Вісника “Агроінженерні дослідження” Львівського НУП включеного до переліку фахових видань України. URL: https://visnyk.lnup.edu.ua/index.php/agroengineering/issue/archive Пункт 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 рілляного 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., Фіялковський 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 виробництва: 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., Железняк 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. Пункт 14 I тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напряму «Інформаційні системи та технології» на тему: “Використання інструментальних засобів візуального відображення інтерфейсу програми”, Львівський НУП, III місце, Студентка: Луців Х.Т., 2024 рік. Пункт 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).
472976	Терлюк Іван Ярославович	доцент, Основне місце роботи	Факультет управління, економіки та права	Диплом спеціаліста, Львівський інститут внутрішніх справ при Національній академії внутрішніх	28	ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Стажування і підвищення кваліфікації: Захист докторської дисертації Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 3, 4,

				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, Атестат доцента ДЦ 004968, виданий 20.06.2002		5, 6, 8, 12, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 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. 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-pomer-3-43-2024/nadannya-bezoplatnoyi-pravovoyi-dopomogy-naselennyu-u 8. Терлюк О., Терлюк І. Феномен сучасного публічного управління: деякі теоретичні підходи до проблеми розвитку в умовах інформаційного суспільства (правовий аспект). Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія: «Юридичні науки». Львів, 2024. Вип. 11. Номер 4 (44). Пункт 3 1. Терлюк І.Я. Українська національна державно-правова традиція (друга половина XVI початок XX ст.): [монографія]. Львів: ТзОВ «Галицька видавнича спілка», 2020. 392 с. 2. Терлюк І.Я. Українська державність: формування національної державно-правової традиції. Друга половина XVI початок XX ст. [Монографія]. Львів: ТзОВ «Галицька видавнича спілка», 2022. 480 с., бібл. URL:
--	--	--	--	--	--	--	--

<http://resource.history.org.ua/item/0017526>

Пункт 4

1. 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.

2. Терлюк І.Я. Історія держави і права України: методичні матеріали з навчальної дисципліни для студентів денної форми навчання першого (бакалаврського) рівня Навчально-наукового інституту права, психології та інноваційної освіти НУ «Львівська політехніка», галузь знань 01 Освіта за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» за спеціалізацією «Право». Львів: НУ «Львівська політехніка», 2022. 62 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. Гжицького, 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. Гжицького, 2024. 43 с. Пункт 5 Захист 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 Пункт 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. Пункт 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. Пункт 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: ІІПО 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». Пункт 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.
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, Аттестат доцента 12ДЦ 018624, виданий 24.12.2007	25	ОК 6. Інноваційний менеджмент Стажування і підвищення кваліфікації: 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). Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 3, 4, 6, 11, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 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, Vol. 52, Iss. 2, 2020. P. 63-76. IF 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. Vol. 40 2022, P. 201-209. 3. Hobela V., Podra O., Batyuk B., Levkiv H., Nynda O. Офшоризація економіки України: оцінка впливу факторів та розробка заходів боротьби з ними. Business: Theory and Practice ISSN 1648-0627 / eISSN 1822-4202 2022 Vol. 23 Iss. 2: 347-356. https://doi.org/10.3846/btp.2022.14509. Scopus 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. С. 101-109. http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2022_6_17. 6. Батюк Б.Б. Моделювання прийняття управлінських рішень в процесі реалізації продукції та інвестиційної діяльності. Формування ринкових
--	--	--	--	--	--	--	--

							відносин в Україні: Збірник наукових праць № 7-8 (254-255). Київ, 2022. С. 138-146. http://dndiime.org/wp-content/uploads/2022/11/7-8_2022.pdf 7. Батюк Б.Б., Гіряк К.М. Моделювання управлінських рішень щодо реалізації безпекового адаптивного механізму збалансування фінансових ресурсів інноваційно-орієнтованого підприємства в конкурентних умовах економіки знань. Інвестиції: практика та досвід. Економічна наука. № 8. 2023. С. 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. 364-373. http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/is sue/view/209/300 8. Батюк Б.Б., Гіряк 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 9. Батюк Б.Б., Вовк М. О., Гіряк 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. С. 95-102.
http://dndiime.org/wp-content/uploads/2024/03/1_2024.pdf
10. 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>

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

Пункт 4.
1. Батюк Б.Б. Методи прийняття управлінських рішень // Методичні рекомендації для студентами ОПП «Менеджмент» Львів: ЛНУВМБ, 2020. 112 с.
2. Батюк Б.Б., Гірняк К.М. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з дисципліни «Управління персоналом» студентами ОПП «Менеджмент». Львів, ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького, 2020. 36 с.
3. Батюк Б.Б., Смолинець І.Б. Управління змінами та інноваціями: методичні рекомендації для виконання практичних занять дисципліни. Львів, 2021. 48 с.
4. Батюк Б.Б., Смолинець І.Б. Управління змінами та інноваціями. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни. Львів, 2021. 32 с.
5. 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. 6. Батюк Б.Б. Інноваційний менеджмент: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса / Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Батюк Б.Б. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2024. 40 с. Пункт 6. 1. МИНИВ 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 агроєкологічний 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 агроєкологічний університет» м. Житомир. 7. КОШАРСКА Наталія Михайлівна - тема дисертації: «Фінансове забезпечення операційної діяльності сільськогосподарських підприємств» Захист відбувся 14.03.2017 р. Львівському національному аграрному університеті, м.Дубляни. Пункт 11. 1. Наукове консультування ТОВ «Оскар Солюшин» Львівська область 2021-2025 рр. Пункт 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Інноваційний менеджмент XXI
--	--	--	--	--	--	--	--

						століття: сучасні моделі, стратегії, технології». Пункт 19 Член методичної комісії спеціальності 073 «Менеджмент» ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького.
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 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	25	ОК 1 Ділова іноземна мова Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Національний університет «Острозька Академія», сертифікат СП № 00852/22 про професійне стажування, «Сучасні інформаційні технології 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). Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 3, 4, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1 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 3. 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 4. 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 5. 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 Пункт 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/1Gq3OolaSDqdpmvmiiXaSE2I9XXhoEVy5/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, ГАЛИЧ-ПРЕС, 2025. 357 с. https://drive.google.com/file/d/1NTomT16bklR6TuTeDqhIRPyajrdXMYv/view?usp=sharing 5. Подоляк М. В., Череповська Т. В., Падура М. Ф. Англійська мова для правників : підручник для студентів ОП D8 “Право”. Львів, ГАЛИЧ-ПРЕС, 2025. 357 с. https://drive.google.com/file/d/1Nr8riGeDQ5orADk1iDKRHemDemEyouz/view?usp=sharing Пункт 4 1. Череповська Т. В. Business English : навч. посіб. 2-ге вид. Львів : ЛНУВМ та БТ, 2021. 32 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. 4. Череповська Т. В. English-Speaking Countries : навчальний посібник. Видання друге, оновлене і доповнене. Львів, 2024. 53 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							5. Череповська Т., Мелешко Л. Summative Tests in Business English: тестові завдання з англійської мови для контролю з дисципліни «Ділова іноземна мова». Львів, 2025. 16 с. 6. Мелешко Л., Череповська Т. Ділова англійська мова : методичні рекомендації для практичних занять для здобувачів освіти. Львів, 2025. 53 с. Пункт 12 1. 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 2. 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 3. Череповська Т. В. Роман-антиутопія в сучасній англomовній 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 4. 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 Пункт 14 Участь у роботі організаційного комітету з української боротьби на поясах, 2021 р. Пункт 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. Свідоцтво № 6978.
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,	18	ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Стажування і підвищення кваліфікації: 1. Люблінський природничий університет з 1 березня по 1 квітня 2021 року. «Удосконалення практичних навиків та освоєння сучасних методів дослідження впливу ліків на організм тварин на основі хроматографії

				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		та аналітичноекстракційного методу» WZF/34/2021 Люблін 15.04.2021, Республіка Польща. 6,0 кредитів (180 год.) 2. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок. «Ознайомлення і вивчення нових методик та стандартів європейських і міжнародних нормативних документів щодо відповідності вимогам біологічної безпеки». Сертифікат, що засвідчує проходження стажування з 27 лютого по 14 квітня 2023 р., у профільних лабораторіях Інституту, акредитованих на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 та ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017 6,0 кредитів (180 год.). 3. Товариство з обмеженою відповідальністю «ДЕВІЕ» (м. Рівне). Довідка про проходження стажування з 10.06.2024 р. по 14.06.2024 р. на базі лабораторії з контролю якості, безпечності та реєстрації ветеринарних препаратів і кормових добавок на тему "Проблемні питання реалізації прав інтелектуальної власності у процесі державної реєстрації ветеринарних препаратів". 1,0 кредит (30 год.). Досягнення у професійній діяльності: пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 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](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>.

Пункт 2:

1. Кушнір ІІ, Цісарик ОЙ, Кушнір ІМ, Сливка ІМ, Гутий БВ, Кушнір ВІ, Семен ІС, винахідники; ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, патентовласник. Спосіб визначення штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски: пат. 149039 Україна. № u202101868; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 4 с.

							2. Гачак ЮР, Сливка НБ, Гутий БВ, Ваврисевич ЯС, Варивода ЮЮ, винахідники; ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, патентовласник. Спосіб виготовлення сиркових мас, збагачених приправою. пат. 155563 Україна. № u202302269; заявл. 12.05.2023; опубл. 14.03.2024, № 11/2024. 5 с. 3. Патент України на корисну модель № 152261 Спосіб виробництва кисломолочного напою з маслянки. Гачак Ю.Р., Гутий Б.В., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Бінкевич В.Я., Яценко І.В. № u202200736. Заявл. 18.02.2022; Опубл. 12.01.2023; Бюл. № 2. 4. Патент України на корисну модель № 150759. Спосіб отримання екстракту меліси лікарської (melissa officinalis l.) Для виробництва квасу. Сливка Н.Б.; Білик О.Я.; Гутий Б.В.; Сухорська О.П.; Наговська В.О. № u202105799. Заявл. 10.2021; Опубл. 13.04.2022; Бюл. № 15. 5. Патент України на корисну модель № 151257. Спосіб виробництва кефіру "Сонячний". Гачак Ю.Р.; Гутий Б.В.; Бінкевич В.Я.; Яценко І.В.; Білик О.Я. № u Заявл. 13.12.2021; Опубл. 29.06.2022; Бюл. № 26. 6. Патент України на корисну модель № 139892 від 27.01.2020 «Спосіб виробництва кисломолочного сиру "домашній гострий"» / Гачак Ю.Р., Турчин І.М., Гутий Б.В., Зелений Ю.М. 7. Деклараційний патент на корисну модель № 132609 від 11.03.2019. Спосіб виготовлення сиркових мас із кріопорошком "буряк". Гачак Ю.Р., Грабарчук О.В., Кобернюк В.М., Гутий Б.В. 8. Деклараційний патент на корисну модель № 134549 від 27.05.2019. Спосіб
--	--	--	--	--	--	--	--

							виготовлення твердого сичужного сиру з мигдалем. Наговська В.О., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Білик О.Я., Гутий Б.В. 9. Деклараційний патент на корисну модель № 122644 від 25.01.2018 Спосіб виготовлення плавлених сирів з додаванням кріопорошку "Амарант" / Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Гутий Б.В., Дякун Т.А. 10. Деклараційний патент на корисну модель № 123865 від 12.03.2018. Спосіб виготовлення солодких плавлених сирів з додаванням кріопорошку "Виноград" / Гачак Ю.Р., Кіницька Л.С., Гутий Б.В. Пункт 3: 1. Гутий БВ, Козенко ОВ, Мартишук ТВ, Двилюк ІВ., Магрело НВ, Сус ГВ, Вороняк ВВ, Висоцький АО., Вус УМ, Кремпа НЮ. Інтелектуальна власність: навчальний посібник. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького; 2022. 367 с. Пункт 6: 1. Вархоляк Ірина Степанівна, захистила дисертацію доктора філософії з ветеринарної медицини 22 жовтня 2020 р. за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина». Тема: «Фармакодинаміка кардіопрепарату за патологій серцевосудинної системи у собак». Диплом ДР 000815. ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. 2. Лавришин Юлія Юріївна, захистила дисертацію доктора філософії з ветеринарної медицини 22 жовтня 2020 р. за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина». Тема: «Фармакокорекція імунної системи молодняку великої рогатої худоби при кадмієвому навантаженні». Диплом ДР 000816;
--	--	--	--	--	--	--	---

							ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. 3. Мартишук Тетяна Василівна, захистила кандидатську дисертацію 10 листопада 2020 р. за спеціальністю 03.00.13 «Фізіологія людини і тварин». Тема: «Імунофізіологічна адаптація й антиоксидантний потенціал організму тварин за умов оксидативного стресу та дії коригуючих чинників». Диплом ДК № 058916; МОН України. 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 свинцевокадмієвого навантаження». Диплом ДК № 060960; МОН України. 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; МОН України. 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; ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. Пункт 7: 1. Член
--	--	--	--	--	--	--	---

								спеціалізованої вченої ради Д 35.826.03 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 7 засідань. з 2018 року 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, 16.00.04 – ветеринарна фармакологія та токсикологія, тема дисертації «Експериментально-теоретичне обґрунтування розробки препаратів для профілактики акушерської патології і субклінічного маститу корів та їх фармако-токсикологічна характеристика» 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. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Капіляріоз гусей (поширення, діагностика, заходи боротьби та профілактики). 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. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Морфологія залоз
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								внутрішньої секреції у кролів з різними типами автономного тону 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. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Токсикологічна оцінка та ефективність комплексного дезінфікуючого засобу. 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. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Функціональна адаптація органів імуногенезу та системи антиоксидантного захисту курчат-бройлерів на тлі поствакцинального стресу та за дії корегуючих факторів 7. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Хуецін Zhao, Сумський національний аграрний університет, 2023. Спеціальність 211 – ветеринарна медицина, тема дисертації: Advances in research on mechanism and function of antimicrobial peptides 8. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Кошевий
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							Всеволод Ігорович, Державний біотехнологічний університет, 2023. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Зниження репродуктивної здатності кнурів-плідників за оксидативного стресу та методи її корекції. 9. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Коваленко Дмитро Олександрович, Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2024. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Науково-експериментальне обґрунтування впливу аутологічної плазми крові, збагаченої тромбоцитами, на відновлення тканин шлунка за хірургічних втручань. 10. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина Голубенко Олена Олександрівна, Одеський державний аграрний університет, 2024. Спеціальність: 211 – ветеринарна медицина. Тема дисертації: Ветеринарно-санітарна оцінка показників безпечності і якості риби Хаджибейського лиману. Пункт 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 року. 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). Пункт 9: Експерт із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільського, лісового і садовопаркового господарства, ветеринарії». з 2021 року. Пункт 10: Участь у міжнародному проєкті SULawe - ERASMUSEDU-2022-CBHE. Пункт 11: Державна установа «Інститут зернових культур НААН» (2021 р.) Пункт 12: 1. Lytvyn N., Rudenko O., Gutyj B. Assessment of the quality of pond waters of Lviv region and prospects for the use of phytoplankton biomass in these reservoirs. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences. 2021;23(95):108-13. 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;23(94):81-5. 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;24(105):141–8. 4. Niedzwiedz A, Maksymovych I, Gutyj B, Slivinska L, Stronskyi Y, Leno M, et al. Equine metabolic syndrome. Bulletin of Poltava State Agrarian Academy. 2022;1:194-200. 5. Халак ВІ, Гутий БВ, Бордун ОМ. Лужна фосфатаза сироватки крові та її зв'язок з відгодівельними і м'ясними якостями молодняку свиней різної внутріпородної диференціації за індексом Ліві. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». 2023;2(53):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. Пункт 14: Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка: Наукове обґрунтування превентивних та профілактичних заходів у продуктивних тварин за умов техногенного навантаження. Пункт 19: Академік НАН ВО України. Член наукового товариства анатомів, гістологів, ембріологів та топографоанатомів України. Почесний президент ліги бойових мистецтв України.
--	--	--	--	--	--	--

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

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