

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Освітня програма	7093 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	166
Повна назва ЗВО	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Ідентифікаційний код ЗВО	05408102
ПІБ керівника ЗВО	Митник Микола Мирославович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.tntu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/166>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	7093
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчової біотехнології і хімії (ХБ)
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра української та іноземних мов (УІ); кафедра інформаційної діяльності та соціальних наук (ІС); кафедра інформатики і математичного моделювання (ММ); кафедра вищої математики (ВМ); кафедра фізики (ФЗ); кафедра обладнання харчових технологій (ОХ); кафедра конструювання верстатів, інструментів та машин (ВІ); кафедра економіки та фінансів (ЕФ); кафедра автоматизації технологічних процесів та виробництва (АВ); кафедра фізичного виховання і спорту (ФС).
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56, корпус №1, №2; вул. Руська, 56А, корпус №4; вул. Старий Поділ, 2, корпус №5; вул. Гоголя, 8, корпус №6; вул. Білогірська, 50, корпус №10
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	53216
ПІБ гаранта ОП	Дацишин Катерина Євгенівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	katkostyuk@tntu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-788-46-96
Додатковий телефон гаранта ОП	відсутній

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

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

У 2016 р., в межах ліцензованих напрямів, в ТНТУ започаткована ОПП «Харчові технології» (спеціальність 181 «Харчові технології») (надалі - ОПП) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка розроблена з урахуванням потреб ринку праці, пропозицій роботодавців та досвіду кращих ЗВО України з урахуванням галузевих та регіональних тенденцій розвитку виробництва і ринку праці.

З 2019 р. (рішення вченої ради університету протокол №4 від 16.04.2019 р.) ОПП увідповіднена до затвердженого МОН України стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти і введена в дію з 1.09.2019 р. наказом №4/7-381 від 23.04.2019 р.

У 2022 р. ОПП переглянуто і обговорено на розширеному засіданні Експертної ради роботодавців, засіданні кафедри і затверджено на засіданні вченої ради ТНТУ (протокол №6 від 21.06.2022 р.) та введено в дію наказом №4/7-528 від 22.06.2022 р.

У 2023 р. ОПП удосконалено на підставі обговорення зацікавленими особами на розширеному засіданні Експертної ради роботодавців кафедри (протокол №1 від 24.02.2023 р.), погоджено з випусковою кафедрою (протокол №16 від 02.06.2023 р.), схвалено вченою радою факультету (протокол №10 від 19.06.2023 р.) і затверджено на засіданні вченої ради ТНТУ (протокол №6 від 20.06.2023 р.) та введено в дію наказом №4/7-659 від 21.06.2023 р.

У 2024 р. ОПП «Харчові технології» удосконалено на підставі обговорення на розширеному засіданні Експертної ради роботодавців кафедри (протокол №1 від 11.01.2024 р.), погоджено випусковою кафедрою (протокол №9 від 14.03.2024 р.), схвалено вченою радою факультету (протокол №7 від 18.03.2024 р.) і затверджено на засіданні вченої ради ТНТУ (протокол №3 від 19.03.2024 р.) та введено в дію наказом №4/7-242 від 22.03.2024 р.

У серпні 2024 року (рішення вченої ради ТНТУ протокол №7 від 28.08.2024 р., наказ №4/7-877 від 29.08.2024 р.) ОПП «Харчові технології» увідповіднена до змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію наказом Міністерства освіти і науки України №842 від 13.06.2024 р.

Випусковою для ОПП є кафедра харчової біотехнології і хімії, створена 1995 р.

У цьому ж році відкрито напрям підготовки фахівців «Харчова технологія та інженерія», на його основі навчали інженерів-технологів за спеціальністю «Технологія консервування», пізніше перейменовану в «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів». У 1997 р. ліцензовано, а в 1999 р. акредитовано напрям «Харчова технологія та інженерія» й спеціальність 7.091714 «Технологія консервування». У 2009 р. проведено акредитаційну експертизу з підготовки бакалаврів, спеціалістів зі спеціальності відповідно 6.091700, 7.091706 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» у ТДТУ імені Івана Пулюя. У 2010 р. здійснено ліцензування, а у 2011 р. акредитовано спеціальність 8.05170107 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів». В 2014 р. акредитовано напрям 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і спеціальність 7.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів». У цьому ж році ліцензовано напрям підготовки бакалаврів 6.051702 «Технологічна експертиза і безпека харчової продукції» та спеціальність 7.05170108 «Технології зберігання, консервування та переробки молока». У 2021 р. на кафедрі акредитовано освітньо-професійну програму «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Розпочинаючи із 2010 р. на кафедрі харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, здійснюється підготовка здобувачів для здобуття наукового ступеня за спеціальністю «Біотехнологія» (технічні науки). Із 2018 р. започатковано програму навчання для здобувачів за спеціальністю «Харчові технології» на здобуття ступеня доктора філософії.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	90	28	1	0	0
2 курс	2023 - 2024	90	43	6	0	0
3 курс	2022 - 2023	72	46	15	0	0
4 курс	2021 - 2022	105	25	2	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	7093 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	4040 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	47693 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	50892	14396
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	50892	14396
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	311	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>ОПП_Харчові технології.pdf</i>	6f15FDHj949MAg+9nABY040Am62+XcLSyP3NR8Raivc= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план_бакалавр_денна ф.н..pdf</i>	66vVxiOqTk6aI3GJ3WYZIm/hunyD5hKh9MN+o1LvVhc= =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план_бакалавр_заочна ф.н..pdf</i>	UMBVMURhVaebcGFecoInVw2sUQJNyqZyaOh2Ss1wtGs= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Сеник Ю..PDF</i>	UyvvoSEkbFoP8nKdS3ZL9SuY4IiWU037gR9dBZRhC6U= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Деркач А..PDF</i>	iTK2BfS8UVkQr8L6piytANXEL5J84iDezJu4I9iCizw= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Ергешов Р..PDF</i>	ECrYLqgXjyYTTiyITDjll1aslrxVWaDW+oiRfN8xgyY= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам)	<i>Рецензія_Драчук У._Калініна Г..pdf</i>	Jj7sYmZ9hD/jen1S2IMKe963BoBLL1QNfG/xCGyWyZw= =

досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)		
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Штангеев К. Волощук Г..PDF</i>	v1GFUTrZYai+UUqNjLhtrodGdEooVaCqNnsYxv/q72A=

1. Проектування освітньої програми

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

ОПП «Харчові технології» увідповіднено до вимог Стандарту вищої освіти України: першого (бакалаврського) рівня ВО, галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», який затверджено наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р. та з урахуванням змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказами Міністерства освіти і науки України від 28 травня 2021 р. № 593, № 842 від 13.06.2024 р. ОПП забезпечує результати навчання, визначені стандартом та дозволяє їх досягти. 73,75 % обов'язкових ОК спрямовані на забезпечення інтегральної, загальних та фахових компетентностей, визначених стандартом (вимога стандарту не менше 50%). Це продемонстровано інформацією, наведеною в ОПП (розділ 2.1, структурно-логічною схемою ОПП та матрицею відповідності освітніх компонент і програмних результатів навчання). Зазначені в ОПП програмні результати навчання відповідають вимогам стандарту вищої освіти і вимогам Національної рамки кваліфікацій для 6 кваліфікаційного рівня.

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

Професійний стандарт зі спеціальності 181 «Харчові технології» відсутній. Проте компетентності та програмні результати навчання за даною ОПП, яких набувають випускники, дозволяють їм працювати за професіями, згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010, зазначеними в п. «Придатність до працевлаштування» даної ОПП.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

До складу робочої групи з удосконалення ОПП «Харчові технології» входили здобувачі вищої освіти Величко А.В. (2022), Михайлюк С.Т. (2023 р.) та Кухтин М.В. (2024 р.) – студенти, що навчаються за цією ОПП. Пропозиції та рекомендації здобувачів вищої освіти враховуються в ОПП на підставі результатів їх анонімного опитування (<http://surl.li/tipvwq> (2021); <http://surl.li/fottwr> (2023); <http://surl.li/uadreb> (2024)), що відображено у протоколах засідання кафедри харчової біотехнології і хімії №10 від 25.05.2021 р.; №15 від 19.05.23 р.; №14 від 1.07.2024 р. Опитування здобувачів вищої освіти проводиться згідно з діючим «Положенням про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/uyvojiv>). За результатами опитування студентів було враховано наступні пропозиції: введено в освітній процес гостьові лекції з провідними фахівцями промисловості, започатковано проведення майстер-класів, започатковано унікальний проєкт для здобувачів «Запитай випускника» (<http://surl.li/tworqw>). За пропозиціями здобувачів було збільшено кількість годин для практичних занять в ОК18 та впроваджено в освітній процес дві дисципліни «Неорганічна хімія» та «Органічна хімія», замість ОК «Хімія». Випускники програми долучаються до обговорення та удосконалення ОПП: надають пропозиції під час обговорення, відвідують заходи, які організовує випускова кафедра (<http://surl.li/tworqw>; <https://surl.li/sgbfkc>).

- роботодавці

При кафедрі харчової біотехнології і хімії створено Експертну раду роботодавців за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://job.tntu.edu.ua/gada-robotodavtsiv/>). При удосконаленні ОПП до складу робочої групи входив Гамрач В.О. – директор ПП «Агропродсервіс Ярчівці».

Пропозиції роботодавців враховані при оновленні ОПП; їх обговорювали на розширених засіданнях Експертної ради роботодавців (протокол №1 від 5.05.2022 р.; протокол №1 від 24.02.2023 р.; протокол №1 від 11.01.2024 р.).

Побажання роботодавців висловлені при проведенні Ярмарок вакансій, конференцій та зустрічей, також враховуються при удосконаленні ОПП. Враховано рекомендацію Рогальського І.О. (Держпродспоживслужба) про необхідність набуття знань щодо безпеки харчового ланцюга. Багінський Б.П. (ТОВ «Пивоварня Опілля») запропонував ввести в освітній процес ОК18 теми, що стосуються організації вивчення українських національних харчових продуктів. Гамрач В.О. (ПП «Агропродсервіс Ярчівці») зазначив важливість набуття практичних навичок здобувачами. На пропозицію Гусак О.В. (ПП «Агроспецгосп») щодо набуття навичок застосування комп'ютерних засобів і програм під час виконання проєктних робіт, введено ОК19. Ергешов Р.С. (ТОВ «М'ясокомбінат

Тернопільський») акцентував увагу на важливості дотримання санітарно-гігієнічних заходів на виробництві, що було враховано в ОК15.

- академічна спільнота

НПП Бейко Л.А., Карпик Г.В., Стадник І.Я. (наказ 4/7-203 від 4.04.2022 р.); Карпик Г.В., Крупа О.М., Дацишин К.Є., Стадник І.Я. (наказ №4/7 – 191 від 21.02.2023 р.; наказ №4/7-2 від 02.01.2024 р.; наказ №4/7 – 1135 від 27.11.2024 р.) входили до складу робочих груп із розроблення та удосконалення ОПП. Інтереси та пропозиції академічної спільноти, у тому числі НПП, які викладають на ОПП «Харчові технології» враховано на підставі результатів їх анонімного опитування (<http://surl.li/qysdzh>), що відображено у протоколі засідання кафедри (протокол №6 від 31.01.2024 р.). При удосконаленні ОПП розглядалися та обговорювалися на засіданнях випускової кафедри (протокол №12 від 9.06.2022 р.; протокол №16 від 2.06.2023 р.; протокол №9 від 14.03.2024 р.; протокол №1 від 20.08.2024 р.), вченої ради факультету (протокол №8 від 17.06.2022 р.; протокол №10 від 19.06.2023 р.; протокол №7 від 18.03.2024 р.; протокол №1 від 27.08.2024 р.) та затверджувалися на вченій раді університету (протокол №6 від 21.06.2022 р.; протокол №6 від 20.06.2023 р.; протокол №3 від 19.03.2024 р.; протокол №7 від 28.08.2024 р.). Опитування внутрішніх стейкхолдерів (науково-педагогічних працівників) проводиться згідно з «Положенням про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/axmuxv>). З пропозицій академічної спільноти враховано питання, щодо підвищення матеріально - технічного рівня лабораторій та мотивації здобувачів до навчання.

- інші стейкхолдери

Перед затвердженням освітньо-професійної програми її проєкт розміщується на сайті ТНТУ (<http://surl.li/mrjyft>) з поданням оголошення (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/4955>) для проходження відкритого обговорення. Протягом місяця усі бажаючі можуть з ним ознайомитись та висловити свої думки та рекомендації. При удосконаленні ОПП «Харчові технології» враховано пропозицію випускників ТНТУ: Ярошевського М.П. (2018 р.) (налагоджувальник на лінії розливу ТОВ «Пивоварня «Опілля») та Вовчка О.М. (2018 р.) (майстер дільниці приймання сировини ПрАТ «Тернопільський молокозавод») звернути увагу на збільшення навчальних годин для вивчення комп'ютерних програм для проектування підприємств харчової промисловості. Враховуючи пропозицію Желуденко Ю.В. (к.т.н., ст. науковий співробітник Лабораторії санітарної мікробіології та дезінфектології Державної Установи «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзеева Національної Академії медичних наук України») введено в освітній процес практичні заняття в умовах виробництва. Прийнято до уваги рекомендацію Давиди В.О. (2018 р.) (технолог Тернопільський КХП, філія АТ «ДПЗКУ») щодо збільшення кількості практичних та теоретичних фахових занять за спеціальністю, за рахунок зменшення годин із загальних дисциплін. Після затвердження на засіданні кафедри, вчених радах факультету та університету, ОПП розміщуються на сайті університету (<http://surl.li/dzjsfb>) та на сайті кафедри (<https://surl.li/yvhuhu>).

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

У Стратегії та Концепції розвитку ТНТУ, ухваленій конференцією трудового колективу 19 грудня 2024 р. (протокол № 1) (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1216>), зазначено, що місією університету є створення умов для надання якісної освіти через вільне творче навчання та наукові дослідження відповідно до суспільних потреб, зумовлених розвитком України, науки, економіки та культури, а також глобальних процесів розвитку людської цивілізації. Метою є сприяти самореалізації студентів, викладачів, працівників ТНТУ та формуванню високоосвіченої, національно свідомої та гармонійно розвиненої особистості, здатної незалежно мислити і діяти згідно з принципами добра й справедливості.

Стратегія полягає у створенні умов та підґрунтя для їх виконання, які дозволяють бути провідним технічним університетом у Західному регіоні України. Це дає можливість отримати гарантовано високу якість освіти і є бажаним місцем для роботи фахівців-науковців та висококваліфікованих викладачів. Спільнота університету сповідує загальнолюдські цінності й демократичні принципи свободи та відповідальності. Університет є потужним науково-навчальним комплексом, який створює умови для теоретичної й практичної підготовки випускників, забезпечує фінансову стабільність НПП, формує соціальну інфраструктуру, яка б забезпечувала його ефективне функціонування.

Тому мета ОПП повністю відповідає місії та стратегії ТНТУ, що створює можливість розвитку освітньої програми та спеціальності, у межах якої існує ОПП.

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

ОПП «Харчові технології» спрямована на професійну підготовку фахівців з високою кваліфікацією у різних галузях харчової промисловості, здатних застосовувати існуючі технології та удосконалювати їх; з навичками організації виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів; котрі володіють принципами проектування, функціонування й методологією ефективної роботи підприємств харчової промисловості.

Мета ОПП в межах стандарту ВО відображає тенденції розвитку науки та спеціальності. До 2030 року Україна позиціонуватиметься як країна, орієнтована на харчову галузь світового значення, де відбуватиметься впровадження нових технологій, перехід від екстенсивного сільського господарства до інтенсивного (<http://surl.li/dndamw>).

У досягненні мети ОПП враховуються сучасні тенденції розвитку науки, спрямовані на актуалізацію діяльності підприємств харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. Практичну підготовку здобувачі отримують на підприємствах харчової промисловості усіх форм власності. Тенденції розвитку науки та спеціальності відображено у ОК18, ОК21, ОК24, ОК25, ОК22 та ін.

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

Метою ОПП є підготовка конкурентоспроможних, інтегрованих у європейський та світовий науково-технічний простір фахівців здатних до самостійної професійної, організаційно-управлінської діяльності в галузі технічних наук.

При формуванні мети та ПРН враховано Стратегію розвитку Терноп. обл. 2021-2027 рр. (<http://surl.li/ujqejr>) та Стратегічний план розвитку Тернопільської міської територіальної громади до 2029 р. (<http://surl.li/zelwhi>).

Провідна позиція у промисловому комплексі області належить харчовій галузі. Пріоритетними видами діяльності для Тернопільської області є молочна, м'ясопереробна, хлібопекарська, кондитерська та консервна галузі харчової промисловості. Найпотужніші підприємства області спрямовують свою продукцію не лише для споживачів України, а й країн ЄС. Одна із стратегічних цілей міської ради - популяризація вітчизняної культурної спадщини, підвищення рівня інтегрованості науки в економічний сектор. Це сприятиме покращенню бізнес-середовища, а також поглибленню міжнародної наукової співпраці, інтеграції наукових досліджень навчальних закладів в європейський ринок освітніх та наукових інновацій.

За запитом роботодавців випускники працевлаштовані на ПрАТ «Тернопільський молокозавод», ТОВ «Гуляй Поле», ТОВ «М'ясокомбінат Тернопільський», ТОВ «Пивоварня Опілля».

Регіональний та галузевий контекст ОПП відображається у тематиці кваліфікаційних робіт, практиках, навчальному матеріалі ОК18, ОК21, ОК24, ОК25 та врахований у змісті спеціальних компетентностей.

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

Мета освітньо-професійної програми «Харчові технології» та програмні результати навчання визначались з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм. При формулюванні цілей та програмних результатів ОПП враховано досвід реалізації освітніх програм зі спеціальності 181 «Харчові технології» найавторитетніших українських ЗВО в харчовій індустрії: Національного університету харчових технологій (НУХТ, м. Київ <https://surl.li/sayqvw>), Одеської національної академії харчових технологій (ОНАХТ, м. Одеса <https://surl.li/zxhymr>; <https://surl.li/wplfho>; <https://surl.li/bqmlry>). Прийнято до уваги поєднання знань з хімічних дисциплін, мікробіології, фізіології та гігієни харчування. У всіх програмах відмічається акцент на проектну складову, технологічні процеси виробництва та застосування системи управління безпечністю харчової продукції. На основі аналізу освітніх компонентів програм вітчизняних ЗВО, що забезпечують програмні результати визначені стандартом вищої освіти збільшено кількість годин на вивчення освітніх компонентів «Технології харчових виробництв», «Проектування підприємств харчової промисловості» та «Технологічне обладнання харчових виробництв». Запроваджено в освітній процес дисципліни «Засади проведення наукових досліджень», «Якість та безпечність харчової продукції».

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

При формулюванні мети та програмних результатів ОПП враховано міжнародні стандарти та практики, а також позитивний досвід ОП «Харчові технології та харчування людини» (Природничий університет, м. Вроцлавек <http://surl.li/mjiyuy>; Вармінсько-Мазурський університет, м. Ольштин <https://surl.li/dhsrzd>; Природничий університет, м. Люблін <https://surl.li/qtytdt>, Польща) та «Харчова наука та технологія» (Університет Валенсії, Іспанія <http://surl.li/fsoibg>). Серед результатів навчання ОП «Харчові технології та харчування людини» (Природничий університет, м. Вроцлавек) є знання та вміння, пов'язані з властивостями сировини і продуктів різного походження, а також знання операцій та технологій, які використовуються в процесах виробництва харчових продуктів; уміння підбирати устаткування для сучасних технологічних ліній; знання про харчування людини та питання, пов'язані з управлінням якістю харчових продуктів, організацією та управлінням підприємствами; знання та навички в галузі нових технологій; принципи управління якістю та безпекою харчових продуктів. Перелік результатів навчання ОП Вармінсько-Мазурського університету включає знання перетворень та процесів, що відбуваються в харчових інгредієнтах під час процесів зберігання та виробництва, проведення сенсорного, фізико-хімічного та мікробіологічного аналізу харчових продуктів; умов виробництва безпечних харчових продуктів; технологічного проектування підприємств харчової промисловості; розуміння та вміння застосовувати основні принципи економіки, організації та управління в харчовій промисловості. Подібний підхід до підготовки інженерів-технологів закладений і в освітніх програмах інших іноземних ЗВО та є характерним також для ОПП «Харчові технології». На основі досвіду перелічених ОП було введено у навчальний план ОК «Засади проведення наукових досліджень» («Документація та наукова методологія» у ОП «Харчова наука та технологія», Університет Валенсії), «Якість та безпечність харчової продукції» («Системи управління якістю та безпекою харчових продуктів» у ОП «Харчові технології та харчування людини», Вармінсько-Мазурський університет), «Економіка та менеджмент харчових виробництв» («Економіка та організація харчової промисловості» у ОП «Харчові технології та харчування людини», Природничий університет, м. Вроцлавек та «Економіка харчових підприємств» у ОП «Харчові технології та харчування людини» Природничий університет, м. Люблін та Вармінсько-Мазурський університет, м. Ольштин). В цілому ОПП відповідає принципам підготовки Європейських ЗВО, надаючи ключові знання, вміння та компетентності необхідні для підготовки висококваліфікованих фахівців у різних галузях харчової промисловості. Такий підхід дозволяє адаптувати освітній процес до світових тенденцій і водночас зберігати зв'язок із потребами українського ринку, дає можливість забезпечити конкурентоспроможність випускників на ринку праці та забезпечить відповідність сучасним тенденціям у галузі харчових технологій.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

177

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

63

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

Зміст ОПП повністю відповідає предметній області спеціальності, дана ОПП розроблена з дотриманням вимог стандарту. Зміст ОПП спрямований на підготовку висококваліфікованих фахівців у різних галузях харчової промисловості, які володіють фундаментальними теоретичними знаннями і практичними навичками з питань організації виробництва та забезпечення якості харчових продуктів, принципами проектування й ефективної роботи підприємств харчової промисловості та вміють їх застосовувати у практичній діяльності. Характерною особливістю програми є те, що ОПП створює для випускників умови для оволодіння компетентностями з різних галузей професійної діяльності. Зокрема, для забезпечення загальних компетентностей варто виділити наступні навчальні дисципліни з циклу загальної підготовки: «Біохімія», «Фізична і колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Технічна мікробіологія», «Інформаційні технології та основи програмування в інженерії» та ін., а цикл професійної підготовки забезпечують: «Якість та безпечність харчової продукції» «Теоретичні аспекти харчових технологій», «Технології харчових виробництв», «Проектування підприємств харчової промисловості», «Інженерна та комп'ютерна графіка в галузі», «Автоматизація процесів харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв» та ін. Це підкреслює важливу роль ОПП для формування загальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів. Особливий акцент у програмі зроблено на формуванні навичок проектування підприємств харчової промисловості, сутності технологічних процесів виробництва харчових продуктів, управління якістю та безпечністю харчових продуктів, застосування чинної законодавчої і нормативної бази, маркетингової діяльності у виробничих умовах та вмінь їх застосовувати у практичній діяльності. Здобувач ступеня вищої освіти «бакалавр» має можливість отримати знання, необхідні для його професійної діяльності, також із вибіркової складової.

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

Порядок формування індивідуального навчального плану студента й реалізації права вибору здобувачами вищої освіти освітніх компонентів визначений у «Положенні про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/ukrxvp>) та «Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача ТНТУ» (<http://surl.li/egxwqe>). На формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача спрямовано 26,25 % освітніх компонентів від обсягу ОПП. Формування індивідуальної освітньої траєкторії охоплює розробку та реалізацію індивідуального навчального плану; створення умов для вільного вибору здобувачами ВО вибіркового освітнього компоненту; розвиток дистанційних навчальних технологій; забезпечення індивідуальної академічної мобільності здобувачів ВО. Перелік вибіркового дисциплін для ознайомлення поданий у реєстрі вибіркового дисциплін ТНТУ у середовищі ATutor, вкладка «Навчальні дисципліни для вибору студентами» <http://surl.li/qrowia>, також здобувачі можуть обирати дисципліни з переліку, запропонованого кафедрою (<https://surl.li/zkjanx>).

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

Вибір та опанування вибіркового дисциплін дозволяє студентам отримати додаткові знання та використовувати їх для реалізації себе як висококваліфікованих професіоналів у різних сферах діяльності.

Індивідуальна освітня траєкторія формується шляхом складання індивідуального навчального плану. Вивчення дисциплін за вибором для здобувачів першого рівня вищої освіти розпочинається на 2 курсі та забезпечується на наступних роках навчання. Алгоритм вибору освітніх компонентів здобувачем наступний:

До 1 жовтня кожного навчального року кафедрами університету проводиться робота з інформування здобувачів вищої освіти про переліки дисциплін, що пропонуються для вибору у наступному навчальному році. Інформування проводиться через систему електронного навчання університету, через органи студентського самоврядування, соціальні мережі та іншими доступними засобами.

У СЕН Atutor, у переліку запропонованих вибіркового ОК, є змога ознайомитися з силабусом дисципліни, її рейтингом у системі електронного навчання, кількістю кредитів, інформацією про викладача тощо.

Здобувачі вищої освіти у СЕН ATutor обирають вибірково дисципліни з переліку рекомендованого випусковою кафедрою (роботодавцями) чи з загально університетського переліку. Вибір завершується формуванням заяви з

обраним переліком вибіркового ОК.

Після ознайомлення з переліком вибіркового дисциплін здобувачі вищої освіти до 1 листопада кожного навчального року подають заяву декану факультету про обрані ними дисципліни. Заява зберігається в деканаті протягом усього терміну навчання здобувачів вищої освіти.

Декани факультетів до 15 листопада формують групи для вивчення вибіркового дисциплін. Якщо група не сформувалася, то декан інформує здобувачів вищої освіти про необхідність вибору інших дисциплін. Остаточний вибір дисциплін має бути завершений до 1 грудня кожного навчального року.

Після остаточного формування й погодження груп з вивчення вибіркового дисциплін їх перелік затверджує декан факультету та передає до початку весняного семестру поточного навчального року на випускові кафедри для формування ІНПЗ на наступний навчальний рік для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр».

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

Практична підготовка здобувачів у ТНТУ реалізується на підставі «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=743>).

ОПП передбачає практичну підготовку у кількості 9 кредитів (вимога стандарту ВО – не менше 4 кредитів), а саме ознайомча практика (ОК29) - 3 кредити, навчальна практика (ОК30) - 3 кредити, технологічна практика (ОК31) - 3 кредити, які дають змогу здобувачу вищої освіти сформувати відповідні програмні результати (ПР) навчання: ОК29 – ПР01, ПР02, ПР16; ОК 30 – ПР01, ПР02, ПР04, ПР05, ПР11, ПР16, ПР21; ОК 31 - ПР01 - ПР05, ПР07, ПР10, ПР11, ПР16, ПР19, ПР21.

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

Усі ОК, які вивчаються на ОПП сприяють набуттю соціальних навичок упродовж усього періоду навчання. Вони відображені у інтегральній, загальних (ЗКО2, ЗКО3, ЗКО4, ЗКО7, ЗК11, ЗК13, ЗК14) та спеціальній (СК12) компетентностях. На розвиток та закріплення soft skills спрямовано використання таких форм та методів навчання, як підготовка командних проєктів та презентацій власних досліджень, доповіді, дискусії, робота в групах, участь у конференціях, семінарах.

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

Зміст ОПП, відображений у структурно-логічній схемі, яка базується на основі взаємозв'язку між загальними та спеціальними компонентами програми, з урахуванням вимог до якості освіти і професійних стандартів. В перших семестрах пропонуються освітні компоненти ОК1-ОК11, які забезпечують базову підготовку: розуміння хімічних процесів у харчових технологіях, розвитку аналітичного мислення, набуття комунікаційних компетентностей, наступні ОК розширюють знання про роль біохімічних процесів, мікроорганізмів у виробництві харчових продуктів, гігієни харчування: ОК13-ОК16 та є необхідними для забезпечення вивчення у IV - VIII семестрах ОК, направлених на професійну підготовку.

Навчальні дисципліни поєднуються таким чином, щоб оволодіти знаннями суміжних галузей й забезпечити такі програмні результати, як вміння відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально; вести здоровий спосіб життя; вміти організувати безпечні умови праці, впроваджувати сучасні системи менеджменту (ОК17, ОК28, ОК20, ОК21); мати базові навички проведення наукових досліджень; вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології допомагає оволодіння знаннями ОК22, ОК27. Вони стануть у нагоді при освоєнні компонентів ОК24, ОК25 з професійного циклу.

Здобувачі можуть отримати знання також із вибіркової складової ВК1-ВК5 у IV-VIII семестрах відповідно до власних вподобань та кар'єрних планів.

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

ОПП реалізується з використанням студентоцентрованого підходу, який ґрунтується на засадах, визначених «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>). Освітній процес включає аудиторні заняття та самостійну роботу студента. Обсяг навчального навантаження, визначений даною ОПП, складає 240 кредитів ЄКТС (7200 год). Частка самостійної роботи студента за обов'язковою частиною складає 57 %. Тижневий обсяг аудиторного навантаження для здобувачів вищої освіти згідно з навчальним планом на період навчання не перевищує: 1 - 2 семестри – 24 акад. год., 3 - 8 семестри – 22 акад. год. У семестрі планують не більше 8 екзаменів і заліків, у тому числі не більше 4 екзаменів.

Зазначені заходи сприяють оптимізації навантаженості здобувачів вищої освіти. З метою покращення організації самостійної роботи та забезпечення постійної комунікації студента з викладачем, окрім живого спілкування, використовуються електронні ресурси й технології: система електронного навчання університету ATutor, електронна пошта, месенджері, онлайн консультування та інші сучасні методи спілкування.

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 ОПП забезпечують ОК практичної підготовки (ОК29, ОК30, ОК31) та ОК циклу професійно орієнтованих дисциплін. ОПП передбачає практичну підготовку у кількості 9 кред., що відповідає вимогам стандарту ВО (вимога стандарту ВО – не менше 4 кред.), а саме практики: ознайомча (ОК29) - 3 кред., навчальна (ОК30) - 3 кред., технологічна (ОК31) - 3 кред., які дають змогу здобувачу ВО сформувати відповідні програмні результати (ПР) навчання: ОК29 – ПР01, ПР02, ПР16; ОК30 – ПР01, ПР02, ПР04, ПР05, ПР11, ПР16, ПР21; ОК31 - ПР01 - ПР05, ПР07, ПР10, ПР11, ПР16, ПР19, ПР21.

Для поєднання навчання в університеті з навчанням на підприємствах, в установах та організаціях для набуття ПР, поглиблення практичних умінь і навичок, на ОПП організуються заняття на базах підприємств (<http://surl.li/bfiesx>), екскурсії (<https://surl.li/vvdjkm>), зустрічі з роботодавцями та випускниками ОПП (<http://surl.li/cnmfed>; <http://surl.li/cyitig>). Цьому сприяють також практичні й лабораторні заняття, що проводяться у межах викладання ОК.

Для підвищення якості підготовки та урахування вимог роботодавців, задля подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом до проведення занять залучаються професіонали-практики, експерти галузі, представники роботодавців (<http://surl.li/wenssz>; <https://surl.li/qeesoy>; <https://surl.li/vnrkmm>).

В ТНТУ діє «Положення про дуальну форму здобуття ВО у ТНТУ» (<http://surl.li/athayv>).

На даній ОПП дуальна форма здобуття ВО не впроваджена.

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

Отримання здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року передбачають:

- подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства (ОК18, ОК24, ОК16 є теми, що пов'язані з особливостями цілей сталого розвитку);
- забезпечення здорового способу життя та сприяння благополуччю для всіх у будь-якому віці (ОК16, ОК28);
- забезпечення гендерної рівності, розширення прав і можливостей усіх жінок та дівчат; (ОК17);
- сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому економічному зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх (ОК21, ОК20);
- забезпечення відкритості, безпеки, життєстійкості й екологічної стійкості міст, інших населених пунктів (ОК8, ОК20 є теми та питання, що забезпечують досягнення цілей сталого розвитку);
- сприяння побудові миролюбного і відкритого суспільства в інтересах сталого розвитку, забезпечення доступу до правосуддя для всіх і створення ефективних, підзвітних та заснованих на широкій участі інституцій на всіх рівнях (ОК17).

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

Вимоги до вступників ОПП визначені у розділі II. Прийом на навчання для здобуття вищої освіти Правил прийому до ТНТУ. Правила прийому до ТНТУ в 2024 р. з додатками (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/admission/rules>).

Для здобуття ступеня бакалавра приймаються вступники на основі ПЗСО (додатки 1, 2 Правил прийому) та на основі НРК5 – для здобуття ступеня бакалавра зі скороченим строком навчання з урахуванням вимог стандарту (додатки 1, 3 Правил прийому).

Спеціальні умови участі у вступній компанії зазначені у розділі VIII Правил прийому до ТНТУ.

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

Прийом на навчання здійснюється в межах ліцензійного обсягу та відбувається на підставі конкурсу. Відбір проводиться за результатами сертифікатів ЗНО чи НМТ Українського центру оцінювання якості освіти, з урахуванням вагових коефіцієнтів, які визначаються таким чином, щоб підсилити вплив тих складових, які є найважливішими для успішного навчання та професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів.

Оскільки програма передбачає вивчення дисциплін, що ґрунтуються на знаннях з математики, хімії, фізики, їхні результати при оцінюванні мають більший ваговий коефіцієнт (0,5) порівняно з іншими дисциплінами (українська мова - 0,3; історія України – 0,2; іноземна мова – 0,3; біологія – 0,2; географія – 0,2) (<http://surl.li/coauyq>). Такий підхід забезпечує відбір найбільш підготовлених до вивчення спеціалізованих дисциплін абітурієнтів та стимулює потенційних вступників готуватися до вивчення важливих для ОПП освітніх компонентів.

Спеціальності 181 «Харчові технології» надається особлива підтримка держави. При вступі для здобуття ступеня бакалавра застосовується галузевий коефіцієнт до конкурсного бала 1,02 для поданих заяв із 1 та 2 пріоритетом (<http://surl.li/pnpliu>; <http://surl.li/wotsay>).

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 здобувачами у ЗВО України регулюють «Положення про порядок визнання та зарахування результатів формального навчання у ТНТУ» (<http://surl.li/hagbxe>), «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ТНТУ, та надання їм академічної відпустки» (<http://surl.li/avcbrf>). Положення визначають порядок зарахування результатів попереднього навчання та порядок ліквідації академічної різниці при поновленні чи переведенні здобувача з ЗВО України.

Визнання результатів навчання, отриманих у закордонних ЗВО визначає «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу та працівниками у ТНТУ» (<http://surl.li/jbtkbd>), що базується на документах ЄКТС та передбачає порядок участі у програмах академічної мобільності здобувачів. У положенні визначені відкриті процедури відбору здобувачів для участі у програмах академічної мобільності та визначені мінімальні вимоги до учасників таких відборів: до участі у конкурсі допускаються здобувачі, що мають середній бал успішності не нижче 4.0 за національною шкалою, беруть участь у науково-дослідній роботі та володіють англійською або мовою країни, в якій передбачається проходження навчання, на рівні не нижчому, ніж встановлено умовами програми.

Зазначені та інші, визначені вимогами ЗУ «Про вищу освіту», документи розміщені на головній сторінці ТНТУ (<http://surl.li/ynxvcz>).

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

У рамках реалізації програм академічної мобільності, здобувачі ОПП «Харчові технології» Болтик Х.І. і Якимчук С.С. навчались (8 семестр, 2023/2024 н.р.) у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, м. Львів (наказ №4/7-36 від 16.01.2024 р.). Зарахованою була ОК «Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення» (3 кредити ЄКТС). Рішення щодо перезарахування освітньої компоненти ухвалював, за рекомендацією комісії з визнання результатів навчання, декан факультету. Здобувачі вищої освіти за ОПП «Харчові технології» Груб'як Л.І. та Михайлюк С.Т. приймали участь у програмі академічної мобільності Еразмус+ в Університеті Клюж-Напока (Румунія, 2021- 2022 н.р., наказ №4/7-105 від 21.02.2022 р.). Перед початком навчання була укладена угода між ТНТУ та Університетом-партнером, в якій обумовлені всі особливості навчання за програмою. Визнання результатів навчання здійснювалося на основі кредитів ЄКТС. Студентам були зараховані ОК, які вони вивчали у ЗВО-партнері: «Biological hazard assessment and control in food quality management» (6 credits ECTS), «Chemical hazard assessment and control in food quality management» (6 credits ECTS), «Food making (retails, catering) and consumer protection» (6 credits ECTS), «Quality Assurance in the Agrifood Chain» (7 credits ECTS), «Consumer technology and innovation» (5 credits ECTS). Рішення про зарахування періодів навчання, перезарахування освітніх компонент, кредитів ухвалював декан факультету.

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, регламентує «Положення про визнання у ТНТУ» результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=569>).

Інформування щодо визнання результатів навчання у неформальній освіті проводить декан факультету, гарант освітньої програми на зустрічах зі здобувачами вищої освіти.

Визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін навчального плану, які вивчаються з другого семестру. Зарахована може бути як навчальна дисципліна повністю, так і її складові (змістовні модулі, окремі теми тощо). Визнання результатів проводиться, як правило, у семестрі, який передує семестру, в якому згідно з навчальним планом ОП передбачено вивчення дисципліни, яка може бути частково чи повністю зарахована. Визнаннями можуть бути результати навчання, здобуті в неформальній освіті в обсязі, що не перевищує 25% від загального обсягу освітньої програми здобувача, але, як правило, не більше 20 кредитів у межах навчального року. Зарахування результатів неформальної освіти здійснюється за заявою здобувача та передбачає підтвердження того, що здобувач досяг результатів навчання, передбачених ОП, за якою він навчається.

Зазначене та інші положення розміщені на головній сторінці університету за покликаннями <https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents>; <https://docs.tntu.edu.ua/>.

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

Практики застосування визнання результатів навчання, отриманих у неформальній/інформальній освіті на даній ОПП не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і

викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес в ТНТУ здійснюється відповідно до нормативних документів, які перед затвердженням проходять юридичну експертизу.

Основним нормативним документом, що регламентує організацію та проведення освітнього процесу є «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/foztuj>).

Тимчасовий порядок проведення семестрового контролю та атестації здобувачів ВО ТНТУ (<http://surl.li/zvqpts>) визначає порядок дистанційного оцінювання РН здобувачів ВО із застосуванням СЕН ATutor в умовах, коли фізичне відвідування ТНТУ обмежене або неможливе, і традиційні інструменти семестрового контролю та атестації не можуть бути застосовані з причин непереборної сили.

Навчання на ОПП – студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, електронне (у СЕН ТНТУ ATutor) з використанням дистанційних технологій, самоорганізоване. НПП використовують результати своїх наукових досліджень при організації викладання освітніх компонент.

ОК вивчаються у визначеній ОПП логічній послідовності.

Засоби, форми та методи навчання і викладання на ОПП сприяють досягненню ПРН. Зміст освітнього процесу відображається у навчальних планах, робочих програмах, ЕНК, підручниках, методичних посібниках.

Особливостями використання методів навчання є те, що освітній процес в основному організовується у малих групах, що дозволяє практикувати навчання з дискусіями, диспутами, підготовкою презентацій і проєктів тощо. Практикується проведення освітніх заходів на виробництві (<https://surl.li/koiutc>; <https://surl.li/clbzwj>).

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

Форми і методи навчання та викладання на ОПП відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, оскільки студент впливає на зміст, методи, матеріали і темпи навчання.

Студент має право опанувати освітні компоненти в аудиторіях, дистанційно у системі ATutor, або – за індивідуальним графіком. «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>). У процесі навчання здобувачі можуть самостійно вибирати бази практик, а також реалізувати власні інтереси в процесі виконання кваліфікаційної роботи. Для забезпечення студентоцентрованого підходу у рамках ОПП, здобувачі проходять анонімне опитування з метою постійного моніторингу якості освітніх послуг в ТНТУ та з урахуванням їх особистісної спрямованості під час навчання та задоволеності методами навчання і викладання, у тому числі ефективності застосування в процесі навчання інтерактивних технологій тощо.

Опитування проводять працівники відділу забезпечення якості освіти ТНТУ, результати опитувань розміщені за посиланнями: 2021 р. - <http://surl.li/tipvwq>, 2023 р. - <http://surl.li/nldrdq>, 2024 р. - <http://surl.li/jfzmjt>.

Після вивчення кожного освітнього компоненту усі здобувачі проходять опитування в середовищі електронного навчання університету ATutor щодо якості електронного навчального курсу.

Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів останнього опитування у 2024 р. становить 80,8%.

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

Принцип академічної свободи учасників реалізації представленої ОПП у ТНТУ реалізується через: самостійність і незалежність; свободу висловлювання власної думки; проведення наукових досліджень; поширення знань та інформації; використання результатів наукових досліджень та участі студентів у наукових конференціях; свободу слова й творчості; вибір навчальних дисциплін, тематики курсових робіт, проєктів та кваліфікаційних робіт, баз практик; можливість зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті з урахуванням побажань студентів. «Положення про визнання у ТНТУ результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті» <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=569>.

Здобувачі вищої освіти, з дотриманням демократичних принципів свободи слова, вільно обговорюють важливі питання, пов'язані з освітнім процесом, плани робіт та звіти про їх виконання, висловлення та обґрунтування своєї власної позиції. Між усіма учасниками освітнього процесу ТНТУ існують толерантні стосунки й взаєморозуміння. Здобувачі отримують інформацію зі сторінок кафедри та офіційного сайту ТНТУ, від спілкування з викладачами та кураторами груп, які допомагають студентам обрати спосіб навчання з урахуванням їх особистих потреб.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання надається здобувачам на першому занятті. Ця інформація також є у робочих програмах, силабусах навчальних дисциплін та у обов'язковому розділі «Критерії оцінювання знань» електронного навчального курсу системи електронного навчання ATutor. Силабуси освітніх компонент розміщені на сайті випускової кафедри (<https://surl.li/xiyoeq>; <https://surl.li/zkjanx>). Навчаючись, здобувачі мають необмежений доступ до електронних навчальних курсів, які створені для усіх освітніх компонент індивідуального навчального плану. Електронні навчальні курси створені за уніфікованими вимогами і містять всі матеріали, необхідні для успішного засвоєння освітніх компонентів.

«Уніфіковані вимоги до електронних навчальних курсів у ТНТУ» (<https://dl.tntu.edu.ua/showpage.php?id=7>).

Загальні принципи та порядок оцінювання результатів навчання здобувачів першого рівня вищої освіти, визначення їх навчальних та загальних рейтингів врегульовані окремими документами: «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>); «Положення про

підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>).

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

Для поєднання здобувачами вищої освіти навчальної та дослідницької діяльності у ТНТУ створені належні умови. Викладачі активно залучають здобувачів вищої освіти до наукових досліджень. У ТНТУ проводять всеукраїнські та міжнародні наукові й науково-практичні конференції, на яких здобувачі вищої освіти апробують результати своїх наукових досліджень.

Результати наукових досліджень здобувачів, які навчаються за ОПП доповідались на конференціях: IV, V та VII Міжнародні студентські науково-практичні конференції (2021 р. 2 здобувачі прийняли участь; 2022 р. 2 здобувачі прийняли участь; 2024 р. 1 здобувач прийняв участь); Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: II Міжнародна науково-технічна конференція (ТНТУ, 2023 11 здобувачів прийняло участь) <http://surl.li/vcjevs>. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: VI та VII Міжнародні науково-технічні конференції. (ТНТУ, 2022 р. 3 здобувачі прийняли участь, 2023 р. 3 здобувачі прийняли участь) <http://surl.li/hldlge>, <http://surl.li/xftzgr>. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (Львів, 2024 р. 4 здобувачі прийняли участь) <http://surl.li/mhznpe>; XIII міжнародна науково-практична конференція молодих учених та студентів «Актуальні задачі сучасних технологій» (ТНТУ, 2024 р. 1 здобувач прийняв участь) <http://surl.li/jmvjju>.

На кафедрі харчової біотехнології і хімії здобувачі проводять дослідження беручи участь у роботі наукового гуртка; займають призові місця у конкурсах наукових робіт (2023: Заставна А.Б., Болтик Х.І., 2024: Кухтин М. В., Михайлюк С. Т.) <http://surl.li/hwafyc>; <http://surl.li/trlcpn>.

Для проведення аналізу літературних джерел за обраною тематикою наукових досліджень здобувачі освіти мають можливість скористатися електронними ресурсами бібліотеки ТНТУ (<https://library.tntu.edu.ua/resources/>) з відкритим доступом до наукометричних баз даних Web of Science та Scopus, підручників з різних галузей знань Кембриджського університету, матеріалів некомерційного академічного видавництва Annual Reviews, що друкує близько 40 серій журналів та щорічників, які публікують статті про досягнення в галузі природничих та соціальних наук, а також до репозитарію відкритого доступу університету ELARTU (<https://elartu.tntu.edu.ua/>).

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

Зміст освітніх компонентів ОПП переглядається щороку та оновлюється з урахуванням наукових досліджень та сучасних практик у галузі. Перед початком навчального року оновлюються робочі програми дисциплін, програми практик, теми курсових проєктів тощо.

До процесу залучаються провідні фахівці галузі харчової промисловості, розробляються спільні пропозиції щодо оновлення змісту навчальних дисциплін.

Викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі власних наукових досягнень та сучасних практик, засвоєних в результаті підвищення кваліфікації, зокрема:

Кухтин М.Д.: оновлено ОК15 матеріалом власного навчального посібника: «Лабораторний практикум з мікробіології молока і молочних продуктів», монографій: «Мікробіологічні та біохімічні процеси у м'ясі яловичини за холодильного зберігання», «Мікробіологія молочних продуктів вироблених з молока коров'ячого сирого», тем досліджень висвітлених у статтях «The influence of the denitrifying strain of *Staphylococcus carnosus* No. 5304 on the content of nitrates in the technology of yogurt production», «Evaluation of storage methods of beef by microbiological and chemical indicators».

Карпик Г.В.: При викладанні ОК18 використані матеріали досліджень властивостей хліба з додаванням бурякового квасу, що висвітлені у Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies та матеріали досліджень на тему «Вплив параметрів приготування тіста на якість макаронних виробів збагачених харчовими волокнами висівок» висвітлені в «Food chemistry and technology».

Назарко І.С.: Запроваджено в освітній процес матеріали публікації «Особливості реалізації кредитно-модульної системи навчання під час викладання курсу «Фізична і колоїдна хімія» для студентів-технологів»; впроваджено матеріали V Міжнародної науково-технічної конференції «Застосування законів хімії для правильного харчування».

Юкало В.Г. Розроблені методи для аналізу фракційного складу молочних білків, методи виділення та очистки харчових білків використовуються у практикумі з курсу «Біохімія».

НПП використовують знання та досвід отримані під час стажування. Наприклад, Крупа О.М. при викладанні ОК18 використовує набуті знання у ході стажування на ПрАТ «Тернопільський молокозавод» (2023 р.) щодо особливостей проведення технологічного процесу виробництва сиру кисломолочного на сучасних закритих технологічних лініях.

На основі пропозицій стейкхолдерів внесено теми, що стосуються розгляду особливостей технології виготовлення квасу з нетрадиційної сировини (ОК18); безпеки харчового ланцюга впродовж усього технологічного процесу виготовлення продукції, розуміння регламентів харчових виробництв різних країн ЄС (ОК24). Питання, щодо важливості санітарно-гігієнічних заходів на виробництві, враховано при викладанні ОК15. Для набуття знань та практичних навичок застосування комп'ютерних засобів і програм під час виконання проєктних робіт із налагодження технологічних процесів, введено ОК19.

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

Здобувачі вищої освіти мають можливість брати участь у програмах академічної мобільності за програмою Еразмус+ в Технічному університеті Ключ-Напока (Румунія, 2021-2022 н.р.) та Каунаському технологічному університеті (Литва), Університеті Валенсії (Іспанія) та проходити практику й стажування за кордоном у компаніях та закладах харчування в Італії й Польщі («Устронянка», «Panorama Morska»).

Здобувачі вищої освіти за ОПП «Харчові технології» Груб'як Л.І. та Михайлюк С.Т. приймали участь у програмі академічної мобільності Еразмус+ в Університеті Ключ-Напока (Румунія, 2021-2022 н.р. наказ №4/7-105 від 21.02.2022 р.).

ТНТУ має відкритий доступ до міжнародних та українських наукових інформаційних ресурсів, англomовну сторінку (<https://in.tntu.edu.ua>); сторінку відділу міжнародного співробітництва (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/inter/vms>); «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу та працівниками ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=732>).

Викладачі кафедри проходили міжнародні стажування у Вармінсько-Мазурському університеті (Польща, 2023 р., Юкало В.Г.), в Кувявському університеті у Влоцлавеку (2022 р. Дацишин К.Є.).

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?

Робоча програма (<https://surl.li/ebnkm>) та силабус кожної освітньої компоненти ОПП «Харчові технології» містять інформацію про форми, методи контролю та оцінювання результатів навчання. Форми контролю також відображено в навчальному плані та індивідуальному навчальному плані здобувача. На початку викладання дисципліни викладач інформує здобувачів про форми контрольних заходів. З метою перевірки досягнення ПРН на ОП використовуються попередній (вхідний), поточний (модульний), підсумковий (семестровий, атестація) та відтермінований види контролю знань, суть та форма яких визначені «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/ufjkh>) та «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://surl.li/oljqs>).

Вхідний контроль проводять на початку вивчення дисципліни, він забезпечує перевірку засвоєння ПРН попередніх дисциплін. Поточний контроль має на меті перевірку рівня досягнення ПРН, може проводитися у формі: усного опитування, доповідей, письмового експрес-контролю, тестування, розв'язування кейсів, задач та ін. Модульний контроль проводять після вивчення модуля у терміни, визначені робочою програмою дисципліни, дозволяє перевірити засвоєння як теоретичного, так і практичного матеріалу та оцінити ПРН з позиції цілісного бачення проблематики модуля. Для забезпечення об'єктивності, заходи модульного контролю проводяться методом тестування в SEN Atutor (<https://surl.li/yehszs>).

Підсумковий семестровий контроль результатів навчання з ОК проводять у формі семестрового екзамену або заліку, захист курсових робіт (проектів) або результатів практичної підготовки. Захист курсових робіт/проектів дозволяє виявити здатність застосовувати методи аналізу, приймати рішення та володіння матеріалом. Захист звіту з практики, курсових робіт (проектів) відбувається у формі диференційованого заліку. «Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://surl.li/lwmzpx>).

Ректорський контроль – це особливий вид контролю, який проводиться вибірково з метою: оцінювання залишкових знань студентів з дисципліни (або окремого модуля). За результатами аналізу якості навчання та викладання за потреби приймаються рішення про зміни до робочих програм навчальних дисциплін. «Положення про організацію та проведення ректорського контролю в ТНТУ» (<https://surl.li/mngeor>).

Критерії оцінювання результатів навчання є обов'язковим складником навчально-методичного контенту ОК і передбачають зрозуміле для здобувача формулювання вимог до рівня досягнення запланованих результатів навчання та сформованості компетентностей здобувачів визначених ОП. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) системою з переведенням у шкалу системи ECTS (A, B, C, D, E, FX, F) та національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» чи «зараховано»/«не зараховано»).

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

Інформація щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень міститься в робочій програмі та силабусі кожної дисципліни. Крім того, ця інформація є обов'язковим елементом кожного електронного навчального курсу системи електронного навчання Atutor і доступна онлайн.

Форми контрольних заходів щодо кожного освітнього компоненту ОПП «Харчові технології» відображені в індивідуальному навчальному плані здобувача. «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>). Електронна версія індивідуального навчального плану доступна онлайн в особистому кабінеті здобувача в системі ATutor.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводиться до здобувачів викладачами на першому занятті з дисципліни. Вона доступна онлайн на сторінці кожного електронного навчального курсу в системі ATutor.

Крім цього, інформація про форми контрольних заходів доводиться до здобувача в момент підписання ним індивідуального навчального плану (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>). Електронна версія індивідуального навчального плану, що містить форми оцінювання, доступна онлайн в особистому кабінеті здобувача в системі ATutor.

Підставою для проведення заходів ректорського контролю є наказ ректора, яким визначаються терміни проведення

заходів, групи, які підлягають контролю, особи, відповідальні за організацію його проведення. Із графіком проведення ректорського контролю студентів ознайомлюють не пізніше ніж за десять днів до початку проведення контрольного заходу «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>).

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

Атестація здобувачів у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи «бакалавра» здійснюється екзаменаційною комісією. «Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>). Форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

Процедури проведення контрольних заходів врегульовують: «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>); «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>); «Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>); «Положення про організацію та проведення ректорського контролю в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=948>); «Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>).

Нормативні документи, що врегульовують питання контрольних заходів доступні онлайн на сайті університету на сторінці «Нормативна база ТНТУ», категорія «Організаційне забезпечення освітнього процесу» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=51>).

Інформація щодо процедур поточного контролю доступна онлайн на сторінках електронних навчальних курсів в системі електронного навчання ATutor.

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

Відповідно до «Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<http://surl.li/ekhkjg>), заходи підсумкового семестрового контролю (екзамени, заліки, диференційовані заліки (крім захистів курсових проєктів/робіт та звітів про практику) проводяться спільно лектором та одним із викладачів кафедри, що викладає дисципліну. Захист курсового проєкту/роботи, а також звіту з практики здійснюється перед комісією у складі трьох викладачів кафедри, в тому числі керівника практики/керівника курсового проєкту (роботи). На захисті будь-якого проєкту/роботи можуть бути присутніми здобувачі освіти, які не беруть участі в захисті. Під час проведення семестрового контролю, за поданням студентської ради, може бути присутній представник органів студентського самоврядування, як спостерігач.

Для забезпечення об'єктивності оцінювання при проведенні поточного контролю як елемент оцінювання знань обов'язково використовується система тестування електронного навчального курсу системи ATutor. Система оцінювання тестів працює в автоматичному режимі, без участі викладача, що виключає суб'єктивність оцінювання. Порядок врегулювання конфлікту інтересів регламентує «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій в ТНТУ» (<http://surl.li/vcuiye>). У розділі 6 «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<http://surl.li/wsmdbu>) наведена процедура оскарження результатів навчання. Прецедентів щодо врегулювання конфлікту інтересів за даною ОПП не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів врегульовує «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>). Процедура повторного оцінювання передбачена також у «Положенні про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>). Повторне оцінювання може проводитися не більше ніж 2 рази: під час повторного оцінювання, спільно лектором та другим викладачем, за відомістю обліку успішності «А»; та під час повторного оцінювання комісією за відомістю обліку успішності «К».

Повторне оцінювання за відомістю А було проведено: у 2024-2025 н.р. з ОК2 «Неорганічна хімія» та ОК6 «Органічна хімія» 1-го здобувача (група МХ-11); з ОК16 «Основи фізіології та гігієни харчування» 3-х здобувачів (група МХ-21, МХс-21).

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів у ТНТУ регламентує п. 6 «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>). Упродовж тижня після оголошення результатів відповідного контролю студент може звернутися до викладача за роз'ясненням і/або з незгодою щодо отриманої оцінки. Звернення може бути усним, письмовим або електронним,

надісланим через систему ATutor. У випадку незгоди з рішенням викладача студент може звернутися до завідувача кафедри з умотивованою письмовою або усною заявою. За заявою студента й поясненням (усним чи письмовим) викладачів завідувач кафедри ухвалює рішення щодо оцінювання результатів контролю іншим викладачем, що викладає ту саму чи суміжну дисципліну, або має достатню компетенцію для оцінювання знань студента. Якщо оцінка першого й повторного оцінювання відрізняється на понад 10%, то визначається як середнє арифметичне двох. В іншому випадку справедливою вважається оцінка, отримана при першому оцінюванні. Здобувачі можуть оскаржити результати усіх видів контролю, а при атестації – лише саму процедуру. Якщо студент не згоден із рішенням екзаменаційної комісії та вважає, що порушена процедура захисту, він може подати письмову заяву декану не пізніше наступного дня після проведення оцінювання. Декан своїм рішенням формує комісію для розгляду питання дотримання процедури.

Випадків оскарження результатів контрольних заходів на ОПП не було.

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

Основні положення та процедури дотримання академічної доброчесності представлені у «Положенні про організацію освітнього процесу у ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>), «Положенні про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>), та «Положенні про недопущення академічного плагіату в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>). За неналежне дотримання академічної доброчесності до науково-педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти можуть бути застосовані різноманітні заходи академічної відповідальності. В університеті за потреби створюється наказом ректора «Комісія з академічної доброчесності» з повноваженнями на період вивчення справи по суті, яка розглядає випадки недотримання правил академічної доброчесності.

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

Перевірка кваліфікаційних робіт на предмет виявлення плагіату здійснюється відповідно до «Положення про недопущення академічного плагіату в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>). В якості інструментів протидії порушенням академічної доброчесності використовуються антиплагіатні системи Strike Plagiarism.com (2019-2021 pp.), Unicheck (2022-2023 pp.), Strike Plagiarism.com (2023-2024 pp.), Strike Plagiarism.com та Unicheck (з 25.04.2024 р.). Перевірка кваліфікаційних робіт здобувачів освітніх ступенів бакалавр і магістр здійснюється за кошти університету. Повнотекстові версії захищених кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти розміщують в інституційному репозитарії ELARTU (<http://elartu.tntu.edu.ua/>).

Усі файли (виконаних завдань, звітів, курсових робіт та проектів тощо, завантажені здобувачами в «Скриньку для завдань» електронних навчальних курсів проходять автоматичну перевірку на унікальність засобами ATutor. Система електронного навчання університету ATutor має вбудований модуль розпізнавання особи, що складає тести.

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

Профілактика плагіату (компіляції) в освітньому процесі здійснюється шляхом: формування, видання та розповсюдження методичних матеріалів з уніфікованим визначенням вимог щодо належного оформлення посилань на використані у письмових роботах джерела (методичні вказівки до виконання курсових проектів, кваліфікаційної роботи); запровадження в рамках дисциплін «Сучасні пошукові системи та бібліографія» та «Засади проведення наукових досліджень» тем щодо вивчення вимог до написання письмових робіт та акцентування на принципах самостійності роботи над письмовими завданнями різних видів, коректного використання інформації з інших джерел та недопущення плагіату, а також правил бібліографічного опису джерел та оформлення цитувань. Викладачі, задіяні в реалізації ОПП, через консультування та роз'яснювальну роботу доводять до здобувачів вимоги щодо доброчесного виконання курсових проектів/робіт, звітів, кваліфікаційних робіт, наукових праць (статей, тез) тощо, постійно наголошують на дотриманні принципів самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та недопущення плагіату.

Нормативні документи ТНТУ, що стосуються академічної доброчесності доступні онлайн на офіційному сайті університету. «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>), «Положення про недопущення академічного плагіату в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>).

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

Відповідно до «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>) за порушення академічної доброчесності учасники освітнього процесу можуть бути притягнені до академічної відповідальності: науково-педагогічні працівники – відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання; відмова в присвоєнні або позбавлення кваліфікаційної категорії; позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів чи займати визначені законом посади; здобувачі освіти – повторне оцінювання; повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з університету; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання.

Дотримання академічної доброчесності на випусковій кафедрі харчової біотехнології і хімії знаходиться на належному рівні. Випадків порушення академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками чи

здобувачами вищої освіти за даною ОПП зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

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

ОПП забезпечується професійним кадровим потенціалом, який повною мірою відповідає вимогам щодо викладачів, визначених законодавством. Усі НПП мають відповідну освіту за спеціальністю. Два НПП мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання професора (Кухтин М.Д. <http://surl.li/pvwgww>; Юкало В.Г. <http://surl.li/vybnnw>). Решта НПП ОПП мають вищу освіту та/або науковий ступінь відповідно до ОК, яке вони забезпечують. Також є НПП з досвідом практичної роботи: Шинкарик М.М. - 5 р. досвіду практичної роботи за спеціальністю на посаді інженера – механіка технічного відділу Тернопільського об'єднання молочної промисловості та конструктора Броварського ремонтно – механічного заводу сільського машинобудування; Козбур І.Р. - робота на інженерних посадах з 1992 р. по 1997 р.; Шинкарук О.Ю. викладає на умовах зовнішнього сумісництва, технолог з розробки нового продукту ПрАТ «Тернопільський молокозавод», має також досвід роботи на посаді менеджера систем якості відділу сертифікації. Викладачі займаються науковими дослідженнями, що відповідають їх освітнім компонентам, приймають участь в роботі міжнародних конференцій, в тому числі з виїздом за кордон, мають публікації в журналах, які входять до наукометричних баз даних Scopus і Web of Science. Кваліфікація НПП, що викладають на ОПП підтверджена відповідно до пп. 37-38 чинної редакції Ліцензійних умов. Відповідно до пп. 38 усі НПП виконують не менше 4-х пунктів п. 38 ЛУ, а саме: 1 НПП – 11 п.; 1 НПП – 10 п.; 1 НПП – 9 п.; 3 НПП – 7 п.; 7 НПП – 6 п.; 8 НПП – 5 п.; 4 НПП – 4 п. Більш детальна інформація наведена в табл. 2 додатків.

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

Конкурсний добір НПП провадиться згідно «Положення про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=323>). У «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=463>) визначено, що ТНТУ забезпечує необхідний рівень кваліфікації науково-педагогічних працівників шляхом формулювання чітких вимог до претендентів на посади.

Відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації претендентів згідно з поданими документами розглядає кадрова комісія. Добір претендентів на посади викладачів здійснюється таємним голосуванням на засіданнях кафедри, вченої ради факультету та при прийнятті на посади професора чи завідувача кафедри на конференції трудового колективу факультету та вченої ради ТНТУ.

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

Співпраця з роботодавцями організовується через створені Раду роботодавців університету та Експертні ради (ЕР) випускових кафедр за спеціальностями («Положення про раду роботодавців ТНТУ» <http://surl.li/quzrio>). Учасники ЕР роботодавців випускової кафедри беруть активну участь в обговоренні та розробленні ОПП, оцінюють навчальні плани з точки зору фахових компетентностей та рівня підготовки випускників до професійної діяльності. Роботодавці, що є учасниками ЕР, надають організаційну та ресурсну підтримку ОПП, сприяють працевлаштуванню випускників. Наказом №4/7-44 від 13.01.2017 р. (<https://surl.li/drcayd>) затверджено персональний склад ЕР кафедри ХБ. Наказом №4/7-77 від 04.02.2025 р. було внесено зміни. До її складу увійшли Гамрач В.О., Солтис В.П., Багінський Б.П., Рогальський І.О., Деркач А.В., Гусак О.В., Голованчук Г.І., Ергешов Р.С. Професіонали-практики залучаються до навчального процесу: з ОК18 гостьові лекції проводили менеджер систем якості відділу сертифікації ПрАТ «Тернопільський молокозавод» Шинкарук О.Ю., технолог ТКХ Давида В.О., головний технолог ВАТ «Козівський цукровий завод» Віслобоков В.Ю. У травні 2023 р. відбулась зустріч здобувачів ВО ОПП з технологом виробництва крафтових сирів ТМ «Семеро козенят» Луговою С.М. (<https://surl.gd/gcmmoz>). Заняття з ОК24 проводили фахівці ПрАТ «Тернопільський молокозавод» начальник служби безпеки та якості продукції, к.т.н. Згурський А.В. та технолог з розробки нового продукту Шинкарук О.Ю.

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

У ТНТУ діє «Положення про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=474>), що визначає процедуру, види, форми, обсяг (тривалість), періодичність, умови підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників університету, включно з умовами й процедурою визнання результатів підвищення кваліфікації. У Положенні визначено періодичність підвищення кваліфікації НПП один раз на 5 років. Викладачі випускової кафедри, які забезпечують ОК даної ОПП проходять стажування на підприємствах харчової і переробної промисловості, а також проходять стажування в інших ЗВО, державних органах влади та місцевого самоврядування, публічних організаціях. НПП

кафедри мають змогу приймати участь у програмах міжнародної академічної мобільності («Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу та працівниками у ТНТУ» <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=732>). Для викладачів ОПП університет організовує курси «Вивчення іноземних мов» та «Комп'ютерні технології в організації освітнього процесу та дистанційного навчання». Викладачі кафедр (Дацишин К.Є., Кухтин М.Д., Вічко О.І., Карпик Г.В.) мають сертифікати про рівень володіння іноземною мовою на рівні B2. В університеті щорічно організуються науково-практичні конференції, семінари. З 1 вересня 2023 р. діє щомісячний семінар гарантів освітніх програм.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В Університеті розроблена система морального і матеріального заохочення працівників (Диплом лауреата обласної премії ім. І. Пулюя за досягнення у винахідництві - Карпик Г.В., Крупа О.М. Подяка міського голови м. Тернополя за високий професіоналізм у роботі – Кухтин М.Д., Крупа О.М., Карпик Г. В. «Положення про моральне заохочення у ТНТУ» (<https://surl.li/nusfbf>)).

Система матеріального заохочення передбачає щорічне преміювання кращих викладачів університету за результатами рейтингу (<http://surl.li/xwzixy>) (2024 р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є., Кравченко Х.Ю., Сторож Л.А., Баб'як Ж.В., Кравець О.І.) та щоквартальне преміювання за показники, важливі для університету («Положення про порядок преміювання науково-педагогічних та наукових працівників ТНТУ» <http://surl.li/omljqc>) (2024 р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є., Сторож Л.А., Карпик Г.В., Кравченко Х.Ю., Окіпний І.Б., Кравець О.І., Гумен Ю.Є., Шинкарик М.М., Пилипець О.М.).

Для розвитку викладацької майстерності передбачена система проведення відкритих пар та взаємовідвідування занять (<http://surl.li/yazgmb>). Ще одним з способів розвитку викладацької майстерності є присвоєння працівникам учених звань (<https://surl.li/ramdtl>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Освітній процес в ТНТУ організовується у 284 навчальних приміщеннях і комп'ютерних лабораторіях, 108 (38,03%) з яких оснащені проєкційно-медіатехнікою, комп'ютерами, що підключені до мережі Internet, а також відповідними матеріалами та необхідними документами.

Забезпечення фінансовими, матеріально-технічними ресурсами, навчально-методичними матеріалами та інфраструктурними об'єктами надають можливість досягати визначених ОП цілей та ПР (<https://hb.tntu.edu.ua/head/>).

Кожна ОК забезпечена відповідним навчально-методичним забезпеченням, у т. ч. у СЕН університету ATutor. Кожен ЕНК містить лекційні матеріали відповідно до робочої програми дисципліни, а також методичні вказівки до лабораторних та практичних робіт та базу тестових запитань для контролю знань.

Фонди бібліотеки налічують понад 200 тис. примірників навчальної, методичної, наукової, художньої літератури (<https://library.tntu.edu.ua/biblioteka/about/>). Доступ до електронних ресурсів бібліотеки забезпечується через репозитарій ELARTU з відкритим доступом (<http://elartu.tntu.edu.ua/>).

На кафедрі функціонує «Бібліотека технолога», фондами якої користуються здобувачі вищої освіти даної ОПП. Комп'ютерна мережа ТНТУ дає можливість вільного доступу учасникам освітнього процесу до мережі Інтернет. Здобувачі та працівники розвивають свої творчі здібності, підтримують фізичний та емоційний стан в сучасних мистецьких і спортивних залах університету, у плавальному басейні СК «Політехнік».

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

Інфраструктура ТНТУ складається з науково-технічної бібліотеки та додаткових зовнішніх ресурсів бібліотеки, електронного репозитарію ELARTU, СК «Політехнік», ЦІТ, ЦІМ, ЦЕН (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/centres>). У ТНТУ забезпечено безкоштовний доступ до мережі Інтернет у приміщенні читального залу наукової бібліотеки та в навчальних корпусах університету.

Web-орієнтовану СЕН Atutor використовують як для дистанційного навчання та самостійної роботи студентів, так і проведення занять та автоматизації контролю знань студентів.

Доступ до ресурсів бібліотеки здійснюється з інтернет-мережі університету через інструкції, розміщені на сайті бібліотеки. Доступ до електронного зібрання праць науковців та студентів ТНТУ є відкритим. Абонементом бібліотеки можуть користуватися як працівники, так і здобувачі.

Точками доступу Wi-fi обладнані гуртожитки, навчальні корпуси, читальний зал бібліотеки.

На факультеті інженерії машин, споруд та технологій, до складу якого входить випускова для ОПП кафедра ХБ, обладнано новий комп'ютерний клас (корпус №4, ауд. 401) з 19 ПК. Тут проходять заняття з ОК19 та ОК25, а також здобувачі ОПП мають можливість виконувати графічну частину курсових проєктів та кваліфікаційної роботи. До послуг здобувачів є також електронний читальний зал науково-технічної бібліотеки ТНТУ (корпус №2, каб. 54). При кафедрі є навчальні та науково-дослідні лабораторії, функціонує «Бібліотека технолога», фондами якої користуються здобувачі вищої освіти даної ОПП та викладачі кафедри.

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

Освітнє середовище задовольняє потреби здобувачів як у навчанні, так і у поза навчальній діяльності.

Для виявлення потреб та інтересів здобувачів, оцінки стану та якості забезпечення освітнього процесу в ТНТУ створена система анонімного опитування, яке проводить відділ забезпечення якості вищої освіти.

Результати опитувань аналізують на засіданнях випускової кафедри, вчених радах факультету та університету. Щосеместрово проводиться спільне засідання ректорату та студентської ради на якому обговорюють потреби студентства та ухвалюють спільний план заходів.

Перед початком навчання усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки та протипожежної безпеки.

Відповідальний кафедри за інструктаж повідомляє НПП, де є засоби пожежогасіння, як діяти у випадку НС.

Керівники практики проводять інструктажі на базах практик.

Викладачі кафедри психології (<http://surl.li/tdvoag>) надають психологічну підтримку учасникам освітнього процесу згідно «Положення про психологічну службу» (<http://surl.li/gbykky>).

Реалізуються заходи з урахуванням наслідків збройної агресії РФ (<http://surl.li/balitt>).

Як найпростіші укриття дообладнані підвальні приміщення корпусів на 1430 осіб: №1, №2, №4, №10.

За домовленістю з власниками для укриття використовуються 7 захисних споруд, розташованих на відстані рекомендованої пішої доступності від об'єктів ТНТУ, розраховані на 660 осіб (<http://surl.li/rohakw>).

Випадків травмування та звернень щодо проблем психічного здоров'я здобувачів вищої освіти ОПП не зафіксовано.

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.

У ТНТУ механізми підтримки здобувачів ОПП мають багаторівневу структуру. Освітній процес організовується та регламентується: розкладами занять та консультацій, екзаменаційних сесій, графіками роботи ЕК, консультацій, захистів КР, розміщених на сайті <https://tntu.edu.ua/?p=uk/schedule/> та дошках оголошень кафедр, факультету. Студенти отримують моральне та матеріальне заохочення: грамоти, подяки, грошові премії, матеріальну допомогу, іменні стипендії, участь у програмах академічної мобільності, у міжнародних та всеукраїнських олімпіадах і конкурсах.

Студрада бере участь в удосконаленні освітнього процесу, проводить організаційні, просвітницькі, наукові, спортивні, оздоровчі заходи.

Для захисту інтересів молодих вчених створена Рада молодих вчених (<https://rmus.tntu.edu.ua/>).

Відділ міжнародного співробітництва (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/inter/vms>) – координаційна та консультативна структура, що охоплює навчання, стажування, проведення наукових досліджень, підвищення кваліфікації у закордонних ЗВО.

Відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню (<https://job.tntu.edu.ua/>) щороку організовує виставку вакансій провідних компаній-роботодавців, консультує здобувачів з питань працевлаштування.

Консультативна підтримка студентів реалізується через НПП кафедри, куратора. Куратор інформує та консультує здобувачів ОПП з навчальних, організаційних та інших питань, які виникають під час навчання.

У випадках, коли здобувачі з дозволу декана навчаються за ІГН – підписують та узгоджують його з кожним із НПП, залучених до реалізації ОПП.

Про підтримку психологічного стану здобувачів ОПП дбають працівники психологічної служби (<http://surl.li/pnjzvd>).

Фізичну форму можна підтримувати у спортзалах, басейні СК «Політехнік» (<https://kaf-fv.tntu.edu.ua/Index.html>).

Здобувачі можуть залишати свої звернення в спеціальних скриньках, які є у корпусах ТНТУ, електронній скриньці довіри, або ж звернутися іншими засобами (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=825>, <http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/feedback>).

Здобувачі ОПП мають вільний доступ до публічної інформації, зокрема щодо рейтингового оцінювання студентів (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/students-rating>). Спільно з адміністрацією університету представники органів студентського самоврядування вирішують питання розподілу стипендіального фонду, заохочення студентів, виплати спеціальних допомог, передбачених чинним законодавством. Органи студсамоврядування можуть вносити на розгляд адміністрації пропозиції щодо поліпшення побутових умов, умов проживання в гуртожитках, відпочинку та дозвілля тощо.

Скарг та нарікань від студентів ОПП щодо освітньої, організаційної, інформаційної, консультаційної та соціальної підтримки не надходило.

Рівень задоволеності студентами такою підтримкою є високим. Результати опитування здобувачів ОПП: (<http://surl.li/tipvwq> (2021 p.); <http://surl.li/fottwr> (2023 p.); <http://surl.li/uadpeb> (2024 p.)).

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)

Створено умови для забезпечення реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/sen>). Обладнано пандусами та спеціальними кнопками виклику чергового персоналу доступ до корпусів №1 (вул. Руська, 56); №3 (вул. Федьковича, 9); №7 «Вагра» (вул. Микулинецька, 46); №10 «Політехнік», вул. Білогірська, 50). Обладнано лише спеціальними кнопками виклику чергового персоналу до корпусів, конструкція входу в які не потребує наявності пандуса №2 (вул. Руська, 56); № 4 (вул. Руська, 56А); №5 (вул. Старий Поділ (Танцорова), 2); №6 (вул. Гоголя, 6); №8 (вул. Гоголя, 8); №9 «Сатурн» (вул. Текстильна, 28). Таким чином, враховано вимоги та нормативи Державних будівельних норм України «ДБН В 2.2-40:2018

Інклюзивність будівель і споруд».

В університеті затверджено «Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення в приміщеннях ТНТУ» (https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000213/poriadok_suprovodu.pdf).

Для організації ОП осіб з особливими потребами застосовується система електронного навчання університету ATutor, яка дозволяє організувати дистанційне навчання таких осіб.

Для перегляду сайту додано інструмент «ACCESSIBILITY ASSISTANT», що дозволяє адаптувати перегляд під потреби користувача.

Особи з особливими освітніми потребами на даній ОПП не навчались.

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

У ТНТУ є чинним «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій в ТНТУ»

(<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>) щодо попередження, запобігання та врегулювання конфліктних ситуацій, зокрема таких: корупційне правопорушення, сексуальні домагання, дискримінація, булінг (цькування) та інші.

У навчальних корпусах ТНТУ встановлено скриньки довіри, створено електронну скриньку довіри та організовано інші способи комунікації (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=825>), якими учасники освітнього процесу можуть скористатися для звернення щодо врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із корупцією, сексуальними домаганнями, дискримінацією та ін.

Для перевірки фактів створюється комісія, яка у визначений термін повинна вивчити суть справи та у письмовому вигляді подати звіт. На основі звіту адміністрація університету приймає відповідне рішення. Для врегулювання конфлікту інтересів в ТНТУ використовуються «Методичні рекомендації щодо запобігання корупції та врегулювання конфлікту інтересів», також у ТНТУ прийнятий «План заходів щодо попередження корупційних проявів та зловживань», у якому чітко зазначено алгоритм дій, пов'язаних з можливими зловживаннями (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/anti-corruption>).

В університеті посадовою особою, відповідальною за розробку та впровадження заходів, спрямованих на попередження корупційних ризиків, є провідний фахівець – уповноважений з питань запобігання та виявлення корупції, який діє відповідно до Закону України «Про запобігання корупції» та «Положення про провідного фахівця – уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=521>).

Для прийняття швидких управлінських рішень адміністрація університету розробила графік прийому громадян (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/schedule>).

Для врегулювання трудових спорів в університеті використовується механізм, прописаний у Колективному договорі, коли створюється відповідна комісія для розгляду питання по суті (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=302>).

Також члени трудового колективу можуть подати на розгляд документи для обговорення різних питань (<https://docs.tntu.edu.ua/base/discussions>). Відповіді на скарги, звернення надають шляхом особистого прийому громадян адміністрацією ТНТУ у встановлені дні та години відповідно до графіка прийому, який розміщено на офіційному веб-сайті. За результатами розгляду скарг і звернень громадянам, за їх бажанням, надається відповідь в усній або письмовій формі.

Під час реалізації ОПП звернень щодо вирішення конфліктних ситуацій (у тому числі пов'язаних з сексуальними домаганнями, корупцією, дискримінацією, булінгом) не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП в ТНТУ регулюються «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>).

Відповідно до п. 4.3 «Положення про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені І. Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>) освітні програми підготовки фахівців за спеціальностями певних освітніх рівнів повинні відповідати стандартам вищої освіти. При розробці освітніх програм університет може використовувати міжнародні документи (міжнародні стандарти, рекомендації, модельні, зразкові освітні програми тощо), а також національні та міжнародні професійні стандарти професій.

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

Перегляд, аналіз та оновлення ОПП відбувається з ініціативи й пропозиції гаранта освітньої програми та НПП, які її реалізують. Зміни в ОПП вносяться з урахуванням пропозицій від усіх зацікавлених сторін – роботодавців, випускників, здобувачів вищої освіти, НПП. Проєкт ОПП узгоджується з групою забезпечення, роботодавцями, його обговорює та схвалює експертна рада роботодавців, учасники засідання кафедри, академічна спільнота (проєкт ОПП розміщується на сайті ТНТУ). Далі ОПП розглядає науково-методична комісія факультету інженерії машин, споруд і технологій і затверджує на засіданні Вчена рада ТНТУ. За необхідності перегляд і внесення змін до ОПП

відбувається для кожного нового циклу підготовки здобувачів вищої освіти чи при зміні у законодавстві України, що стосуються розроблення ОПП.

Дану ОПП розроблено відповідно до вимог стандарту вищої освіти України за першим (бакалаврським) рівнем ВО, спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженим Наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 №1125, погоджено випусковою кафедрою (протокол №9 від 14.03.2024 р.), схвалено вченою радою факультету (протокол №7 від 18.03.2024 р. і затверджено на засіданні вченої ради ТНТУ (протокол №3 від 19.03.2024 р.) та введено в дію наказом №4/7-242 від 22.03.2024 р. У серпні 2024 року (рішення вченої ради ТНТУ протокол №7 від 28.08.2024 р., наказ №4/7-877 від 29.08.2024 р.) ОПП «Харчові технології» увідповіднена до змін до стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України №842 від 13.06.2024 р. Під час перегляду ОПП у 2024 році, було внесено такі зміни:

1. До переліку обов'язкових компонентів ОПП внесено «Фізичне виховання».
 2. Розширено та доповнено ОК «Технології харчових виробництв» за рахунок збільшення кількості годин на практичні заняття.
 3. Зменшено кількість кредитів для освітніх компонентів «Іноземна мова професійного спрямування», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Історія та культура України» з метою їх перерозподілу між іншими обов'язковими освітніми компонентами, зокрема, «Фізичне виховання» та «Технології харчових виробництв».
 4. Освітню компоненту «Хімія» розділено на дві ОК «Неорганічна хімія», «Органічна хімія».
 5. Доповнено ОК «Демократія: від теорії до практики» питаннями, які б забезпечували набуття здобувачами ЗК 14 із внесеними змінами (відповідно до змін стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України №842 від 13.06.2024 р.).
 6. Здійснено перегляд та оновлення структурно-логічної схеми ОПП.
 7. Внесено зміни у забезпеченість ЗК, СК, ПР освітніми компонентами.
- Ініціаторами цих змін були внутрішні та зовнішні стейкхолдери, що відображено у відповідних протоколах розширеного засідання Експертної ради роботодавців випускової кафедри (протокол №1 від 11.01.2024 р.) та розширеного засідання кафедри харчової біотехнології і хімії (протокол №1 від 20.08. 2024 р.).

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

Згідно з «Положенням про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>) здобувачі Величко А.В., Михайлюк С.Т., Кухтин М.В. входили до складу робочої групи з удосконалення та оновлення ОПП, як представники інтересів студентської спільноти. Їх пропозиції були враховані при удосконаленні ОПП. Згідно з «Положенням про роботу органів студентського самоврядування ТНТУ» (<http://surl.li/pvbmvmf>) органи студентського самоврядування Університету мають право брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, брати участь у заходах (процесах) щодо забезпечення якості ВО (ст. 1, п. 1.4).

Опитування здобувачів ВО проводиться згідно з «Положенням про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/есуаһq>) та враховано у процесі розроблення ОПП. Результати опитування здобувачів ВО <http://surl.li/tipvwq>; <http://surl.li/yojlgc>; <http://surl.li/fzdpjb> розглянуто та враховано на засіданні кафедри харчової біотехнології і хімії (на засіданні були присутні здобувачі ВО за даною ОПП Михайлюк С.Т. та Кухтин М.В.), що відображено у протоколах №10 від 25.05.2021 р.; №15 від 19.05.23 р.; №14 від 1.07.2024 р.

За результатами опитування студентів було враховано наступні пропозиції: введено в освітній процес гостьові лекції з провідними фахівцями промисловості, започатковано проведення майстер-класів, започатковано унікальний проєкт для здобувачів «Запитай випускника».

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

У ТНТУ діє «Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<http://surl.li/pybdhd>). Пропозиції здобувачів ВО враховано на підставі результатів їх опитувань, що відображено у протоколах засідання кафедри (№10 від 25.05.2021; №15 від 19.05.23 р.; №14 від 1.07.2024 р.). Студенти Михайлюк С.Т., Кухтин М.В. брали активну участь у всіх процедурах, що стосуються ОПП. Члени студентського самоврядування відповідно до нормативної бази ТНТУ (<http://surl.li/iwuoum>, <http://surl.li/xtzpfpr>) долучаються до розроблення та забезпечення якості ОПП, на яких вони навчаються, через участь в опитуваннях щодо: робочих програм, наповнення конкретних дисциплін, навчально-методичного забезпечення. Опитування проводять методом анкетування в SEN ATutor. Результати опитування аналізують працівники відділу забезпечення якості освіти. Отримані дані можна використати для внутрішнього забезпечення якості під час розроблення ОПП, її перегляду, удосконалення навчальних планів та наповнення ОК, а також при заміщенні вакантних посад НПП. Представники студентського самоврядування мають право брати участь в обговоренні і вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи; бути делегованими до робочих і дорадчих органів. Також відбуваються зустрічі студентського самоврядування з адміністрацією, де здобувачі висловлюють свої пропозиції, і на їх основі розробляють та погоджують план заходів з удосконалення освітнього процесу та забезпечення прав осіб, що навчаються в ТНТУ.

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

В ТНТУ діє Рада роботодавців та Експертні ради (ЕР) випускових кафедр за відповідними спеціальностями. Наказом №4/7-44 від 13.01.2017 р. та відповідно до «Положення про раду роботодавців ТНТУ» (<https://surl.li/qroqna>) було

затверджено персональний склад ЕР за спеціальністю 181 «Харчові технології» та внесено зміни у її склад відповідно до наказу №4/7-77 від 04.02.2025 р. Зустрічі з роботодавцями відбуваються на розширених засіданнях кафедри (<https://surl.li/cfyggt>), у період проведення конференцій, організованих кафедрою ХБ (<https://surl.li/akguoc>), ділових зустрічей, серед яких: «День кар'єри» (<https://surl.li/txuqgx>) та «Ярмарка вакансій» (<https://surl.li/ucwssp>; <https://surl.li/uwxvnh>). Процедура погодження проєкту ОПП передбачає її обговорення із представниками роботодавців, отримання від них відгуків. Під час формування цілей, компетенцій та ПРН в ОПП 2020-2024 рр. були враховані усі пропозиції роботодавців – учасників ЕР, що відображено у відповідних протоколах засідань. В структурі університету функціонує відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню.

За рахунок залучення нових роботодавців проводиться постійне розширення баз практик, що дозволяє оновлювати їх зміст й ОК ОПП відповідно до сучасних потреб харчових підприємств і бізнесу.

З організаціями-партнерами підписані договори про співпрацю, сформовано каталог партнерів (<https://surl.li/pfdwuf>).

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

На кафедрі призначено відповідальну особу за комунікацію з випускниками – Лялик А.Т. Серед випускників спеціальності є значна кількість спеціалістів, які успішні в галузях харчової промисловості і співпрацюють з кафедрою. Викладачі кафедри зберігають інформацію про випускників у базі даних та на сайті кафедри (<https://surl.li/nyzlgd>). Також опитування випускників проводить відділ доуніверситетської підготовки, профорієнтації та сприяння працевлаштуванню за допомогою розробленої анкети з використанням Google Forms. Важливим інструментом співпраці з випускниками є ГО «Асоціація випускників ТНТУ». Форма реєстрації на вступ до ГО «Асоціація випускників ТНТУ» розміщена за електронною адресою: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfaB3k7bMLCTnorox7ka2aLGtgZcakq2pJ_wkQYBM_-cGzfTA/viewform.

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

В університеті введено в дію «Положення про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=464>). Дане Положення є нормативним документом, що регламентує мету, основні завдання, механізм реалізації та використання результатів опитування науково-педагогічних працівників, здобувачів вищої освіти, а також інших зацікавлених осіб.

З метою моніторингу та забезпечення якості надання освітніх послуг університетом відповідно до Положення видається наказ про опитування, в якому зазначено хто проводить опитування, терміни проведення, для яких освітніх програм проводиться. За результатами моніторингу готують аналітичні звіти в місячний термін після завершення опитування та розміщують їх в категорії «Аналітичні звіти за результатами опитувань» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=65>) у нормативній базі ТНТУ.

Гаранти освітніх програм, завідувачі кафедр (на засіданнях кафедр проводять обговорення результатів опитування та фіксують в протоколі кафедри) та, за потреби, ініціюють внесення змін в освітні програми.

Декани факультетів (на засіданні вчених рад факультетів чи НМР) проводять обговорення результатів опитування та фіксують в протоколі та, за потреби, ініціюють внесення змін в освітні програми.

За результатами моніторингу ОПП (опитувань стейкхолдерів) та за підсумками засідання ради роботодавців у 2024 р. було внесено наступні зміни:

1. Внесено до переліку обов'язкових освітніх компонентів ОПП «Фізичне виховання».
2. Зменшено кількість кредитів для освітніх компонентів «Іноземна мова професійного спрямування», «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Історія та культура України».
3. Доповнено ОК «Демократія: від теорії до практики» питаннями, які б забезпечували набуття здобувачами ЗК 14 із внесеними змінами (відповідно до змін стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України №842 від 13.06.2024 р.).
4. За пропозицією здобувачів ОПП розширено та доповнено ОК «Технології харчових виробництв» за рахунок збільшення кількості годин на практичні заняття; освітню компоненту «Хімія» розділено на дві ОК «Неорганічна хімія», «Органічна хімія».
5. Оновлено структурно-логічну схему ОПП. Переглянуто забезпеченість ЗК, СК, ПР освітніми компонентами.

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

Оскільки акредитація ОПП здійснюється вперше, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які б мали враховуватись під час удосконалення цієї ОПП, немає.

Враховано пропозиції акредитацій інших ОП бакалаврського та магістерського рівнів вищої освіти ТНТУ: силабуси всіх освітніх компонент розміщені на сайті кафедри для надання здобувачам освіти можливості ознайомлення та обґрунтованого вибору, удосконалено систему формування індивідуального плану студента, розширено перелік вибіркових дисциплін, проведено інформаційно-роз'яснювальну роботу щодо мети, основних завдань, компетенцій та результатів, які забезпечує ОПП «Харчові технології».

Згідно з рекомендаціями ЕГ та ГЕР, впродовж 2020-2024 років в Університеті розроблено та затверджено документи: «Положення про визнання у ТНТУ результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=569>), «Положення про врегулювання конфліктних ситуацій в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>), розроблено нову редакцію «Положення про

індивідуальний навчальний план студента ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>). Також сформовано загальний каталог вибіркових дисциплін (середовище електронного навчання Atutor, вкладка «Вибіркові дисципліни» (https://dl.tntu.edu.ua/mods/elective_courses/all.php), доступний кожному здобувачу вищої освіти ТНТУ.

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП через проведення опитування НПП (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=980>), розгляду питань на засіданнях кафедри, ради факультету, а також вченої ради університету. ТНТУ спрямовує заходи щодо залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОПП, які включають: проведення оцінювання та періодичного перегляду ОПП із залученням стейкхолдерів; оцінювання результатів навчання шляхом проведення тестового контролю; оцінювання НПП на основі анкетування студентів; підвищення кваліфікації НПП; забезпечення дієвої системи превентивних заходів щодо виявлення академічного плагіату при реалізації освітнього процесу.

Робоча група ОПП відповідно до «Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=466>) розробляє проєкт ОПП, проводить дослідження актуальності змін, проводить обговорення цих змін із залученням фахівців. Показники моніторингу та вдосконалення ОПП відображаються у результаті зворотного зв'язку з НПП, а рішення про припинення реалізації ОП схвалює вчена рада університету за поданням декана факультету та завідувача кафедри. Таким чином університет, активно взаємодіючи з усіма стейкхолдерами, створює загальноуніверситетську систему.

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

В університеті введено в дію Положення «Кодекс корпоративної етики Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=461>). Положення визначає, систематизує, упорядковує та закріплює єдину систему норм, правил і критеріїв професійної етики, якими керуються учасники університетської спільноти. Метою Кодексу є формування академічних цінностей та високої корпоративної культури в учасників освітнього процесу; розвиток, збереження та поширення освітніх і наукових традицій університетської спільноти та високого рівня особистої причетності до корпоративного духу університету; забезпечення якості освітньої діяльності.

При укладанні контракту НПП проінформовані про дотримання вимог: Розділ 2. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ СТОРІН (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=400>); здобувачі вищої освіти проінформовані на зустрічах з кураторами та наставниками академічних груп.

Культура та забезпечення якості вищої освіти реалізується на рівні кафедр, факультетів, робочих та дорадчих органів управління ТНТУ та на рівні Наглядової та Вченої рад ТНТУ.

До реалізації внутрішньої системи забезпечення якості ВО залучаються Студентська рада та первинна профспілкова організація студентів.

Функціональні обов'язки кожного підрозділу з питань забезпечення якості вищої освіти прописані у відповідних Положеннях, наказах, методичних рекомендаціях.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в ТНТУ регулюють нормативні документи, що базуються на чинному законодавстві України. Створено нормативну базу, якою керуються усі структурні підрозділи та учасники освітнього процесу. Нормативну базу коригують, доповнюють новими положеннями, в документи вносять своєчасні зміни для забезпечення прав та обов'язків усіх учасників. Доступність усіх документів забезпечуються через розміщення їх на сайті університету.

Основні нормативні документи ТНТУ (<http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/documents>).

Інші положення:

«Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>),

«Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>),

«Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів»

(<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>), «Положення про кваліфікаційні роботи студентів»

(<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=496>), «Стратегія та Концепція розвитку Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1216>),

«Стратегія соціально-економічного і фінансово-господарського розвитку ТНТУ на 2019 – 2025 рр.»

(<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=432>),

«Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ»

(<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>).

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

(стейкхолдерів).

Сторінка з документами, які оприлюднені для обговорення <https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=66>, оголошення про обговорення освітньої програми у 2024 році <https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/4955>. Адреси вебсторінок для внесення змін, зауважень та пропозицій зацікавлених сторін внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів: зворотний зв'язок для звернень громадян <http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/feedback>; запит від особи на отримання публічної інформації <https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/public>; сторінка кафедри <https://hb.tntu.edu.ua/>.

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

Освітня програма розміщена на головній сторінці ТНТУ (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/faculties>) та сторінці випускової кафедри (<https://surl.li/pqkppz>). Графіки освітнього процесу (<https://surl.li/xsgpvo>), навчальні плани (<https://surl.li/kxxmwy>) та силабуси навчальних дисциплін (<https://surl.li/demjms>; <https://surl.li/zkjanx>) доступні користувачам на сайті випускової кафедри, робочі програми - в ЕНК у системі ATutor.

Про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачам пояснюють гарант ОПП та НПП випускових кафедр на зустрічах, ця можливість реалізовується на підставі чинного «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=813>). Здобувачі мають можливість ознайомитись з переліком пропонованих вибірковок дисциплін на сайтах випускових кафедр (<https://surl.li/zkjanx>) та у системі Atutor, де при виборі вибірковок дисциплін є можливість сортування за мовою викладання, підрозділами, галузями знань та спеціальностями.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- активна співпраця кафедри із представниками харчових підприємств, організацій та установ;
- організація освітньої складової ОПП відбувається з урахуванням інтересів роботодавців, випускників та здобувачів, академічної спільноти та інших стейкхолдерів;
- залучення до освітнього процесу викладачів-практиків;
- проведення гостьових лекцій з провідними фахівцями промисловості, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді;
- проведення майстер-класів;
- ефективна організація освітнього процесу у середовищі системи дистанційного навчання ATutor, у якій якісно наповнені всі обов'язкові компоненти ОПП та вибірковок дисципліни;
- ОПП базується на засадах політики, стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465>);
- наявність у ТНТУ відділу забезпечення якості освіти дає можливість швидко реагувати на слабкі місця в ОПП та освітньому процесі загалом;
- відділ міжнародного співробітництва дає можливість здобувачам освіти за ОПП «Харчові технології» реалізувати себе в рамках Міжнародних програм та проєктів студентської мобільності;
- залученість здобувачів ОПП до науково-дослідної роботи кафедри, за результатами яких вони отримують призові місця у всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, беруть участь у науково-технічних конференціях.

Слабкі сторони:

- недостатньо тісна співпраця із зарубіжними університетами у науковій та освітній діяльності за спорідненими ОП;
- відсутність практики викладання дисциплін за ОПП іноземною мовою, що дало б можливість розширити академічну мобільність;
- відсутність навчання за дуальною формою здобуття вищої освіти.

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

Перспективи розвитку ОПП корелюють із стратегічними напрямками розвитку університету, в межах яких передбачене подальше становлення ОПП «Харчові технології». Використовуючи концепцію надання якісних освітніх послуг, ОПП має потенціал і можливості розвитку за всіма напрямками діяльності, що базується на студентоцентрованому підході, підготовці майбутніх фахівців із використанням сучасних методів, інструментів і засобів навчання, розширенні практичної підготовки здобувачів вищої освіти у тісній співпраці з роботодавцями. Харчова промисловість постійно розвивається і характеризується стабільним економічним зростанням. А це свідчить про те, що фахівці, яких ми випускаємо, будуть завжди затребувані. Перспективи розвитку ОПП пов'язані з подоланням слабких сторін, постійний перегляд та удосконалення навчальних планів, силабусів, робочих програм та освітньої програми із метою максимального врахування потреб роботодавців і здобувачів, залучення стейкхолдерів до модернізації ОПП, підвищення кваліфікації НПП; залучення успішних студентів до навчання в аспірантурі; посилення міжнародної наукової співпраці; збільшення кількості публікацій у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах; створення внутрішньої системи підвищення кваліфікації.

Досягнення цих перспектив буде можливим завдяки впровадженню таких заходів:

- організації як мінімум однієї щорічної науково-практичної конференції із залученням вітчизняних та зарубіжних ЗВО, представників влади, бізнесу, громадськості з метою формування спільного бачення перспектив розвитку освіти;
- налагодженню тісної співпраці між викладачами та здобувачами освіти шляхом щоденного спілкування на лекційних, практичних, семінарських заняттях, встановлення зворотного зв'язку із використанням різних комунікаційних засобів, розвиток інституту кураторства та спільного проведення часу поза заняттями;
- підвищенню іміджу ОПП шляхом поглиблення співпраці із бізнес-структурами, отримання позитивних відгуків про випускників ОПП;
- поглибленню професійного рівня викладачів шляхом збільшення обсягу публікацій праць у міжнародних наукометричних базах, стажування в Україні та за кордоном, академічної мобільності і обміну досвідом на конференціях і семінарах;
- подальшому розвитку системи управління якістю освіти ТНТУ;
- удосконаленню системи дистанційного навчання ATutor, розвитку нових прогресивних засобів комунікації між викладачами та студентами (особливо здобувачами освіти з числа іноземних громадян) у профорієнтаційній діяльності, наданні освітніх послуг та засобів діагностики результатів 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: Митник Микола Мирославович

Дата: 19.03.2025 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	
Кваліфікаційна робота бакалавра	підсумкова атестація	<i>Методичні вказівки_КР_бакалавр_Харчові технології.pdf</i>	8UkfnSdQMF9W7u/DFkooFL/LcOF/DbhwmIrUf3/mnns=	Мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Технологічна практика	практика	<i>Методичні вказівки_практика_бакалавр_Харчові технології.pdf</i>	oRbSi3nD1tbc6w/hJJKkowZpCVt69hb7Pko+pAP02u0=	Матеріально-технічне забезпечення баз практик.
Навчальна практика	практика	<i>Методичні вказівки_практика_бакалавр_Харчові технології.pdf</i>	oRbSi3nD1tbc6w/hJJKkowZpCVt69hb7Pko+pAP02u0=	Матеріально-технічне забезпечення баз практик.
Ознайомча практика	практика	<i>Методичні вказівки_практика_бакалавр_Харчові технології.pdf</i>	oRbSi3nD1tbc6w/hJJKkowZpCVt69hb7Pko+pAP02u0=	Матеріально-технічне забезпечення баз практик.
Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Фізичне виховання.pdf</i>	ijBlapqtFf8v3sXZaPBrbouVyjpe7tefiwSFgvd3Do=	Спортивний зал, гімнастичний та тренажерний зали, зал аеробіки і фітнесу, плавальний басейн сучасний конференцзал з доступом до інтернету, відкриті спортивні споруди: 2 тенісні корти, волейбольний, баскетбольний майданчики, які облаштовані гімнастичними спорудами та стадіон.
Сучасні пошукові системи та бібліографія	навчальна дисципліна	<i>Сучасні пошукові системи та бібліографія.pdf</i>	lPSFCm85FpMB2osqecPvGRd4bimG9AAVA4JE8HNBdYk=	Лекційна аудиторія: ноутбук, проектор Epson EB-S7 LCD, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Моноблок ARTLINE HOME – 10 шт., ноутбук Dell Inspiron Екран 15.6 RAM 4 ГБ DVD RW - 7 шт., комп'ютер Intel i3/Asus H81M-K/4Gb/500Gb/Acer18.5" – 4 шт.
Автоматизація процесів харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Автоматизація процесів харчових виробництв.pdf</i>	Yk+XqO4/iihvgm7+nNsP5St+Amdscq3Hoto94BDg7Bo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: лабораторні установки з мікропроцесорним керуванням на базі: - промислового робота МП-9С; - промислового робота МП-11; - промислового робота ЦИКЛОН-5; Стенд дослідження ПІД регулятора на базі комплекту терморегулятора, контролер REX-S100 Digital PID Temperature Controller. Стенд дослідження дискретних релейних систем автоматичного управління на базі Dual Digital Thermostat Temperature Humidity Control STC-3028.
Проектування підприємств харчової промисловості	навчальна дисципліна	<i>Проектування підприємств харчової</i>	W1qQJwsfBKtY6KQRukjE+ETJ7amU+tD1qEBwOiCf+rk=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації

		<i>промисловості.pdf</i>		мультимедійних презентацій. Комп'ютерний клас (19 комп'ютерів), ліцензійне програмне забезпечення Auto CAD 2021.
Якість та безпечність харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>Якість та безпечність харчової продукції.pdf</i>	Z68PSP4K5oVgmngRHPgLymZGEn+fBpk8jkBq063A0i4=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Технологічне обладнання харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Технологічне обладнання харчових виробництв.pdf</i>	+e7udtTYBgotx8goORa9FNJZx8NaZFXWtIVS12FoVQA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: стенди і лабораторні установки. 1. Обладнання для зберігання рідких продуктів. 2. Дослідження роботи відцентрового насоса. 3. Вивчення фільтрувального обладнання для розділення неоднорідних харчових середовищ. 4. Вивчення будови і дослідження роботи стрічкових транспортерів. 5. Дослідження роботи апаратів з мішалками. 6. Вивчення будови, принципу роботи і особливостей експлуатації гомогенізатора А1-ОГМ. 7. Вивчення робочих характеристик тарілкових сепараторів. 8. Визначення коефіцієнту теплопередачі пластинчастого теплообмінника. 9. Дослідження роботи м'ясорубки. 10. Електрофізичні методи обробки харчових продуктів. Дослідження роботи мікрохвильової печі.
Засади проведення наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>Засади проведення наукових досліджень.pdf</i>	4m6AfwK+T23HtiunyzsvvLPOGTvve+gLZNdi6bbSzSU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Економіка та менеджмент харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Економіка та менеджмент харчових виробництв.pdf</i>	qDl55cVaBjMgGACZAlWHP2PCbhUQ+pYdwJK7YuZS9qg=	Лекційна аудиторія: ноутбук, проектор Acer X118, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Іноземна мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова професійного спрямування.pdf</i>	itlRpvVRXSovNQ8HLVw/NCvPpema9916cNNf8vpTRlo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	навчальна дисципліна	<i>Безпека життєдіяльності, основи охорони праці.pdf</i>	HZlbtN8TrUe+6OjldGcs2DymtvRPd9ycoQhKZhb1770=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук DELL, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: стенд для визначення плавких вставок, анемометр, вентилятор, термометр, барометр, гігрометр, психрометр Асмана, психрометр Августа, секундомір, мегомметр М416, мегомметр М1101, засоби індивідуального захисту, матерчатий метр, макет для проведення штучного дихання, люксметр, набір ламп розжарювання і люмінесцентних

				лампи різної потужності, лампа, станція пожежної сигналізації, стенд з сповіщувачами та вогнегасниками, макет протипожежного щита, макет токарного верстата, макет преса, стенди з робочими інструментами, макет пилової камери, аналітичні ваги, вата, фільтр.
Інженерна та комп'ютерна графіка в галузі	навчальна дисципліна	Інженерна та комп'ютерна графіка в галузі.pdf	QtmGuX4BWjovySgtD6LTnqciWE//BwHhA2Y2bpgCmNY=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson Optoma, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія центру Solid Works – 48 м.кв., Комп'ютери типу IBM PC: (Процесор -AMD Ryzen 7 1700 Eight Core - 3 GHz, ОЗП - 16 Gb) - 19 шт. Монітори з матовим антибліковим покриттям екрану 24". Програмне забезпечення Autodesk Auto CAD 2023 (версія для студентів).
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	Технології харчових виробництв.pdf	xXQDl7wgFuZM9BZxWgnor1nbvKmshtdNuOgj7S16lNY=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: рефрактометр УРЛ-1, рефрактометр РЛ-2, поляриметр, аквадистилятор ДЭ-4-2М, електроплита ЕПТ-2-2/220, рН-метр ЛПУ-01, рН-метр рН-150-МИ, кухонний комбайн МРМ, вага аналітична ВЛР-200, ваги технічні ФЕН, вага торсійна ВТ-500, сушильна шафа СЕШ-3М, термостат ТС-80М-2, електроніч МРМ, водяна баня з автоматичним підтриманням температури LS-240, водяна баня з автоматичним підтриманням температури НН-2, центрифуга ЦЛУ-1, центрифуга ЦЛК-1, блендер DELFA, млинок ЛЗМ, прилад Чижової, фризер ІСМ-15А, пристрій для вимірювання пористості хлібобулочних виробів ВПХ-01, термометр електронний ТР-101, набір ареометрів, набір бутирометрів для молока та вершків. Комплект лабораторного посуду, кухонне приладдя.
Демократія: від теорії до практики	навчальна дисципліна	Демократія від теорії до практики.pdf	7I82neMlAWzCOxtlQPD1eU/LtsSIidX1jJUPtmOGqU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
Техноекоекологія та цивільна безпека	навчальна дисципліна	Техноекоекологія та цивільна безпека.pdf	SnPyifZ5rs4rnpuptOGsIwJLWB1eI8T0zyvv6VR2oM=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	Технічна мікробіологія.pdf	uOxPiKqR5aecTivc1fTxyYHY9G4QO/Q2Dw18rXKQqUk=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: мікробіологічний бокс,

				мікроскопи, термостат повітряний, сушильна шафа, лабораторний посуд, холодильник, живильні середовища, закваски, культури молочнокислих мікроорганізмів.
Теоретичні аспекти харчових технологій	навчальна дисципліна	<i>Теоретичні аспекти харчових технологій.pdf</i>	bxxYPUQGoJaTm9xHIdKFZvoIelzk4Xu8YSCiApeTcXk=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: вага аналітична WA-35, вага лабораторна FEH-300, водяна баня HH-2, термостат TC-80-M, центрифуга ОПН-8, холодильник Samsung, міксер Sanusi, аквадистилятор ДЭ-4-2М, електроплита, набір скляних віскозиметрів ВПЖ-2, ВПЖ-4, рефрактометр УРЛ-1, мікроскоп, поляриметр-817, термометр електронний TP-101, комплект лабораторного посуду.
Процеси та апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Процеси та апарати харчових виробництв.pdf</i>	g3nxU4Dgoydo5ysaonoz6hDoXodKxhBCPKwfrMC3Fdo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій, пакет програмних продуктів Microsoft Office. Навчальна лабораторія: лабораторний стенд «Визначення характеристик відцентрового вентилятора»; лабораторний стенд «Вивчення гідродинаміки псевдо зріджених зернистих шарів вентилятора»; малий гідравлічний прес; аналізатор ситовий; конусна інерційна дробарка КИД-100; лабораторний стенд «Дослідження роботи мішалки»; лабораторний стенд «Пластинчастий теплообмінний апарат»; лабораторний стенд «Дослідження процесу екстрагування»; лабораторне обладнання для дистиляції і ректифікації.
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf</i>	HgkciJ5UMDZtCcwRmj06Xfunk2CLyF/o37/a4y3HhhY=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення Power Point, Word.
Біохімія	навчальна дисципліна	<i>Біохімія.pdf</i>	b3qaoXc5toFyJCF7gUsv8BEpY14mhj46Mb5qpDgMOXA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: спектрофотометр СФ-46, фотометр КФК-3, водяна баня HH, холодильник Nord, центрифуга ОПН-8, препаративна центрифуга ОС-6М, центрифуга Т24, аналітична вага WA-35, рН-метр PH-121, іономір універсальний EB-74, апарат для тонкошарової хроматографії, ваги технічні, сушильна шафа LUMEL - 1 шт, ваги для центрифуги, апарат для мембранної ультрафільтрації, апарат Сокслета, вакуумний насос Комовського, термостат

				повітряний ТС-80-М – 2 шт., електрична мішалка, дистилятор ДЗ-4-2М, електроплита, хімічний посуд.
Фізична і колоїдна хімія	навчальна дисципліна	Фізична і колоїдна хімія.pdf	GoyNnO1ZuQ559ef4+WPGJIWNmgDGmTBjjHxAzURm/GU=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Optoma X400L155VA (2021), ноутбук HP 250G8 (2021), пакет прикладних програм Microsoft 365, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: рН-метр рН-121, рН-метр 6 в 1, вага електронна, нефелометр НФМ-32, калориметр Дюбоска, термометр Бекмана, капілярний віскозиметр, хімічний посуд.
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	Аналітична хімія.pdf	l8pS5PGjAFgYzM64S aZWxtRgFbg+5zp/O QKocQt9OAw=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: витяжна шафа Porsa Ukraine, фотоколориметр КФК-2 УХЛ4.2, водяна баня НН-2, аналітична вага ADB-200, рН-метр AMSTART, ваги технічні, вага аналітична електронна Radwag AS 220/C, сушильна шафа, муфельна піч, рефрактометр, поляриметр, електроплита, лабораторні штативи, хімічний посуд.
Основи фізіології та гігієни харчування	навчальна дисципліна	Основи фізіології та гігієни харчування.pdf	xtLeV4x2MAG7+eM MgR3iilPaBLZCa9ib2 X8c8MUaVx8=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій.
Історія та культура України	навчальна дисципліна	Історія та культура України.pdf	gRmUWJ++ZO7JB Mr3lXXla9uAofUf3q x2hcZTNG4aMOI=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор LCD TECRO PJ-4090, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Пакет програмних продуктів Microsoft Office. Текстові порадики для студентів та електронні версії авторських підручників по вивченню курсу у файлообміннику системи дистанційного навчання Atutor.
Органічна хімія	навчальна дисципліна	Органічна хімія.pdf	SW1ct3fjriEVV9M5 J8Ab491aX3akhDDo vs7A/9Q6Vw=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: газовий пальник, витяжна шафа Porsa Ukraine, рН-метр AMTAST, ваги технічні, ваги аптечні, муфельна піч, сушильна шафа, водяна баня НН-2, фотоколориметр КФК-2 УХЛ4.2, лабораторний посуд.
Фізика (вибрані розділи)	навчальна дисципліна	Фізика (вибрані розділи).pdf	Uu23o/18F9ocIPoPti b5g7raxdhMD9QEO ou+HXLe4Ec=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор LCD TECRO PJ-4090; ноутбук HP; екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальні лабораторії: Лабораторія механіки та молекулярної фізики № 17 (корпус №2). Лабораторія електрики та

				магнетизму № 18 (корпус №2). Лабораторія оптики та будови речовини № 32 (корпус №2). Лабораторні практикуми з курсів механіки FPM (22 установки), молекулярної фізики (6 установок), електрики K4822 (8 установок); осцилографи, лазерні установки ЛГ-72, ЛГН-105, пірометри, поляриметри, рефрактометри. Всі комп'ютери лабораторій мають доступ до мережі Internet.
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>Вища математика.pdf</i>	XXrKVheHQnh7Dvs azJiLgH1ch1WMgdU mZN4+juC3it4=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Всесвітня система сполучених комп'ютерних мереж Internet; комп'ютерна техніка; програмне забезпечення: Windows 10, Office 365, Mathtype, MathCAD; комплект математичних таблиць; роздаткові матеріали; підручники, посібники; методичне забезпечення дисципліни.
Інформаційні технології та основи програмування в інженерії	навчальна дисципліна	<i>Інформаційні технології та основи програмування в інженерії.pdf</i>	lNttVXipB8VFZCpSn pptwVAGR8vxs30Db JLzV6DX8dk=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук HP та екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Сучасні персональні комп'ютери: операційні системи Windows 7 та Windows 10; пакет Microsoft Office 2010 та 2016, та пакет Office 365 онлайн у середовищі електронного навчання університету. Системи програмування: Dev C++ та Visual Studio 2019 Community. Всі комп'ютери об'єднані в локальну мережу з під'єднанням до мережі Internet.
Неорганічна хімія	навчальна дисципліна	<i>Неорганічна хімія.pdf</i>	9oJKZqPzoME5SRa NNm8UcfXm2HSxjy uJBZfDKlrl8xA=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: газовий пальник, витяжна шафа Porsa Ukraine, рН-метр AMTAST, ваги технічні, ваги аптечні, муфельна піч, сушильна шафа, прилад для вимірювання електропровідності, прилад для вимірювання опору, лабораторний посуд.

* 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)
26456	Пік Андрій Іванович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Львівський орденна Леніна політехнічний інститут ім.Ленінського комсомолу, рік закінчення: 1990, спеціальність: технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти, Диплом кандидата наук ДК 006721, виданий 10.05.2000, Атестат доцента ДЦ 004128, виданий 26.02.2002</p>	34	Інженерна та комп'ютерна графіка в галузі	<p>Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 4, 12 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка. Кафедра комп'ютерних технологій. Довідка про проходження стажування № 56-33/03 від 18.12.2020 р. 6 кредитів ЄКТС (180 годин). Публікації:</p> <p>1) 1. Ковбашин, В., Пік А. Семестровий контроль результатів навчання з курсу «Інженерна графіка та САД системи» в режимі веб-конференції в системі Atutor. Сучасні проблеми геометричного моделювання: 26 міжнародної науково – практичної конференції, м. Мелітополь. 06-09 червня, 2023 р. Україна: Мелітополь, 2023. №25. С. 123–130.</p> <p>2. Ковбашин В.І., Пік А.І., Балабан С.М. Моделювання технічних форм засобами SolidWorks в курсі «Інженерна графіка та САД систем». Сучасні проблеми геометричного моделювання: 26 міжнародної науково – практичної конференції, м. Мелітополь, 04-06 червня, 2024 р. Україна: Мелітополь, 2024 р. С. 136-142.</p> <p>2) 1. Нарисна геометрія: навчальний посібник для загальноосвітніх технічних закладів нового типу а також студентів усіх спеціальностей усіх форм навчання/ Укладачі: Ковбашин В.І., Пік А.І. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет</p>

імені Івана Пулюя,
2020. 204 с.
2. Ковбашин В.І., Пік
А.І. Інженерна
графіка / Уклад.: В.І.
Ковбашин, А.І. Пік.
Тернопіль:
Підручники і
посібники, 2023. 240
с.

3)
1. Основи
геометричного
креслення:
методичний посібник
та завдання для
самостійної роботи й
виконання графічних
робіт з курсу
«Інженерна графіка та
CAD системи»
(перевидання) для
студентів усіх
спеціальностей та всіх
форм навчання /
Укладачі : Ковбашин
В.І., Пік А.І.

Тернопіль: Вид-во
ТНТУ імені Івана
Пулюя, 2021. 84 с.

2. Виконання
креслення зубчастого
колеса: методичні
вказівки та завдання
для виконання
графічної і
самостійної роботи
студентами денної
форми навчання з
курсу «Інженерна
графіка та CAD
системи» / Укладачі :
Ковбашин В. І., Пік А.
І. Тернопіль: Вид-во
ТНТУ імені Івана
Пулюя, 2024. 76 с.

3. Виконання
проекцій технічних
форм: методичний
посібник та завдання
для виконання
графічної та
самостійної роботи
студентами денної і
заочної форми
навчання з курсу
«Інженерна графіка та
CAD системи» /
Укладачі : Ковбашин
В. І., Пік А.І., Балабан
С.М. Тернопіль: Вид-
во ТНТУ імені Івана
Пулюя, 2024. 76 с.

4)
1. Ковбашин В.І., Пік
А.І., Захарчук О.П.
Дистанційний курс
«Інженерна графіка та
CAD системи» .
Сучасні проблеми
геометричного
моделювання: тези
доп. 23-ї міжнародної
конференції, м.
Мелітополь, 01-04
червня, 2021 р.
Мелітополь:
Мелітопольський
державний
педагогічний
університет, 2021. С.

						<p>24-25. 2. Ковбашин В.І., Пік А.І. Дистанційний екзаменаційно-заліковий контроль з курсу «Інженерна графіка та САД системи». Сучасні проблеми геометричного моделювання: тези доповідей 25 міжнародної науково-практичної конференції, м. Мелітополь, 06-09 червня, 2023 р. Мелітополь: Мелітопольський державний педагогічний університет, 2023. С. 24.</p> <p>3. Ковбашин В.І., Пік А.І., Балабан С.М. Курс «Інженерна графіка та cad системи» в Solidworks. Сучасні проблеми геометричного моделювання: тези доповідей 26 міжнародної науково-практичної конференції. м. Мелітополь, 04-06 червня, 2024 р. Мелітополь: Мелітопольський державний педагогічний університет, 2024. С. 25.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка в галузі» ID 6520.</p>	
340353	Кравченко Христина Юрївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом бакалавра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2012, спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2013, спеціальність: Технології зберігання,</p>	6	Технології харчових виробництв	<p>Диплом магістра ТЕ № 45451927, 30.06.2013 р. Спеціальність: технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Кваліфікація: магістр з технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 3, 4, 12, 14 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: Тернопільська</p>

консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 057182, виданий 02.07.2020

кондитерська фабрика ПрАТ «ТерА», 6 кредитів ЄКТС, з 4.11.2024 р. по 30.12.2024 р.
Публікації:
1)
1. Оцінка самовільного бродіння з вмістом базилю в технології виробництва житньо-пшеничного хліба / М.Д. Кухтин, Х.Ю. Кравченко., Сельський В.Р., Покотило О.С., Вічко О.І., Копчак Н.Г., А.Б. Хмельяр. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, № 97, С. 14–19.
2. The Effects of Antimicrobial Residues on Microbiological Content and the Antibiotic Resistance in Frozen Fish / M. Kukhtyn, Z. Malimon, V. Salata, I. Rogalsky, B. Gutyj, L. Kladnytska, Kh. Kravcheniuk, Y. Horiuk 2022. Fish. World Vet. J., Vol. 12, № 4. P. 374–381.
3. Effect of concentration of coconut oil with demineralised whey powder on the properties of bean pastes / I. Stadnyk, V. Piddubnyi, H. Karpyk, L. Beiko, Kh. Kravcheniuk. Animal Science and Food Technology. 2022. Vol. 13, № 3. P. 43–52.
4. Microbiological characteristics of hard cheese with flax seeds / M. Kukhtyn, D. Arutunian, O. Pokotylo, K. Kravcheniuk, V. Salata, Y. Horiuk, H. Karpyk, D. Dalievska. Potravinarstvo. Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 281–296.
5. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications/ V. Piddubnyi, A. Sbadosh, M. Mushtruk, A. Chahaida, V. Fedorov, K. Kravcheniuk, S. Krasnozhon, I. Radchenko. Potravinarstvo. Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 251–267.

6. Кравченко Р.Ю.,
Кравченко Х.Ю.,
Стадник І.Я.,
Піддубний В.А.
Тенденції у секторі
борошняних виробів.
SWorld Journal. 2024.
Issue 24, Part 1. P. 77-
82.

7. Stadnyk I.,
Kravchenyuk K.,
Kravchenyuk R.,
Sabadosh A. Influence
of roll crushing of plant
material on the
consumer
characteristics of
«Ukrainske» biscuits.
Scientific Journal of
TNTU. 2024. Vol. 114,
№ 2. P. 51–59.

8. Дослідження
використання
кокосового борошна в
технології
пшеничного хліба
/А.Т. Лялик, Л.А.
Бейко, Р.С.
Рибчинський, Х.Ю.
Кравченко, М.В.
Рябовол, Здоров'я
людини і нації. 2024.
№ 1. С. 54–63.

9. Лялик А.,
Кравченко Х., Кухтин
М. Характеристика
бродильних змін у
тісті для житньо-
пшеничного хліба з
додаванням
пропіоновокислих й
молочнокислих
бактерій. НВ ЛНУ
ветеринарної
медицини та
біотехнологій. Серія:
Харчові технології.
2024. Т. 26, № 101, С.
35-40.

10. Піддубний В.А.,
Стадник І.Я.,
Пилипець О.М.,
Кравченко Х.Ю.
Моделювання
динаміки руху
середовища у
транспортуючих
мережах бродильних
виробництв.
Подільський вісник:
сільське господарство,
техніка, економіка.
2024. Випуск 3 (44).
С. 92–99.

2)
1. Методичні вказівки
до виконання
практичних робіт з
дисципліни «Облік і
звітність у
хлібопекарському,
макаронному,
кондитерському та
харчоконцентратному
виробництвах» для
здобувачів освітнього
ступеня бакалавр
спеціальності 181
«Харчові технології»
денної та заочної
форм навчання /

уклад.: Н. Г. Копчак,
Г. В. Карпик, Х. Ю.
Кравченко, І.С.
Назарко. Тернопіль:
ТНТУ, 2021. 65 с.

2. Методичні вказівки
до самостійної роботи
з дисципліни
«Технології харчових
виробництв» для
здобувачів освітнього
ступеня «бакалавр»
спеціальності 181
«Харчові технології»
усіх форм навчання /
Г.В. Карпик; О.М.
Крупа; К.Є. Дацишин;
Л.А. Сторож; Х.Ю.
Кравченко,
Тернопіль: ТНТУ,
2023. 22 с.

4)
1. Рудь А., Кухтин М.,
Кравченко Х. Нові
види борошна в
технології
виробництва хліба і
хлібобулочних
виробів. Якість води:
біомедичні,
технологічні,
агропромислові і
екологічні аспекти:
збірник тез доповідей
I Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль 20–21
травня, 2021 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2021. С. 29.

2. Стефанишин В.В.,
Криськова Л.П.,
Кравченко Х.Ю.
Харчові барвники.
Стан і перспективи
харчової науки та
промисловості:
збірник тез доповідей
VI Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль, 22–23
вересня, 2022 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2022. С. 35.

3. Кравченко Х.Ю.,
Воробчук І.М. Вода у
хлібопекарському
виробництві. Якість
води: біомедичні,
технологічні,
агропромислові і
екологічні аспекти:
збірник матеріалів II
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Тернопіль, 24–25
травня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2023. С. 33.

4. Кравченко Х.Ю.,
Кравченко Р.Ю.
Дослідження
основних показників
хлібобулочних
виробів. Якість води:
біомедичні,

технологічні,
агропромислові і
екологічні аспекти:
збірник матеріалів II
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Тернопіль, 24–25
травня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2023. С. 37.
5. Кравченко Х.Ю.,
Свента Н.М.
Характеристика
основної сировини
хлібопекарського
виробництва. Якість
води: біомедичні,
технологічні,
агропромислові і
екологічні аспекти:
Збірник матеріалів II
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Тернопіль, 24–25
травня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2023. С. 42
6. Криса П.,
Кравченко Х. Способи
зберігання м'яса за
виробництва
консервів. Стан і
перспективи харчової
науки та
промисловості:
збірник тез доповідей
VII Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль, 28–29
вересня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2023. С. 93
7. Сенік М.Б.,
Кравченко Х.Ю.
Використання шавлії
для підвищення
харчової цінності
хліба. Стан і
перспективи харчової
науки та
промисловості:
збірник тез доповідей
VII Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль, 28–29
вересня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2023. С. 95.
8. Надюк Р.О.,
Кравченко Х.Ю.,
Лісовська Т.О. Імбир в
технології
виробництва
хлібобулочних
виробів. Стан і
перспективи харчової
науки та
промисловості:
збірник тез доповідей
VII Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль, 28–29
вересня, 2023 р.
Тернопіль: Терн.

націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023. С. 44.

9. Осадца Д.А., Кравченко Х.Ю. Використання цибулі в технології виробництва соусів. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: збірник тез доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції, 28–29 вересня, 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023. С. 33

10. Кравченко Р.Ю., Кравченко Х.Ю., Стадник І.Я., Піддубний В.А. Використання вторинної сировини для системи харчування. International scientific conference «Organization of scientific research in modern conditions '2024»: conference proceedings. Washington, 23 January, 2024. Washington: USA, 2024. P. 27-31.

11. Кравченко Х.Ю., Максимчук І.В. Використання борошна матчі, як нетрадиційної сировини при виробництві булочок. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, м. Київ, 17 вересня, 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С.75.

12. Кравченко Х.Ю., Кирнична У.І. Сучасні підходи до виробництва безглютенового хліба. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»: матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, м. Київ, 17 вересня, 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С.65.

13. Кравченко Х.Ю., Криськова Л.П., Лялик А.Т., Використання нетрадиційної сировини у

виробництві
майонезів. Актуальні
задачі сучасних
технологій : збірник
тез доповідей XIII
міжнар. наук.-практ.
конф. Молодих
учених та студентів, м.
Тернопіль, 11-12
грудня, 2024 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2024. С. 313.
14. Удосконалення
жирнокислотного
складу купажованих
олій на основі соєвої
олії / П.В. Криса, Б.М.
Качарай, А.Т. Лялик,
Х.Ю. Кравченко, К.Є.
Дацишин. Актуальні
задачі сучасних
технологій: зб. тез
доповідей XIII
міжнар. наук.-практ.
конф. молодих учених
та студентів, м.
Тернопіль, 11-12
грудня, 2024
р.Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2024. С. 314.
15. Кравченко Х.Ю.,
Ціко Ю.М.
Удосконалення
технології
виробництва
хлібобулочних
виробів збагачених
йодом та селеном.
Актуальні задачі
сучасних технологій:
збірник тез доповідей
XIII міжнар. наук.-
практ. конф. Молодих
учених та студентів, м.
Тернопіль, 11-12
грудня, 2024 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, 2024. С. 315.
Професійна
активність:
Керівництво
науковою роботою
студентки Михайлоук
С.Т. («Використання
кокосового та
мигдалевого борошна
у виробництві хліба
пшеничного, як
джерела
поліненасичених
жирних кислот»), що
зайняла призове місце
у I турі та приймала
участь в II турі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт за
спеціальністю 181
«Харчові технології» у
2023/2024
навчальному році.
Національний
університет харчових
технологій, м. Київ.
Інше:
Розроблення
електронного
навчального курсу із

							дисципліни «Технології харчових виробництв» ID 6381.
94093	Сторож Людмила Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільськи й державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 1998, спеціальність: Технологія консервування, Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 047513, виданий 16.05.2018	23	Технології харчових виробництв	Диплом спеціаліста ЛГ ВС № 005417, 30.06.1998 р. Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя. Спеціальність: технологія консервування. Кваліфікація: інженер-технолог. Диплом спеціаліста КВ № 38442716, 30.06.2010 р. Національний університет харчових технологій. Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки молока. Кваліфікація: спеціаліст з технології зберігання, консервування та переробки молока. Відповідність кваліфікації науково- педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 4, 7, 12, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: 1. ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 13.03.2023 р. по 19.05.2023 р. Довідка № 250 від 29.05.2023 р. 2. Сертифікат СС38282994/1458-24 учасника семінару «Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах Європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації» (8 годин – 0,26 кредити ЄКТС), 14 березня 2024 року. Публікації: 1) 1. Юкало В.Г., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Протеоліз казеїнових фракцій ензимами лактококів. Наукові праці НУХТ. 2020. Т.26, №5. С. 88–94. 2. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Технологія пасти

сирової з гідролізатом білків сироватки молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, №5. С. 90–98.

3. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А. Антигіпертензивні пептиди у продуктах протеолізу концентрату сироваткових білків молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, № 6. С. 151–160.

4. Юкало В. Г., Крупа О. М. Сторож Л.А. Експрес-аналіз казеїнів коров'ячого молока. Наукові праці НУХТ. 2022. Т. 28, № 5. С. 127–135.

5. Yukalo V., Krupa O., Datsyshyn K., Storozh L. Proteolytic activity of the Carpathian traditional liquid milk coagulant. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, Is. 2. P. 240–251.

6. Yukalo V., Datsyshyn K., Krupa O., Storozh L. Adaptation of Stadler's apparatus for electrophoresis of main milk proteins. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. 1/11(127). P. 73–80.

7. Yukalo V., Datsyshyn K., Storozh L. The effect of low heating temperatures on casein whey proteins. Food science and technology. 2024. Vol. 18, Is. 1. P. 51–57.

2)

1. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Технологічний і хімічний контроль виробництва молочних продуктів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» зі спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» денної і заочної форм навчання / В. Г. Юкало, Л. А. Сторож. Тернопіль: ТНТУ, 2020. 62 с.

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Теоретичні основи технології харчових виробництв» для студентів всіх форм навчання

спеціальності 181 Харчові технології / укладачі Вічко О.І., Сторож Л.А. / Тернопіль: ТНТУ, 2020. 38 с.

3. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: Крупа О.М., Сторож Л.А., Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2021. 60 с.

4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 1» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Дацишин К.Є., Крупа О.М, Сторож Л.А. Т.: ТНТУ, 2022. 86 с.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 2» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М, Сторож Л.А. Т.: ТНТУ, 2023. 57 с.

6. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання/ Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 34 с.

7. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Проектування підприємств харчової промисловості» для здобувачів освітнього

ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 28 с.

8. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технології харчових виробництв» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Г.В. Карпик; О.М. Крупа; К.Є. Дацишин; Л.А. Сторож; Х.Ю. Кравченко, Тернопіль: ТНТУ, 2023. 22 с.

3)

1. Ракоча О.М., Циб Х.Р., Сторож Л.А. Використання імбиру для збагачення молочних продуктів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 25-26 листопада, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. Т.2.С. 154.

2. Арутюнян Д. А., Сторож Л. А., Покотило О. С. Жирнокислотний склад сирів залежно від технології виробництва. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 25-26 листопада, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. Т.2. С. 139.

3. Андрушків К.В., Вічко О.І., Сторож Л.А. Розробка технології йогурту з екстрактом чебрецю. Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials: abstracts of the International conference, Lviv, oktober 7-8, 2020. Lviv: Polytechnic National University Lviv, 2020. P. 82.

4. Сторож Л.А., Назарко І.С., Фігуш Г.І. Розроблення йогурту з алое вера та медом. Стан і

перспективи харчової науки і промисловості: матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28-29 вересня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 79–80.

5. Цибіна О.А., Сторож Л.А. Пажитник як смако-ароматична добавка для розсільних сирів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Тернопіль : ТНТУ, 2023. С. 294.

6. Пастушенчин В.О., Сторож Л.А. Використання топінамбура в технології сиркових виробів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Тернопіль : ТНТУ, 2023. С. 290.

7. Гульовський В.О., Сторож Л.А. Використання лаванди в технології ацидофільних напоїв. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024. Тернопіль : ТНТУ. С. 329.

8. Томків Р.О., Сторож Л.А. Збагачення кисломолочного напою біоактивними казеїновими фосфопептидами. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ. С. 352.

Професійна активність:

1) Офіційний опонент: Моїсєва Л.О. Розроблення технології низьколактозного кисломолочного продукту. – На правах

						<p>рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 03.00.20 – біотехнологія (технічні науки). – Інститут продовольчих ресурсів НААН України, м. Київ, 2021 р. (дата захисту 11.05.2021 р.). 2)</p> <p>1. Член Українського біохімічного товариства.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технології харчових виробництв» ID 6381.</p>	
192880	Крупа Ольга Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2008, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 001736, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 039560, виданий 26.06.2014</p>	16	Технології харчових виробництв	<p>Диплом магістра КВ № 32043755-30.06.2007 р., Національний університет харчових технологій. Спеціальність: технології зберігання, консервування та переробки молока. Диплом кандидата технічних наук. ДК № 001736, 10.11.2011 р. Спеціальність: 05.18.16 - технологія харчової продукції. Аттестат доцента кафедри харчової біотехнології і хімії АД № 039560, 26.06.2014 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, присудженням наукового ступеня та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 2, 3, 4, 7, 8, 12 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: Стажування на ПрАТ «Тернопільський молокозавод» 6 кредитів ЄКТС, з 3.07.2023 р. по 11.08.2023 р. Довідка № 407 від 15.08.2023 р. Публікації: 1) 1. Heat exchange in a chamber apparatus with a circulation circuit during cheese masses production / M. Shynkaryk, V. Voroshchuk, O. Kravets, O. Krupa, N. Zvarych. Scientific</p>

Journal of TNTU.
Tern.: TNTU, 2022.
Vol. 108, № 4. P. 43–53.

2. Юкало В. Г., Крупа О. М., Сторож Л. А. Експрес-аналіз казеїнів коров'ячого молока. Наукові праці НУХТ. 2022. Т. 28, № 5. С. 127–135

3. Yukalo V., Krupa O., Datsyshyn K., Storozh L. Proteolytic activity of the Carpathian traditional liquid milk coagulant. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, Is. 2. P. 240–251.

4. Yukalo V., Datsyshyn K., Krupa O., Storozh L. Adaptation of Stadier`s apparatus for electrophoresis of main milk proteins. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. 1/11(127). P. 73-80.

2)

1. Патент України на корисну модель UA 143299. Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2019 11887; заявл. 13.12.2019; опубл. 27.07.2020, Бюл. №14, 2020 р.

2. Патент України на корисну модель UA 143805. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2020 01764; заявл. 13.03.2020; опубл. 10.08.2020, Бюл. №15, 2020 р.

3. Патент України на корисну модель UA 144410. Молоко з гідролізатом сироваткових білків / Юкало В.Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2020 02835; заявл. 12.05.2020; опубл. 25.09.2020, Бюл. №18, 2020 р.

4. Патент України на

корисну модель UA 144277 . Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № u 2019 11890; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.09.2020, Бюл. №18, 2020 р.

5. Патент на винахід UA 124320. Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г. заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11888; заявл. 13.12.2019 ; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

6. Патент на винахід UA 124321 Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11892; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

7. Патент на винахід UA125450. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 202001763; 13.03.2020; опубл. 9.03.2022, Бюл. №10, 2022 р.

8. Патент на винахід UA125466. Молоко з гідролізатом сироваткових білків / Юкало В. Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 202002834; заявл. 12.05.2020; опубл. 16.03.2022, Бюл. №11, 2022 р.

3)

1. Крупа О.М. Технології молока і молочних продуктів: підруч. / уклад. О.М. Крупа. Тернопіль: В-во «Підручники і

посібники», 2024. 777 с.

4)

1. Облік і звітність в молочній промисловості: Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: Крупа О.М., Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2020. 70 с.

2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» денної та заочної форм навчання/ уклад.: Крупа О.М., Сторож Л.А., Дацишин К.Є. Тернопіль: ТНТУ, 2021. 61 с.

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 1». для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2022. 86 с.

4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 2» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож Л.А. Т.: ТНТУ, 2023. 57 с.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із

дисципліни «Основи отримання та первинного оброблення молока» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2023. 58 с.

6. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 34 с.

7. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з дисципліни «Проектування підприємств харчової промисловості» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 28 с.

8. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технології харчових виробництв» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Г.В. Карпик; О.М. Крупа; К.Є. Дацишин; Л.А. Сторож; Х.Ю. Кравченко, Тернопіль: ТНТУ, 2023. 22 с.

9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технології м'яса і м'ясопродуктів» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2024. 28 с.

10. Курс лекцій з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Частина 1. «Технології незбираномолочних продуктів та морозива» для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм здобуття освіти / уклад. Крупа О.М. Тернопіль: в-во «Вектор», 2024. 196 с.

11. Курс лекцій з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Частина 2. «Технології маслоробства і сироробства» усіх форм здобуття освіти / уклад. Крупа О.М. Тернопіль: в-во «Вектор», 2024. 180 с.

12. Курс лекцій з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів». Частина 3. «Технології молочних консервів та перероблення вторинної молочної сировини» усіх форм здобуття освіти / уклад. Крупа О.М. Тернопіль: в-во «Вектор», 2024. 166 с.

13. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технології молокопереробної галузі» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2024. 23 с.

14. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технології молокопереробної галузі» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2024. 28 с.

5)
1. Юкало В. Г., Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож Л.А. Отримання

сироваткових гідролізіатів в умовах збереження природних біоактивних пептидів. Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій» до 60-річчя з дня заснування Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та 175-річчя з дня народження Івана Пулюя : матеріали Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 14-15 травня, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ ім. І Пулюя, 2020. С. 236.

2. Юкало В. Г., Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож Л.А. Умови для напівпрепаративного електрофорезу протеїнів молока. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: Збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 22-23 вересня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 26.

3. Krupa O. A micellar casein is a biologically valuable ingredient of milk proteins. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології: матеріали III міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, м. Харків, 24 березня, 2023 р. Електрон. дані. Х.: НФаУ, 2023. С. 38.

4. Крупа О.М. Використання транsgлутамінази у харчовій промисловості. Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування : матеріали Міжнар. наук. конф., м. Харків, 25–26 квітня, 2024 р. [Електронний ресурс]. Харків: Держ. біотехнол. ун-т., 2024. С. 50–51.

5. Крупа О.М., Кость І.В. Вплив температури оброблення сирного згустку на процес синерезису у технології кисломолочного сиру.

						<p>Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. Молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2024. С. 347.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Офіційний опонент: Корольчук І.М. Удосконалення технології сирів м'яких з козиного молока з прянощами : дис. ... д-ра філос. : 181 «Харчові технології». Нац. ун-т харч. технол. Київ, 2021. 183 с. Спеціалізована вчена рада ДФ 26.058.011.</p> <p>2) Член редакційної колегії наукового видання «Ukrainian Food Journal», включеного до переліку фахових видань України, що індексується в бібліографічних базах Scopus та Web of Science.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технології харчових виробництв» ID 6381.</p>	
180231	Окіпний Ігор Богданович	Завідувач кафедру, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2000, спеціальність: 090203 Металорізальні верстати та системи, Диплом кандидата наук ДК 045950, виданий 09.04.2008, Атестат доцента 12ДЦ 036865, виданий 21.11.2013</p>	18	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	<p>Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz).</p> <p>Стажування:</p> <p>1. Головний навчально-методичний центр Держпраці України (м. Київ). Навчання за програмою для викладачів з охорони праці ВНЗ. Посвідчення № 49-21-20 від 08 жовтня 2021 р.</p> <p>2. Інститут електрозварювання ім. Є.О. Патона Національної академії наук України (сертифікат NASU-PWI № 90-491-2023 від 31 травня 2023 року). З 01 березня 2023 року по 31 травня 2023 року 6</p>

кредитів ЄКТС (180 год).
Публікації:
1)
1. Патент на корисну модель №:141072. Спосіб підвищення безпеки на перехресті. Номер заявки: u201907900. Дата подання заявки: 11.07.2019. Дата, з якої є чинними права: 25.03.2020. МПК (2006): E01F 9/00. Винахідник: Дзюра Володимир Олексійович; Окіпний Ігор Богданович; Гаврон Надія Богданівна. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.
2)
1. Методичні вказівки до написання розділу «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці» в кваліфікаційних роботах здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» / О.Я. Гурик, І.Б. Окіпний. Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 20 с.
Професійна активність:
1)
Вчений секретар спеціалізованої вченої ради Д 58.052.07 з присудження наукового ступеня доктора наук за спеціальністю 01.02.04 – механіка деформівного твердого тіла (наказ МОН України № 894 від 10.10.2022 р.).
2)
Вчений секретар фахового видання «Вісник ТНТУ» (з 2018 р.)
3)
2023 р. підготував переможця I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з спеціальності «Технологія машинобудування» (Ситарчук Владислав).
4)
1. Член Українського товариства з механіки руйнування матеріалів (посвідчення №44).
2. Член Європейського товариства з цілісності

						<p>конструкцій (ESiS) Member ID: 2023-247 (2023). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці» ID 4656 (сертифікат 0273 від 19.11.2019 р.).</p>	
451947	Ціх Галина Володимирів на	Професор, Суміщення	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Кам'янець- Подільський державний педагогічний інститут ім. В.П.Затонськог о, рік закінчення: 1985, спеціальність: Історія і радянське право, Диплом спеціаліста, Тернопільськи й державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050108 Маркетинг, Диплом кандидата наук КН 011935, виданий 18.10.1996, Атестат доцента ДЦ 001418, виданий 28.02.2001, Атестат професора АП 005738, виданий 20.12.2023</p>	31	Економіка та менеджмент харчових виробництв	<p>Диплом спеціаліста ТЕ № 23509899, 30.06.2003 р. Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя. Спеціальність: маркетинг. Кваліфікація: економіст. Диплом кандидата економічних наук КН № 011935, 18.10.1996 р. Атестат доцента ДЦ № 001418, 28.02.2001 р. Атестат професора АП № 005738, 20.12.2023 р. Відповідність кваліфікації науково- педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 3, 4, 11, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Міжнародне стажування : Краківський економічний університет (Польща) «Нові та інноваційні методи навчання» 01.03-26.03.2021 р. Сертифікат NR № 2617/MSAP/2021 від 26.06.2022 р. Підвищення кваліфікації: Державний заклад вищої освіти «Університет менеджменту освіти» Національної академії педагогічних наук України, освітньо- професійна програма «Директори (заступники директорів) інститутів, декани (заступники деканів) факультетів університетів, академій, інститутів», 11.03.2024 р. – 27.09.2024 р. 6</p>

кредитів ЄКТС – 180 год. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1761-24 від 27.03.2024 р. Публікації:

- 1) 1. Building an effective model of intelligent entrepreneurship development in digital economy/ Н. Ostrovska, H. Tsikh, I. Strutynska, I. Kinash, O. Pietukhova, O. Golovnya, N. Shehynska. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 6. № 13 (114). P. 49-59.
2. Formation of priorities for the development of intellectual potential in the conditions of establishing a knowledge-based economy/ Н. Ostrovska, B. Andrushkiv, H. Tsikh, I. Boichyk, N. Stavnycha. Financial and credit activities: problems of theory and practice. 2022. Vol. 1, № 42. P. 415-427.
3. Особливості вирішення проблем формування кадрової політики в Україні у повоєнний період / Б.М. Андрушків, Н.Б. Кирич, Г.В. Ціх, О.Б. Бойко, О.Б. Погойдак. Український журнал прикладної економіки та техніки. 2023. Том 8, № 3. С. 84-94.
4. Удосконалення організаційно-економічних механізмів забезпечення стабільного розвитку зернових підприємств у повоєнний період (Європейські контексти)/ Б. Андрушків, Н. Кирич, Г. Ціх, О. Бойко, Н. Боярчук. Соціально-економічні проблеми і держава. 2023. Вип. 1 (28). С. 104-114.
5. Ціх Г., Суховерша В. Логістика в контексті цифрової трансформації. Галицький економічний вісник. 2024. Том 91. № 6. С. 40-48.
6. Островська Г.Й., Шерстюк Р.П., Ціх Г.В. Управління бізнес-процесами в умовах цифрової

трансформації підприємств. Колективна монографія. Т.: ФОП Паляниця В.А. 2024. С. 254–275. (Розділ □).

2)

1. Гарматій Н.М., Мартиняк І.О., Ціх Г.В. Класичні та сучасні моделі економіки: навч. посібник. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2023. 300 с.

3)

1. Ціх Г.В. Методичні рекомендації для практичних занять з навчальної дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2023. 45 с.

2. Ціх Г.В. Методичні рекомендації для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя, 2023. 38 с.

3. Ціх Г.В. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» Конспект лекцій Тернопіль. ТНТУ імені Івана Пулюя, 2023. 94 с.

4)

1. Кирич Н.Б., Ціх Г.В., Гагалюк О.І. Екологічна політика держави: нові європейські вектори культурних реформ. Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур: матеріали □ Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН

України Чумаченка
Миколи Григоровича,
м. Тернопіль, 23
квітня, 2020 р. Т.:
ТНТУ, 2020. С. 37–39.

2. Івачевський Н., Ціх
Г. Інновації та
інноваційні технології
в харчовій
промисловості.
Актуальні задачі
сучасних технологій:
збірник тез доповідей
□ Міжнародної
науково-практичної
конференції молодих
учених та студентів, м.
Тернопіль, 24-25
листопада, 2021 р. Т.:
ТНТУ, 2021. Том □.
С. 80–82.

3. Ціх Г.В., Гарматій
Н.М., Гарматій С.В.
Зовнішні загрози, як
індикатори
технологічних змін в
світовій економіці до
шляху цифровізації
всіх процесів.
Цифрова економіка як
фактор інновацій та
сталого розвитку
суспільства: тези
доповідей □
міжнародної науково-
практичної
конференції молодих
учених та студентів, м.
Тернопіль, 2-3 грудня,
2021 р. Тернопіль:
ТНТУ ім.І. Пулюя,
2021. С. 19-21.

4. Ціх Г.В., Гарматій
Н.М., Гарматій С.В.
Зовнішні загрози, як
індикатори
технологічних змін в
світовій економіці до
шляху цифровізації
всіх процесів.
Цифрова економіка як
фактор інновацій та
сталого розвитку
суспільства: тези
доповідей □
міжнародної науково-
практичної
конференції молодих
учених та студентів,
м. Тернопіль, 2-3
грудня, 2021 р. Т.:
ТНТУ, 2021. С. 19–21.

5. Стасюк М.В., Ціх
Г.В. Планування
розвитку
територіальних
громад. Актуальні
задачі сучасних
технологій: збірник
тез доповідей □
Міжнародної науково-
практичної
конференції молодих
учених та студентів, м.
Тернопіль, 24-25
листопада, 2021 р. Т.:
ТНТУ, 2021. Том □.
С. 127–128.

6. Клим Л.В., Ціх Г.В.
Маркетингові
інновації як

інструмент стимулювання економічної активності підприємств. Актуальні задачі сучасних технологій: збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів. М. Тернопіль, 24-25 листопада, 2021 р. Т.: ТНТУ, 2021. Том □. С. 89–90.

7. Ціх Г., Винник Т. Підприємницька комунікативна етика в умовах цифровізації. Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах: матеріали □ Міжнародної науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 01-02 червня, 2022 р. Т.: ТНТУ, 2022. С. 53–55.

8. Андрушків Б.М., Безкоровайний З.Г., Погайдак О.Б., Ціх Г.В. Для повоєнного відновлення туристично-рекреаційної діяльності необхідно долучити всі наявні ресурси держави. Соціальна відповідальність як основа інноваційного розвитку бізнесу: матеріали □ Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН України Миколи Григоровича Чумаченка, м. Тернопіль, 18 листопада 2022 р. Т.: ТНТУ, 2022. С. 14–16.

9. Ціх Г.В., Гарматій Н.М., Радченко А. Практичні аспекти застосування імітаційного моделювання систем масового обслуговування на прикладі вибору маршрутів обходу медичних закладів м. Біла Церква Київської області. Цифрова економіка як фактор інновацій та сталого

розвитку суспільства:
матеріали
Міжнародної науково-
практичної
конференції учених та
студентів, м.
Тернопіль, 7-8 грудня,
2023 р. Т.: ТНТУ,
2023. С. 87–89.

10. Ціх Г.В., Погайдак
О.Б., Гагалюк О.І.
Ідеологія управління
кадровою
компонентою
державної політики в
умовах
територіальних
громад: правові та
духовно-гуманітарні
аспекти. Наука,
інновації, бізнес:
проблеми,
перспективи і
сьогочасні тренди
розвитку: матеріали
 І Всеукраїнської
науково-практичної
конференції пам'яті
почесного професора
Тернопільського
національного
технічного
університету імені
Івана Пулюя,
академіка НАН
України Миколи
Григоровича
Чумаченка, м.
Тернопіль, 26 травня,
2023 р. Т.: ТНТУ,
2023. С. 126–127.

11. Ціх Г.В.,
Безкоровайний З.Г.,
Погайдак О. Б.,
Боярчук Н.А. Роль і
місце освітніх та
науково-дослідних
закладів в реалізації
індустрії 4.0.
Управління бізнес-
процесами
підприємств у
контексті індустрії 4.0:
матеріали Всеукр.
наук.-практ. конф.
пам'яті проф. ТНТУ
ім. І. Пулюя, акад.
НАН М.Г. Чумаченка,
м. Тернопіль, 11
жовтня, 2024 р. Т.:
ТНТУ, 2024. С. 111–
112.

Професійна
активність:
1)
Г/д 522-21 від
15.12.2021 р.
«Послуги з наукової
та фінансово-
економічної оцінки
надання
дизайнерських послуг
та застосування
обладнання УФ-друку
на рекламній та
сувенірній продукції».

2)
1. Голова
організаційного
комітету І та ІІ
Міжнародних

							<p>науково-практичних конференцій «Трансформація бізнесу для сталого майбутнього: дослідження, діджиталізація та інновації (ICBuTS 2021, ICBuTS 2022)»</p> <p>2. Голова організаційного комітету та журі I-ого туру Всеукраїнської олімпіади на базі кафедри економічної кібернетики ТНТУ ім. І. Пулюя 11 квітня 2024 року.</p> <p>3) 1. З червня 2009 року академік Академії економічних наук України зі спеціальності «Економічна теорія» (диплом №650). 2. З червня 2017 року академік Академії соціальних наук України зі спеціальності «Соціальна політика» (диплом №134). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Економіка та менеджмент харчових виробництв» ID 6344.</p>
487949	Шинкарук Оксана Юрївна	Асистент, Сумісництво	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом бакалавра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2013, спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2014, спеціальність: Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів</p>	0	Якість та безпечність харчової продукції	<p>Диплом магістра з відзнакою ТЕ 47194206 30.06.2014 р. Спеціальність: технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Кваліфікація: магістр з технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Стаж роботи на ПрАТ «Тернопільський молокозавод» - 3 роки 6 місяців: 02.08.2021-01.01.2022 рр. - менеджер систем якості відділу інтегрованих систем управління; 01.04.2022 – 01.01.2022 рр. – молодший інженер із сертифікації та</p>

						<p>стандартизації відділу стандартизації та сертифікації; 01.09.2022 – 01.03.2024 рр. - інженер із сертифікації та стандартизації відділу стандартизації та сертифікації; 01.03.2024 – по теперішній час технолог з розробки нового продукту відділу головного технолога. Підвищення кваліфікації: 1. Інститут післядипломної освіти НУХТ (м. Київ). Свідоцтво про підвищення кваліфікації Серія АБ, №02070938/02763-24, реєстраційний номер 8-в-3915 від 31.05.2024 р. Програма «Контроль якості та безпечності молока та молочних продуктів» із спеціальності 181 «Харчові технології», 01.05-31.05.2024 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ (м. Київ). Сертифікат про підвищення кваліфікації №3456-11в. «Організація мікробіологічного контролю на виробництві» (2,4 кредити ЄКТС), 27.05-21.06.2024 р. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Якість та безпечність харчової продукції» ID 6420.</p>	
60544	Карпик Галина Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1997, спеціальність: 7.091.702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 025849, виданий 02.12.2014, Атестат доцента АД 005330, виданий</p>	13	Технології харчових виробництв	<p>Диплом спеціаліста: ЛТ ВЕ № 005505, 18.06.1997 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ. Спеціальність: технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Кваліфікація: інженер-технолог. Диплом кандидата технічних наук ДК № 025849, 22.01.2014 р. Національний університет харчових технологій. Спеціальність: 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових</p>

24.09.2020

концентратів.
Атестат доцента
кафедри харчової
біотехнології і хімії АД
№ 005300, 24.09.2020
р.
Відповідність
кваліфікації науково-
педагогічного
працівника освітній
компоненті
визначається
документом про вищу
освіту, присудженням
наукового ступеня та
досягненнями у
професійній
діяльності. Відповідає
п. 1, 2, 4, 12, 14 пункту
38 ЛУ
(<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування:
Тернопільська
кондитерська фабрика
ПрАТ «ТерА», 6
кредитів ЄКТС, з
4.11.2024 р. по
30.12.2024 р.
Публікації:
1)
1. Research of
technological properties
of bread made with the
addition of beet kvass /
Н. Карпук, М. Kukhtyn,
V. Selskyi, I. Nazarko,
O. Pokotylo, M.
Haidamaka. Scientific
Messenger of Lviv
National University of
Veterinary Medicine
and Biotechnologies.
Series: Food
Technologies. 2021.
Vol. 23, № 96. P. 3-7.
2. Карпик Г.В., Вічко
О.І., Колчак Н.Г.,
Швед О.В.
Особливості
виробництва
булочних виробів з
Rheum L. Хімія,
технологія речовин та
їх застосування. 2022.
2, № 5. С. 136-141.
3. Effect of
concentration of
coconut oil with
demineralised whey
powder on the
properties of bean
pastes / I. Stadnyk, V.
Piddubnyi, H. Karpyk,
L. Beiko, K.
Kravcheniuk. Animal
Science and Food
Technology Vol. 13, №
3, 2022, P. 43–52.
4. Microbiological
characteristics of hard
cheese with flax seeds /
M. Kukhtyn, D.
Arutunian, O.
Pokotylo, K.
Kravcheniuk, V. Salata,
Y. Horiuk, H. Karpyk;
D. Dalievska.
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2024.Vol. 18.
С. 281–296.

5. Karpyk H., Sventa N. Stabilization of consumer characteristics of bread made from wheat flour with reduced baking properties. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. 2024. Vol. 26, № 101. P. 41–47.

6. The influence of the extract from the flowers on the Tagetes patula on the consumer properties of the buns products/ H. Karpyk, O. Vichko, S. Marchyshyn, L. Slobodianiuk, L. Budniak, O. Shved. Phytotherapy. Journal, 2024. Vol. 4. P. 156–164.

2)

1. Патент на корисну модель UA153209. Спосіб виробництва хліба пшеничного висівково-гарбузового / Карпик Г.В., Вічко О.І., Лісовська Т.О. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. - Опубл. 07.06.2023, Бюл. № 23.

2. Патент на корисну модель UA 153521. Спосіб виробництва батона з пряно-ароматичною добавкою / Карпик Г.В., Вічко О.І. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. - Опубл. 19.07.2023, Бюл. № 29.

3. Патент на корисну модель № 154463. Спосіб виробництва хліба пшенично-житнього; / Карпик Г. В. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. заявл. 26.04.2023, опубл. 15.11.2023 Бюл. № 46/2023.

4. Патент на корисну модель № 154472. Спосіб виробництва булочки; заявл. 08.05.2023, опубл. 15.11.2023 / Карпик Г. В. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Бюл. № 46/2023.

5. Патент на корисну

модель № 154473.
Спосіб виробництва
хліба пшеничного
підвищеної стійкості
до зберігання та
пліснявіння; заявл.
08.05.2023, опубл.
15.11.2023 / Карпик Г.
В., Кухтин М. Д., Вічко
О. І. Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя.
Бюл. № 46/2023.

3)
1. Методичні вказівки
до виконання
лабораторних робіт з
дисципліни
«Технології харчових
виробництв (Розділ:
Технології
борошномельної,
хлібопекарської,
макаронної та
кондитерської галузей
харчової
промисловості)» для
студентів денної та
заочної форми
навчання.
Спеціальність 181
«Харчові технології» /
Карпик Г.В.
Тернопіль: ТНТУ імені
Івана Пулюя, 2023, 47
с.

2. Методичні вказівки
до виконання
практичних робіт з
дисципліни
«Технології харчових
виробництв (Розділ:
Технології
борошномельної,
хлібопекарської,
макаронної та
кондитерської галузей
харчової
промисловості)» для
студентів денної та
заочної форми
навчання.
Спеціальність 181
«Харчові технології» /
Карпик Г.В.
Тернопіль: ТНТУ імені
Івана Пулюя, 2023, 44
с.

3. Карпик Г.В.
Електронний
навчальний курс
«Біотехнологічні та
фізико-хімічні основи
технології
борошняних,
кондитерських
виробів та
харчоконцентратів»
для здобувачів
освітнього ступеня
«бакалавр» зі
спеціальності 181
«Харчові технології».
Сертифікат № 0389

від 16 лютого 2023 р.
4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технології харчових виробництв» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Г.В. Карпик; О.М. Крупа; К.Є. Дацишин; Л.А. Сторож; Х.Ю. Кравченко, Тернопіль: ТНТУ, 2023. 22 с.

3)

1. Карпик Г., Спас О. Підвищення харчової цінності борошняних виробів індустрії швидкого харчування. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 33.

2. Карпик Г., Марко Д. Хліб з цільного борошна – продукт здорового харчування. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль : Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 34.

3. Карпик Г. В., Степанко І. І. Підвищення харчової цінності здобних виробів. Актуальні задачі сучасних технологій : збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 24–25 листопада, 2021 р. Тернопіль: ТНТУ, 2021. Том □. С. 52.

4. Karpyk H., Stepanko I. Pastry of health direction. Status and prospects of food science and industry: book of abstracts □ International Scientific and Technical Conference, Ternopil, 22–23 September,

2022. Ternopil: TNTU, 2022. Р. 34.

5. Карпик Г.В., Стасюк М.В. Роль води в утворенні тіста для борошняних виробів. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник матеріалів II Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 24–25 травня, 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023, С. 55.

6. Карпик Г.В., Войтович К.І. Нетрадиційні види сировини для борошняних виробів Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник матеріалів II Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 24–25 травня, 2023 р. Тернопіль : Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023. С. 46.

7. Карпик Г.В., Юрчак В.Г., Грещук А.Є. Вплив рослинного структуроутворювача на кількість адсорбованої вологи в макаронному напівфабрикаті. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник матеріалів II Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 24–25 травня, 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023, С. 50.

8. Карпик Г.В., Свента Н.М. Підвищення якості хліба виготовленого з борошна з низькими хлібопекарськими властивостями. Стан і перспективи харчової науки та промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28–29, вересня 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023, С.23.

9. Карпик Г.В., Кіт О.О. Альтернативна сировина для виробництва сухариків.

						<p>Інноваційний розвиток харчової індустрії: збірник наукових праць за матеріалами XI Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 21 листопада, 2024. Київ: Інститут продовольчих ресурсів НААН, 2024. С. 50–51.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1. Керівництво науковою роботою студентки Степанко І.І., що зайняла призове місце у I турі та приймала участь в II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю 181 «Харчові технології» у 2021/2022 навчальному році. Національний університет харчових технологій, м. Київ.</p> <p>2. Голова екзаменаційної комісії у Тернопільському вищому професійному училищі ресторанного сервісу і торгівлі із захисту дипломних проєктів здобувачів, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2019 – 2021 н.р.</p> <p>3. Робота у складі організаційного комітету (журі) I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181 «Харчові технології», 2024 р.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технології харчових виробництв» ID 6381.</p>
192880	Крупа Ольга Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	<p>Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2008, спеціальність: Облік і аудит, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091709 Технологія</p>	16	<p>Проєктування підприємств харчової промисловості</p> <p>Диплом магістра КВ № 32043755. 30.06.2007 р., Національний університет харчових технологій. Спеціальність: технології зберігання, консервування та переробки молока. Диплом кандидата технічних наук. Спеціальність: 05.18.16 - технологія харчової продукції. ДК № 001736. Виданий 10.11.2011 р. Атестат доцента кафедри харчової біотехнології і хімії АД № 039560. 26.06.2014</p>

зберігання,
консервування
та переробки
молока,
Диплом
кандидата наук
ДК 001736,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12/ДЦ
039560,
виданий
26.06.2014

р.
Відповідність
кваліфікації науково-
педагогічного
працівника освітній
компоненті
визначається
документом про вищу
освіту, присудженням
наукового ступеня та
досягненнями у
професійній
діяльності. Відповідає
п. 2, 3, 4, 7, 8, 12
пункту 38 ЛУ
(<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування:
Стажування на ПрАТ
«Тернопільський
молокозавод» 6
кредитів ЄКТС, з
3.07.2023 р. по 11.08.
2023 р. Довідка № 407
від 15.08.2023 р.
Публікації:
1)
1. Heat exchange in a
chamber apparatus
with a circulation
circuit during cheese
masses production / M.
Shynkaryk, V.
Voroshchuk, O.
Kravets, O. Krupa, N.
Zvarych. Scientific
Journal of TNTU.
Tern.: TNTU, 2022.
Vol. 108, № 4. P. 43–
53.
2. Юкало В. Г., Крупа
О. М. Сторож Л. А.
Експрес-аналіз
казеїнів коров'ячого
молока. Наукові праці
НУХТ. 2022. Т. 28, №
5. С. 127–135
3. Yukalo V., Krupa O.,
Datsyshyn K., Storozh
L. Proteolytic activity of
the Carpathian
traditional liquid milk
coagulant. Ukrainian
Food Journal. 2023.
Vol. 12, Is. 2. P. 240–
251.
4. Yukalo V., Datsyshyn
K., Krupa O., Storozh L.
Adaptation of Stadier`s
apparatus for
electrophoresis of main
milk proteins. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. 2024.
1/11(127). P. 73-80.
2)
1. Патент України на
корисну модель UA
139547 Пристрій для
вимірювання
температури /
Шинкарик М. М.,
Ворощук В. Я.,
Стадник І.Я., Крупа
О.М.; заявник
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя. №
u 201906688; заявл.
22.05.2019; опубл.

10.01.2020. Бюл. № 1, 2020 р.

2. Патент України на корисну модель UA 143299. Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. у 2019 11887; заявл. 13.12.2019; опубл. 27.07.2020, Бюл. №14, 2020 р.

3. Патент України на корисну модель UA 143805 . Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2020 01764; заявл. 13.03.2020; опубл. 10.08.2020, Бюл. №15, 2020 р.

4. Патент України на корисну модель UA 144410. Молоко з гідролізатом сироваткових білків / Юкало В.Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2020 02835; заявл. 12.05.2020; опубл. 25.09.2020, Бюл. №18, 2020 р.

5. Патент України на корисну модель UA 144277 . Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № у 2019 11890; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.09.2020, Бюл. №18, 2020 р.

6. Патент на винахід UA 124320. Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г. заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11888; заявл. 13.12.2019 ; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

7. Патент на винахід

UA 124321 Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11892; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

8. Патент на винахід UA125450. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а202001763; 13.03.2020; опубл. 9.03.2022, Бюл. №10, 2022 р.

9. Патент на винахід UA125466. Молоко з гідролізатом сироваткових білків / Юкало В. Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – а202002834; заявл. 12.05.2020; опубл. 16.03.2022, Бюл. №11, 2022 р.

3)

1. Крупа О.М. Технології молока і молочних продуктів: підруч. / уклад. О.М. Крупа. Тернопіль: В-во «Підручники і посібники», 2024. 777 с.

4)

1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» денної та заочної форм навчання/ уклад.: Крупа О.М., Сторож Л.А., Дацишин К.Є. Тернопіль: ТНТУ, 2021. 61 с.

2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі

спеціальності 181
«Харчові технології»
денної та заочної
форм навчання/
Крупа О.М., Дацишин
К.Є., Карпик Г.В.,
Сторож Л.А.
Тернопіль: ТНТУ,
2023. 34 с.

3. Методичні вказівки
до виконання
курсowego проекту з
дисципліни
«Проектування
підприємств харчової
промисловості» для
здобувачів освітнього
ступеня «бакалавр» зі
спеціальності 181
«Харчові технології»
усіх форм навчання /
Крупа О.М., Дацишин
К.Є., Карпик Г.В.,
Сторож Л.А.
Тернопіль: ТНТУ,
2023. 28 с.

5)
1. Юкало В. Г.,
Дацишин К.Є., Крупа
О.М., Сторож Л.А.
Отримання
сироваткових
гідролізатів в умовах
збереження
природних
біоактивних пептидів.
Фундаментальні та
прикладні проблеми
сучасних технологій»
до 60-річчя з дня
заснування
Тернопільського
національного
технічного
університету імені
Івана Пулюя та 175-
річчя з дня
народження Івана
Пулюя : матеріали
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Тернопіль, 14-15
травня, 2020 р.
Тернопіль: ТНТУ ім. І
Пулюя, 2020. С. 236.

2. Юкало В. Г.,
Дацишин К.Є., Крупа
О.М., Сторож Л.А.
Умови для
напівпрепаративного
електрофорезу
протеїнів молока.
Стан і перспективи
харчової науки та
промисловості:
Збірник тез доповідей
□ Міжнародної
науково-технічної
конференції, м.
Тернопіль, 22-23
вересня, 2022 р.
Тернопіль: ТНТУ,
2022. С. 26.

3. Крупа О. А micellar
casein is a biologically
valuable ingredient of
milk proteins.
Проблеми та
досягнення сучасної
біотехнології:
матеріали III

						<p>міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, м. Харків, 24 березня, 2023 р. Електрон. дані. Х.: НФаУ, 2023. С. 38.</p> <p>4. Крупа О.М. Використання трансглутамінази у харчовій промисловості. Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування : матеріали Міжнар. наук. конф., м. Харків, 25–26 квітня, 2024 р. [Електронний ресурс]. Харків: Держ. біотехнол. ун-т., 2024. С. 50–51.</p> <p>5. Крупа О.М., Кость І.В. Вплив температури оброблення сирного згустку на процес синерезису у технології кисломолочного сиру. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. Молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2024. С. 347.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Офіційний опонент: Корольчук І.М. Удосконалення технології сирів м'яких з козиного молока з прянощами : дис. ... д-ра філос. : 181 «Харчові технології». Нац. ун-т харч. технол. Київ, 2021. 183 с. Спеціалізована вчена рада ДФ 26.058.011.</p> <p>2) Член редакційної колегії наукового видання «Ukrainian Food Journal», включеного до переліку фахових видань України, що індексується в бібліографічних базах Scopus та Web of Science.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Проектування підприємств харчової промисловості» ID 2589.</p>	
7679	Козбур Ігор	Старший	Факультет	Диплом	29	Автоматизація	Диплом спеціаліста

	Романович	викладач, Основне місце роботи	прикладних інформаційних технологій та електроінжене рії	спеціаліста, Львівський ордена Леніна політехнічний інститут ім. Ленінського комсомолу, рік закінчення: 1991, спеціальність: 0705 Конструюванн я і виробництво радіоелектрон ної апаратури	процесів харчових виробництв	НВ №894710, Львівський орден Леніна Політехнічний Інститут, 1991 р. Спеціальність: «Конструювання та виробництво РЕА». Учасник бойових дій посвідчення АБ №009107 від 24.09.2015 р. Видане управлінням персоналу штабу В/Ч А0796. Відповідність кваліфікації науково- педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 3, 4, 12, 19, 20 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Підвищення кваліфікації: ЦППО ТНТУ, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК №05408102/001761- 22 від 18.06.2022 р., реєстраційний номер 6344. Публікації: 1) 1. Halyna Kozbur, Oleh Shkodzinsky, Ihor Kozbur, Nadiia Gashchyn. Prediction of the Boundary States for Thin-Walled Axisymmetric Shells Under Internal Pressure and Tension Loads. Strojnícky časopis -Journal of Mechanical Engineering, Vol. 70, № 1. 2020. P. 57-68. 2. Козбур Г.В., Шкодзінський О.К., Козбур І.Р. Construction of a generalized hardening curve for isotropic plastic metal materials. Scientific Bulletin of Ivano-Frankivsk National Technical University of Oil and Gas. 2020. № 1(48). P. 38–46. 3. Прогнозування дійсних граничних напружень у тонкостінній трубі, навантаженій внутрішнім тиском та осьовим розтягом / Г. Козбур, О. Шкодзінський, О. Ясній, І. Козбур, Р. Гром'як. Фізико- математичне моделювання та інформаційні технології. 2021. №31.
--	-----------	---	--	---	------------------------------------	--

P 35-41.
4. Investigation of object manipulation positioning accuracy by Bernoulli gripping devices in robotic cells / Volodymyr Savkiv, Roman Mykhailishyn, Vadim Piscio, Ihor Kozbur, Frantisek Duchon, Lubos Chovanec. Scientific Journal of TNTU. Tern.: TNTU, 2021. Vol. 102. P. 21–36.

5. Analysis of the SMEs' Digitalization State Using HIT Index and Machine Learning Technique / I. Strutynska, H. Kozbur, L. Dmytrotsa, O. Hlado, I. Kozbur, N. Gashchyn. 13th International Conference on Advanced Computer Information Technologies (ACIT), 21-23 September, 2023. Poland: Wrocław, 2023. P. 332-337.

6. Analysis of Business Structures Regarding the Level of Digital Maturity Using Data Mining Methods / I. Strutynska, H. Kozbur, O. Sorokivska, L. Dmytrotsa, I. Kozbur. CEUR Workshop Proceedings. 2024. Vol. 3842. P. 241–257.

2)
1. Шовкун О.П., Козбур І.Р., Електромагнітний резонансний вібраційний привід: Патент на корисну модель № 153337, Україна: Індекс МПК В65G27/24; 21.06.2023, Бюл. № 25.

3)
1. Проектування мікропроцесорних систем керування: навчальний посібник / І.Р. Козбур, П.О. Марущак, В.Р. Медвідь, В.Б. Савків, В.П. Пісьціо. Тернопіль: Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2022. 324 с.

4)
1. Козбур І.Р., Шовкун О.П. Дослідження меж стійкості системи віброприводу живильника з автоналагоджуваною частотою збудження. «Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій» до 60-річчя з дня заснування Тернопільського національного

технічного університету імені Івана Пулюя та 175-річчя з дня народження Івана Пулюя: матеріали Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 14-15 травня, 2020 р. Т.: ТНТУ, 2020. С. 81–82.

2. Козбур Г.В., Козбур І.Р. Валідація моделі узагальненої кривої зміцнення для вуглецевих сталей. Новітні технології в освіті, науці та виробництві: II Міжнародна науково-технічна інтернет-конференція, м. Покровськ, 16 квітня, 2020 р. Україна: Покровськ, 2020. С. 213–215.

3. Козбур І.Р., Чайківський Н.М., Медвідь В.Р. Розробка та дослідження автоматизованої системи керування лінією упаковки та розфасовки рідких харчових продуктів у пластикову тару. Актуальні задачі сучасних технологій : зб. тез доповідей міжнар. наук.-техн. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 25–26 листопада, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. Том 1. С. 141.

4. Козбур І.Р., Брошак О.С., Медвідь В.Р. Автоматизація та дослідження технологічного процесу згущення томатної пасти на базі установки вакуумного випаровування. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей міжнар. наук.-техн. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 25–26 листопада, 2020. Тернопіль: ТНТУ, 2020. Том 1. С. 44.

5. Kozbur H., Shkodzinsky O., Kozbur I., Gashchyn N. Computer modeling of the stress stress-strain state of thin thin-walled tubular structural elements for predicting the limiting state. ICAAEIT 2021, Ternopil, 15-17 December, 2021. Tern.: TNTU. P. 81-86.

6. Турчин С.І., Козбур І.Р., Розробка та дослідження

автоматизованої системи охорони приміщення з функцією віддаленого управління та моніторингу. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали ІХ науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 8 – 9 грудня, 2021 р. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2021. Т. 1, С. 97-98.

7. Сава Б.В., Козбур І.Р., Медвідь В.Р. Дослідження автоматичної системи керування приводами крокуючого шасі мобільного робота. Актуальні задачі сучасних технологій: збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 24-25 листопада, 2021 р. Тернопіль: ТНТУ, 2021. Т. 1. С. 54-55.

8. Попко Т.В., Яцишин Л.П., Козбур І.Р., Медвідь В.Р. Дослідження автоматизованої системи підтримки прийняття оптимальних рішень за допомогою методів аналізу ієрархій. Актуальні задачі сучасних технологій: збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 24-25 листопада, 2021 р. Т.: ТНТУ, 2021. Том І. С. 113–114.

9. Piscio V., Kozbur I., Medvid V., Zavhorodnii A. Determination of the linear automatic system parameters region, providing the set quality parameters by the D-decomposition method. Theoretical foundations of scientists and modern opinions regarding the implementation of modern trends: Proceedings of the XXV International Scientific and Practical Conference. San Francisco, June, 27-30, 2023. USA: San Francisco. 2023. P. 410-413.

10. Замора О.Ю., Немеришин А.В.,

Козбур І.Р., Дмитрів О.Р. Аналіз мережевих систем автоматизованого управління з використанням протоколів множинного доступу. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м.Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Т.: ТНТУ, 2023. С. 423–424.

11. Ковтко А.М., Лещук Н.В., Козбур І.Р., Коноваленко І.В. Аналіз ефективності систем автоматизованого тестування програмних продуктів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Т.: ТНТУ, 2023. С. 421–422.

12. Ковтко А.М., Савків В.Б., Козбур І.Р. Автоматизовані системи генерації модульних тестів на основі штучного інтелекту та мутаційного тестування. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 415-416.

13. Шкварок О.В., Курило А.О., Козбур І.Р., Капаціла Ю.Б. Розробка автоматизованої системи розумного будинку на базі інтернету речей та бездротових мереж. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 485-486.

14. Градовий П.С., Поліник Н.І., Козбур І.Р. Капаціла Ю.Б. Аналіз методів підвищення точності в автоматизованих

						<p>системах геопозиціонування. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 490-491. Професійна активність:</p> <p>1) Член наукового товариства ім. Шевченка. Посвідчення №3730 від 10.07.23 р.</p> <p>2) Робота на інженерних посадах з 1992 р. по 1997 р. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Автоматизація процесів харчових виробництв» ID 3333.</p>	
424386	Королук Ростислав Ігорович	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет прикладних інформаційних технологій та електроінженерії	<p>Диплом спеціаліста, Тернопільський приладобудівний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: автоматизація технологічних процесів і виробництв, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2020, спеціальність: 011 Освітні, педагогічні науки</p>	15	Сучасні пошукові системи та бібліографія	<p>Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 8, 12, 19, 20 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування:</p> <p>1. Сертифікат про закінчення онлайн-курсу на платформі Prometheus «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» (сертифікат від 17.10.2023 р.).</p> <p>2. Сертифікат про закінчення онлайн-курсу на платформі Prometheus «Безпека в інтернеті під час війни: практичний курс» (сертифікат від 20.11.2023 р.).</p> <p>3. CERTIFICATE №COMSUS-WP3-103 Warsaw, Poland, June 21, 2024. Scientific and Pedagogical Internship Program «The power of social media in the professional development of university representatives: personal brand, tools for educational products, promotion of sustainable development values», Warsaw, Poland.</p>

Публікації:

1)

1. Королюк Р.
Специфіка
розроблення
електронного курсу
дисципліни «Сучасні
пошукові системи та
бібліографія» для
вищих навчальних
закладів. Імідж
сучасного педагога:
електрон. наук. фах.
журн. 2024. №1 (214).
С. 26-30.

2. Stanko A., Duda O.,
Mykytyshyn A., Totosko
O., Koroliuk R.
Artificial Intelligence of
Things (AIoT):
Integration Challenges
and Security Issues.
CEUR Workshop
Proceedings. 2024, Vol.
3842. P. 92–105.

2)

1. Королюк Р.І.
«Сучасні пошукові
системи та
бібліографія»:
електронний
навчальний курс ID
6201 (сертифікат
№0453 від 01.03.2024
р.).

3)

1. Тимошук В.,
Карташов В., Королюк
Р., Рубен Т. Огляд
протоколів керування
для побудови
автоматизованих
систем віддаленого
управління.
Інформаційні моделі,
системи та технології:
матеріали Х науково-
технічної конференції,
м. Тернопіль, 7-8
грудня, 2022 р. Т.:
ТНТУ, 2022. С. 143-
144.

2. Станько А.А.,
Тотосько О.В.,
Голотенко О.С.,
Королюк Р.І. Вплив
інформаційних
технологій на
еволюцію гібридних
війн: історичний
аналіз та сучасні
тренди. Воєнні
конфлікти та
техногенні
катастрофи: історичні
та психологічні
наслідки: матеріали
□ Міжнародної
наукової конференції,
м. Тернопіль, 18-19
квітня, 2024 р. Т.:
ТНТУ, 2024. С. 77–79.

Професійна
активність:

1)

1. Виконання функцій
наукового керівника
або відповідального
виконавця наукової
теми (проекту):
Договір № 584-23 від

							09.05.2023 р. Розробка модуля зчитування тензодатчиків та передачі даних на сервер на базі мікроконтролера ESP32. 2. Член Наукового товариства імені Шевченка, посвідчення №3732 від 10.07.2023 р. 2) Директор ТОВ «Спектр», код ЄДРПОУ 31010582, КВЕД 46.51.
193515	Курко Ярослав Віталійович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний медичний інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: Лікувальна справа, Диплом кандидата наук ДК 041018, виданий 10.05.2007, Атестат доцента 12ДЦ 034043, виданий 25.01.2013	20	Фізичне виховання	Атестат доцента кафедри фізичного виховання і спорту 12ДЦ № 034043, 25.01.2013 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 4, 12, 14, 19, 20 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: 1. Пройшов стажування на кафедрі фізичного виховання і реабілітації Тернопільського національного педагогічного університету ім. В. Гнатюка з 15.02.2023 – 30.03.2023 р. Наказ №33 від 01 лютого 2023 р. 2. Проводить практичні заняття з фізичного виховання та фізичної реабілітації в академічних та спец. мед. групах студентів денної форми навчання. Публікації: 1) 1. Курко Я.В. Навчально-методичні матеріали «Техніка плавання способом кроль на спині» / Курко Я.В., Вальчак Н.В., Федчишин О.Я. Тернопіль: Видавництво ім. Івана Пулюя ТНТУ, 2020. 20 с. 2. Курко Я.В. Навчально-методичні рекомендації для самостійних занять студентів спец. мед. груп. / Курко Я.В., Вальчак Н.В., Кульчицький З.Й. Тернопіль:

Видавництво ім. І. Пулюя ТНТУ, 2020. 30 с.

3. Фізичне виховання. Вступна лекція: Організація та вимоги до занять з фіз. виховання. Місце фізичного виховання в формуванні майбутнього фахівця. Основи здорового способу життя. [Електронний ресурс]: мультимедійний навчальний посібник для здобувачів ступеня бакалавра / ТНТУ ім. Ів. Пулюя; уклад.: Я.В. Курко. Тернопіль, 2020. URL: <https://youtu.be/24UWF01wGHA>

4. Гімнастика: Самостійні вправи під час карантину та в умовах повітряної тривоги. [Електронний ресурс]: мультимедійний навчальний посібник для здобувачів ступеня бакалавра / ТНТУ ім. Ів. Пулюя; уклад.: О.М. Босюк, Я.В. Курко. Тернопіль, 2020. URL: <https://youtu.be/cz2diWXe2QA>

5. Курко Я.В. Навчально-методичні рекомендації «Паспорт здоров'я» для студентів основної групи / Курко Я.В., Кульчицький З.Й., Вальчак Н.В. Тернопіль: Видавництво ім. Івана Пулюя ТНТУ, 2021. 22 с.

6. Курко Я.В. Навчально-методичні матеріали з розділу «Прикладне плавання» для студентів денної форми навчання. / Курко Я.В., Босюк О.М. Тернопіль: Видавництво ім. Івана Пулюя ТНТУ, 2021. 30 с.

7. Фізичне виховання. Атлетизм і гирьовий спорт: спеціальні підготовчі вправи з гирями [Електронний ресурс]: мультимедійний навчальний посібник для здобувачів ступеня бакалавра / ТНТУ ім. Ів. Пулюя; уклад.: І.В. Казмірчук, З.Й. Кульчицький. Тернопіль, 2021. URL: https://youtu.be/1j_8ZuSErj

8. Фізичне виховання. Волейбол: Техніка

передачі м'яча зверху
[Електронний ресурс]:
мультимедійний
навчальний посібник
для здобувачів
ступеня бакалавра /
ТНТУ ім. Ів. Пулюя;
уклад.: Я.В. Курко, Н.
В. Вальчак.
Тернопіль, 2022. URL:
<https://youtu.be/5gksmVoolt4>

9. Фізичне виховання.
Волейбол: Техніка
передачі м'яча знизу
[Електронний ресурс]:
мультимедійний
навчальний посібник
для здобувачів
ступеня бакалавра /
ТНТУ ім. Ів. Пулюя;
уклад.: Я.В. Курко, Н.
В. Вальчак.
Тернопіль, 2022. URL:
<https://youtu.be/FpT3LuTAORw>

10. Фізичне
виховання. Атлетизм і
армспорт
[Електронний ресурс]:
мультимедійний
навчальний посібник
для здобувачів
ступеня бакалавра /
ТНТУ ім. Ів. Пулюя;
уклад.: І.В. Казмірчук,
Я.В. Курко, З.Й.
Кульчицький.
Тернопіль, 2022. URL:
<https://youtu.be/PfSyCm4ygcwo>

11. Курко Я.В.
Навчально-методичні
матеріали з курсу
«Плавання» для
студентів денної
форми навчання /
Курко Я.В., Федчишин
О.Я., Вальчак Н.В.,
Босюк О.М
Тернопіль:
Видавництво ім. І.
Пулюя ТНТУ, 2022. 38
с.
2)
1. Курко Я.В. Вальчак
Н.В. Плавання - засіб
фізичної реабілітації у
чутливих до змін
погоди людей.
Інноваційні підходи
до фізичного
виховання і спорту
учнівської та
студентської молоді
:матеріали
Всеукраїнської
наукової конференції
м. Тернопіль, 23-24
грудня, 2021 р.
Тернопіль: ТНПУ ім.
В.Гнатюка, 2021. С.
239-243.
2. Курко Я.В.
Кульчицький З.Й.
Казмірчук І.В.
Параметри якості
життя студентів
різних
спеціальностей.
Інноваційні підходи

до фізичного виховання і спорту учнівської та студентської молоді: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 23-24 грудня, 2021 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2021. С. 103-107.

3. Курко Я.В., Казмірчук І.В., Кульчицький З.Й. Вплив погоди на показники сили м'язів рук у спортсменів гирьовиків. Сучасні тенденції розвитку фізичної культури, спорту, фізичної терапії та ерготерапії: матеріали II науково-практичного семінару студентів, аспірантів і молодих вчених. м. Івано-Франківськ, 29 листопада, 2022 р. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022. С. 11 - 12.

4. Курко Я.В., Босюк О.М., Вальчак Н.В. Застосування комп'ютерної програми «Воля» для визначення психофізіологічних показників спортсменів. Сучасні тенденції розвитку фізичної культури, спорту, фізичної терапії та ерготерапії: матеріали II науково-практичного семінару студентів, аспірантів і молодих вчених, м. Івано-Франківськ, 29 листопада, 2022. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022. С. 14 - 15.

5. Курко Я.В., Босюк О.М., Вальчак Н.В. Застосування комп'ютерно-діагностичної програми «Reaction test» для визначення латентного періоду простої слухової реакції плавців за різних погодних умов. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 7-8 грудня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, С.

5-6.
6. Курко Я.В., Казмірчук І.В., Кульчицький З.Й. Визначення сили нервових процесів у студентів, які займаються плаванням за допомогою комп'ютерної програми «Теплінг тест». Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 7-8 грудня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2022. С. 7-8.

7. Курко Я.В., Босюк О.М., Вальчак Н.В. Застосування комп'ютерної програми «Воля» для визначення психофізіологічних показників спортсменів. Олімпійський рух на теренах України – минуле та сьогодення: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 27 лютого 2023 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2023. С. 104-107.

8. Курко Я.В., Казмірчук І.В., Кульчицький З.Й. Вплив погоди на рівень фізичного стану спортсменів силових видів спорту. Олімпійський рух на теренах України – минуле та сьогодення: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 27 лютого, 2023 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2023. С. 108-112.

9. Курко Я.В., Кульчицький З.Й., Казмірчук І.В. Показники якості життя студентів різних спеціальностей. Олімпійський рух на теренах України: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 1 лютого, 2024 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2024. С. 129-133.

10. Курко Я.В. Вальчак Н.В. Босюк О.М. Показники сили

нервових процесів за різних погодних умов. Олімпійський рух на теренах України: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 1 лютого, 2024 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2024. С. 124-128.

11. Кульчицкий З.Й., Казмірчук І.В, Курко Я.В. Застосування комп'ютерної програми «reaction-test» для визначення стартової реакції спортсменів. Інноваційні підходи до фізичного виховання і спорту учнівської та студентської молоді: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 18 жовтня, 2024 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2024. С.163-167.

12. Курко Я.В., Босюк О.М, Вальчак Н.В. Сила волі спортсменів - унікальна риса українців. Інноваційні підходи до фізичного виховання і спорту учнівської та студентської молоді: матеріали Всеукраїнської наукової конференції. м. Тернопіль, 18 жовтня, 2024 р. Тернопіль: ТНПУ ім. В.Гнатюка, 2024. С. 167-170.

Професійна активність:

1)
28-31 травня 2021. XVI літня Універсіада України з плавання. Ст. гр. КТ- Юркевич Ю. виборов перше місце на дистанції 50 м. вільним стилем.

2)
1. Голова спортивного клубу ТНТУ.
2. Член федерації плавання м. Тернополя.
3. Член обл. науково-методичної ради з основ медичних знань та безпеки життєдіяльності при обл. управлінні освіти Тернопільської ОДА.
4. В період 2019-2024р. організував і провів більш як 50 змагань обл. та місцевого рівнів.

3)
Тренер вищої категорії з плавання.

						Тренує збірну команду ТНТУ ім. І. Пулюя з плавання. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Фізичне виховання» ID 6478.	
158087	Шинкарик Марія Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 1977, спеціальність: машини і апарати харчових виробництв, Диплом кандидата наук ТН 098511, виданий 06.05.1987, Атестат доцента ДЦ 002993, виданий 22.12.1992	37	Технологічне обладнання харчових виробництв	Диплом спеціаліста з відзнакою Б-1 № 594929, 24.06 1977 р. Київський технологічний інститут харчової промисловості. Спеціальність: машини та апарати харчових виробництв. Кваліфікація: інженер-механік. Диплом кандидата технічних наук ТН №098511 6.05.1987 р. Спеціальність: 05.18.12. – машини і апарати харчових виробництв, Ленінградський технологічний інститут холодильної промисловості. Атестат доцента за кафедрою машин і апаратів харчових виробництв ДЦ №002993, 1992 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 8, 12, 20 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 1.02.2024 р. по 1.05.2024 р. Довідка № 375 від 2.05.2024 р. Публікації: 1) 1. Кравець О.І., Шинкарик М.М. Фільтр з самоочисним фільтрувальним елементом для очистки молочної сироватки. Міжнародний науковий журнал. «Інтернаука». 2021. №3(103). С. 58-61. 2. Heat exchange in a chamber apparatus with a circulation circuit during cheese masses production / М. Shynkaryk, V.

Voroshchuk, O.
Kravets, O. Krupa, N.
Zvarych. Scientific
Journal of TNTU. 2022.
Vol. 108, № 4. P. 43–
53.

3. Kravets O.,
Shynkaryk M., Kravets
V. Improvement of
environmental
sustainability of milk
processing enterprises.
Scientific Journal of
TNTU. 2024. Vol. 114,
№ 2. P. 111–118.

4. Кравець О.І.,
Шинкарик М.М.,
Кравець В.І.,
Стадницький М.А..
Дослідження
компресійно-
фільтраційних
властивостей казеїну-
сирцю. Таврійський
науковий вісник.
Серія: Технічні науки.
№ 4. 2024. С. 227-236.

5. Паперняк Р.В.,
Шинкарик М.М.,
Кравець О.І.
Комплексний підхід
до оцінки машинно-
апаратного
забезпечення
виробництва сиру
кисломолочного.
Таврійський науковий
вісник. Серія: Технічні
науки. №5. 2024. С.
181–195.

2)

1. Патент на корисну
модель 139547 МПК
G01K 13/02. Пристрій
для вимірювання
температури.
Шинкарик М.М.,
Стадник І.Я., Ворошук
В.Я., Крупа О.М.
Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя. № u
2019 0688, заявл.
13.06.2019 ; опубл.
10.01.2020, Бюл. № 1.

2. Патент на корисну
модель 141106 МПК
F26B 11/04. Барабанна
сушарка. Шинкарик
М.М., Стадник І.Я.
Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя. № u
2019 08388, заявл.
16.07.2019 ; опубл.
25.03.2020, Бюл. № 6.

3. Патент на корисну
модель №152833
МПК А01J 9/00.
Великонабаритний
резервуар для
зберігання рідких
продуктів. Шинкарик
М.М., Вітенько Т.М.,
Ворошук В.Я. Кравець
О.І. Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя. № u

2021 07224, заявл.
13.12.2021; опубл.
20.04.2023, Бюл. №
16.
4. Патент на корисну
модель №152834
МПК А01J 7/02.
Спосіб миття
великогабаритних
резервуарів.
Шинкарик М.М.,
Вітенько Т.М.,
Ворощук В.Я
.Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя. № u
2021 07361, заявл.
17.12.2021; опубл.
20.04.2023, Бюл. №
16.
5. Патент на корисну
модель :
№157196МПК А23J
1/22, А23J 3/10. № u
20235280 Спосіб
зневоднення казеїну;
Шинкарик М.М.,
Кравець О.І., Ворощук
В.Я., заявл.07.11.23;
опубл.
22.05.2024, бюл.
№21/2023.
6. Патент на корисну
модель :
№157765МПК А23J
1/22, А23J 3/10. № u
2024 01978.
Сушильний комплекс
для казеїну.
Шинкарик М.М.,
Ворощук В.Я.,
Кравець О.І.,
Паперняк Р.В.
Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя. №
u2024 01878, заявл.
15.04.2024; опубл.
20.11.2024, Бюл. №
47.
3)
1. Технологічне
обладнання
консервної
промисловості. Навч.
посібник / М.М.
Шинкарик, В.Я.
Ворощук. Тернопіль:
ФОП «Паляниця
В.А.», 2023. 284 с.
2. Основи
теплотехніки. Навч.
посібник / М.М.
Шинкарик, О.І.
Кравець. Тернопіль:
ФОП «Паляниця
В.А.», 2024. 132 с.
4)
1. Кравець О.І.,
Шинкарик М.М.
Особливості
фільтраційно-
компресійного
сушіння харчових мас.
Фундаментальні та
прикладні проблеми
сучасних технологій:
матеріали
Міжнародної науково-

технічної конференції до 60 річчя з дня заснування Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та 175 річчя з дня народження Івана Пулюя, м. Тернопіль, 14–15 травня, 2020 р. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2020. С. 223–224.

2. Шинкарик М.М., Ворошук В.Я., Кравець О.І Вплив реологічних властивостей на зневоднення молочно-білкових мас. Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій: матеріали Міжнародної науково-технічної конференції до 60 річчя з дня заснування Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та 175 річчя з дня народження Івана Пулюя, м. Тернопіль, 14–15 травня, 2020 р. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2020. С. 235.

3. Шинкарик М.М., Кравець О.І. Шляхи підвищення екологічності молокопереробних підприємств. Екологічна безпека держави: тези доповідей Другого Всеукраїнського круглого столу, м. Київ, 15 грудня, 2021 р. Київ: ІТТА, 2021. С. 181–186.

4. Ворошук В., Шинкарик М. Забезпечення рівномірності структури сиркових продуктів у роторно-вихрових емульсорах. Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції: матеріали 11-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, м. Київ, 14 вересня, 2022 р. Київ, НУХТ, 2022. С. 158–160.

5. Борисюк В., Головач

В., Шинкарик М.
Сушіння молока в апаратах контактного типу. Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання: матеріали □ Міжнародної студентської науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28 квітня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. С. 92.

6. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Кобзар І.О. Двостадійне зневоднення казеїну. Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики: зб. тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 90-річчю від дня народження професора Рибак Тимофія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин, м. Тернопіль, 29-30 вересня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 92.

7. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Кравець В.І. Параметри регенерації фільтрувальної поверхні при очистці молочної сироватки. Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики: зб. тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 90-річчю від дня народження професора Рибак Тимофія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин, м. Тернопіль, 29-30 вересня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 91.

8. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Паперняк Р.В. Комплексний підхід до оцінки якості технологічного процесу виробництва сиру кисломолочного неперервним способом. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем: зб. тез доп. XIV Міжнародної науково-практичної конференції, м.

						<p>Чернігів, 23-24 травня, 2024 р. Чернігів, 2024. С. 310–312.</p> <p>9. Паперняк Р.В., Шинкарик М.М., Кравець О.І. Вплив механізації виробництва сиру кисломолочного на втрати білку</p> <p>Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи: мат. Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 10 грудня 2024 р. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2024. С. 68–69.</p> <p>10. Кравець В.І., Стадницький М.А., Шинкарик М.М., Кравець О.І. Вплив пористості казеїну на процес його компресійно-фільтраційного сушіння. Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи: мат. Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 10 грудня, 2024 р. м. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод». 2024. С. 41–44.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Керівник теми №491-21 від 26.04.2021 р. «Удосконалення процесу миття великогабаритних ємностей для зберігання молока та їх конструкцій».</p> <p>2) Досвід практичної роботи за спеціальністю - 5 років на посаді інженера – механіка технічного відділу Тернопільського об'єднання молочної промисловості та конструктора Броварського ремонтно – механічного заводу сільського машинобудування.</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв» ID 6426.</p>	
53216	Дацишин Катерина Євгенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний технічний	15	Технології харчових виробництв	Диплом спеціаліста з відзнакою ТЕ № 30516282, 7.07.2006 р. Тернопільський державний технічний

університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 061295, виданий 29.06.2021, Атестат доцента АД 013674, виданий 23.08.2023

університет імені Івана Пулюя. Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Кваліфікація: інженер-технолог. Диплом спеціаліста KB № 38442713, 30.06.2010 р. Національний університет харчових технологій. Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки молока. Кваліфікація: спеціаліст з технології зберігання, консервування та переробки молока. Диплом кандидата технічних наук ДК № 061295, 29.06.2021 р. Спеціальність: 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів. Атестат доцента кафедри харчової біотехнології і хімії АД № 013674, 23.08.2023 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, присудженням наукового ступеня та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 4, 5, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ (<https://surl.li/jvoacz>). Стажування (підвищення кваліфікації):
1. Міжнародне стажування: Куявський університет у Вроцлавеку (Республіка Польща) «Сучасні європейські тенденції розвитку системи технічної освіти» 16.05-26.06.2022 р. 6 кредитів ЄКТС - 180 год. Сертифікат № TSI-162606-KSW від 26.06.2022 р.
2. Сертифікат №1932 учасника Міжнародної наукової конференції VII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості» (12 годин – 0,4 кредити ЄКТС), 28-29 вересня 2023 року.
Публікації:

- 1) 1. Yukalo V., Datsyshyn K., Turkina V. Low-allergenic hydrolysates of whey proteins with natural bioactive peptides. Food science and technology. 2022. Vol. 16, Is. 1. P. 25–32.
2. Yukalo V., Krupa O., Datsyshyn K., Storozh L. Proteolytic activity of the Carpathian traditional liquid milk coagulant. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, Is. 2. P. 240-251.
3. Yukalo V., Datsyshyn K., Krupa O., Storozh L. Adaptation of Stadier`s apparatus for electrophoresis of main milk proteins. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. 1/11(127). P. 73-80.
4. Yukalo V., Datsyshyn K., Storozh L. The effect of low heating temperatures on casein whey proteins. Food science and technology. 2024. Vol. 18, Is. 1. P. 51–57.
5. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Технологія пасти сирової з гідролізатом білків сироватки молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, №5. С. 90–98.
6. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А. Антигіпертензивні пептиди у продуктах протеолізу концентрату сироваткових білків молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, № 6. С. 151–160.
7. Юкало В. Г., Дацишин К. Є., Шкільна М. Б. Низькоалергенний ферментований напій, збагачений біоактивними пептидами протеїнів сироватки молока. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини і біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24 № 97. С. 20–26.
8. Юкало В.Г., Дацишин К.Є. Комбінація сефадексів для виділення протеїнових фракцій з сироватки молока. Науковий вісник

Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 99. С. 3-7.

9. Дацишин, К.Є., Юкало, В.Г., Г.М. Семенишин
Розроблення технології ферментованого сироваткового напою. Наукові праці НУХТ. 2023. Т. 29, №5. С. 89-98.

10. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Солтис В.П. Вплив низькотемпературного нагрівання на фракційний склад білків сироватки молока. Наукові праці НУХТ. 2024. Т. 30, № 6. С. 149–158.

2)
1. Патент на винахід UA 124320 С2 МПК (2021.01). Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г. заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11888; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

2. Патент на винахід UA 124321 С2 МПК (2021.01) Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11892; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

3. Патент на винахід UA125450 МПК (2006.01). Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 202001763; 13.03.2020; опубл. 9.03.2022, Бюл. №10, 2022 р.

4. Патент на винахід UA125466 МПК

(2006.01). Молоко з гідролізатом сироваткових білків / Юкало В. Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 202002834; заявл. 12.05.2020; опубл. 16.03.2022, Бюл. №11, 2022 р.

5. Патент України на корисну модель UA 144277 МПК (2020.01). Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В.Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № и 2019 11890; заявл. 13.12.2019; опубл. 25.09.2020, Бюл. №18, 2020 р.

6. Патент на винахід UA 124320 С2 МПК (2021.01). Збагачений сирний продукт / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г. заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11888; заявл. 13.12.2019 ; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

7. Патент на винахід UA 124321 С2 МПК (2021.01) Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 2019 11892; заявл. 13.12.2019 ; опубл. 25.08.2021, Бюл. №34, 2021 р.

8. Патент на винахід UA125450 МПК (2006.01). Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки / Дацишин К.Є., Крупа О.М., Юкало В. Г.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а 202001763; 13.03.2020; опубл. 9.03.2022, Бюл. №10, 2022 р.

9. Патент на винахід UA125466 МПК (2006.01). Молоко з

гідролізатом сироваткових білків / Юкало В. Г., Крупа О.М., Дацишин К.Є.; заявник Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. № а202002834; заявл. 12.05.2020; опубл. 16.03.2022, Бюл. №11, 2022 р.

3)
1. Облік і звітність в молочній промисловості: Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: Крупа О.М., Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2020. 70 с.
2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» денної та заочної форм навчання/ уклад.: Крупа О.М., Сторож Л.А., Дацишин К.Є. Тернопіль: ТНТУ, 2021. 61 с.
3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 1». для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2022. 86 с.
4. Конспект лекцій із дисципліни «Основи отримання та первинного оброблення молока» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної

форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології»/ уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2023. 200 с.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів. Частина 2» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М, Сторож Л.А. Т.: ТНТУ, 2023. 57 с.

6. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Основи отримання та первинного оброблення молока» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2023. 58 с.

7. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи із дисципліни «Основи отримання та первинного оброблення молока» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології»/ уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2023. 24 с.

8. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання/ Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 34 с.

9. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Проектування підприємств харчової промисловості» для

здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Крупа О.М., Дацишин К.Є., Карпик Г.В., Сторож Л.А. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 28 с.

10. Дацишин К.Є. Електронний навчальний курс з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» для здобувачів усіх форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології». ID 3061. Сертифікат № 0388 від 16.02.2023 р.

11. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технології харчових виробництв» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання / Г.В. Карпик; О.М. Крупа; К.Є. Дацишин; Л.А. Сторож; Х.Ю. Кравченко, Тернопіль: ТНТУ, 2023. 22 с.

12. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технології м'яса і м'ясопродуктів» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2024. 28 с.

13. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технологія цукрового виробництва» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2024. 42 с.

14. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технології харчових

виробництв. Розділ: Технології м'яса і м'ясопродуктів» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2024. 22 с.

15. Методичні вказівки до виконання практичних робіт із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технологія цукрового виробництва» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2024. 22 с.

16. Конспект лекцій з дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технологія цукрового виробництва» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є. Т.: ТНТУ, 2025. 62 с.

17. Конспект лекцій із дисципліни «Технології харчових виробництв. Розділ: Технології м'яса і м'ясопродуктів» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Дацишин К.Є., Крупа О.М. Т.: ТНТУ, 2025. 82 с.

4)
1. Yukalo V.G., Datsyshyn K.Ye., Shkhilna M.B. The dependence of low allergenic fermented drink quality indicators from the method of whey proteins hydrolysate adding Scientific Problems of Food Technologies and Industrial Biotechnology in the Context of European Integration: Abstracts of the XI International Scientific and Technical

Conference, Kyiv, November 8, 2022. Kyiv: NUFT, 2022. P. 163-164.

2. Дацишин К.Є., Чижевська М.М. Сироватковий ферментований напій з підвищеним вмістом білка. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: Матеріали II Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 24-25 травня, 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023. С. 54.

3. Дацишин К.Є., Журбик А.І. Дослідження процесу отримання молочно-рослинного сиру. Стан і перспективи харчової науки і промисловості: матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28-29 вересня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 21.

4. Дацишин К.Є., Журбик Р.І. Тонізуючий молоковмісний ферментований напій. Стан і перспективи харчової науки і промисловості: матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28-29 вересня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 15.

5. Дацишин К.Є., Дуда М.І. Реалізація молочної сироватки. Стан і перспективи харчової науки і промисловості: матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28-29 вересня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 29.

6. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Береговий Р.В. Вплив нагрівання на нативний β -lg коров'ячого молока. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : матеріали XII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 7 листопада,

2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 263.

7. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Кость Н.М. Отримання препаратів природних вторинних біоактивних сполук з протеїнів сироватки молока. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 7 листопада, 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 169.

8. Юкало В. Г., Дацишин К.Є., Солтис, В.П. Вплив низькотемпературного нагрівання на склад протеїнів сироватки. Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування : матеріали міжнародної наукової конференції, м. Харків, 25-26 квітня, 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 43.

9. Саліонов Т.В., Дацишин К.Є. Застосування чаю матча у технології м'яких сирів. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока : матеріали V міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 18 вересня, 2024 р. Київ: НУХТ, 2024. С. 54.

10. Удосконалення жирнокислотного складу купажованих олій на основі соєвої олії / П.В. Криса, Б.М. Качарай, А.Т. Лялик, Х.Ю. Кравченко, К.Є. Дацишин. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2024. С. 314.

11. Дуда М.І., Дацишин К.Є. Застосування борошна кіноа у сирових виробках. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ.

							<p>конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2024. С. 338.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Дацишин К.Є. на тему: Розробка технології низькоалергенного гідролізату білків сироватки для збагачення молочних продуктів спеціального призначення: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Дацишин Катерина Євгенівна : Національний університет харчових технологій. – Київ, 2021. 271 с. Науковий керівник д.б.н., проф. Юкало В.Г.</p> <p>2) 1. Керівництво науковою роботою студентки Шкільна М.Б. («Біоактивний напій»), котра зайняла призове місце у I етапі та приймала участь у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», Національний університет харчових технологій (м. Київ), 2022 р. 2. Робота у складі організаційного комітету / журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади: 2024 р. за спеціальністю 181 «Харчові технології».</p> <p>3) Член Українського біохімічного товариства. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технології харчових виробництв» ID 6381.</p>
26055	Кухтин Микола Дмитрович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність:	12	Засади проведення наукових досліджень	Диплом магістра з відзнакою М25 №008096, 13.01.2025 р. Львівський національний університет ветеринарної та біотехнологій імені С. З. Гжицького.

130501
Ветеринарна
медицина,
Диплом
магістра,
Львівський
національний
університет
ветеринарної
медицини та
біотехнологій
імені С. З.
Гжицького, рік
закінчення:
2025,
спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
доктора наук
ДД 000800,
виданий
29.03.2012,
Диплом
кандидата наук
ДК 028649,
виданий
13.04.2005,
Атестат
професора АП
000281,
виданий
14.12.2017,
Атестат
старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника) АС
006357,
виданий
13.12.2007

Спеціальність: 181
«Харчові технології».
Кваліфікація: магістр
з харчових технологій.
Диплом кандидата
ветеринарних наук ДК
028649, 13.04.2005.
Спеціальність:
16.00.09 -
ветеринарно-
санітарна експертиза.
Атестат старшого
наукового
співробітника
(старшого
дослідника), АС
006357, 13.12.2007 р.
Спеціальність:
16.00.09 -
ветеринарно-
санітарна експертиза.
Диплом доктора
ветеринарних наук ДД
№ 000800, 29.03.2012
р.
Спеціальність:
16.00.06 - гігієна
тварин та ветеринарна
санітарія.
Атестат професора
кафедри харчової
біотехнології і хімії
АП № 000281,
01.02.2018 р.
Відповідність
кваліфікації науково-
педагогічного
працівника освітній
компоненті
визначається
документом про вищу
освіту та
присудженням
наукового ступеня,
досягненнями у
професійній
діяльності. Відповідає
п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9,
12, 15 пункту 38 ЛУ
(<https://surl.gd/utsacf>).
Стажування:
ПрАТ
«Тернопільський
молокозавод», 6
кредитів ЄКТС, з
2.05.2022 р. по
30.06.2022 р.
Публікації:
1)
1. Investigation of
zeranol in beef of
Ukrainian production
and its reduction with
various technological
processing /M.
Kukhtyn, V. Salata, R.
Pelenyo, V. Selskyi,
Y.Horiuk, N. Boltyk, L.
Ulko, V. Dobrovolsky.
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2020. Vol. 14,
P. 95–100.
2. Evaluation of storage
methods of beef by
microbiological and
chemical indicators /
M. Kukhtyn, V. Salata,
O. Berhilevych, Z.
Malimon, A. Tsvihun, B.
Gutyj, Y. Horiuk.

Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences, 2020. Vol. 14.
P. 602–611.

3. The influence of the
denitrifying strain of
Staphylococcus
carneus No. 5304 on
the content of nitrates
in the technology of
yogurt production / M.
Kukhtyn, V. Salata, Y.
Horiuk, V. Kovalenko,
L. Ulko, S. Prosyanyi, V.
Shuplyk, L. Kornienko.
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2021. Vol. 15.
P. 66–73.

4. Changes in
organoleptic,
microbiological and
biochemical properties
of kefir with iodine
addition during the
storage /D. Dalevska, O.
Pokotylo, M. Kukhtyn,
N. Kopchak, V. Salata,
Y. Horiuk, T. Uglyar.
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2021. Vol. 15.
P. 732–740.

5. Effect of Phage
SAvB14 combined with
antibiotics on
Staphylococcus aureus
variant bovis / Y.V.
Horiuk, M.D. Kukhtyn,
V.V. Horiuk, V.A.
Sytnik, O.O.
Dashkovskyy.
Regulatory Mechanisms
in Biosystems. 2021.
Vol. 12, № 3, P. 531-
536.

6. Content of 17 β -
Estradiol in Raw Milk
in Ukraine / M.
Kukhtyn, V. Salata, H.
Kochetkova, Z.
Malimon, K. Mianka, Y.
Horiuk, O. Pokotylo.
Kafkas Univ Vet Fak
Derg. 2022. Vol. 28, №
6. P. 673–679.

7. Оцінка закваски
спонтанного бродіння
з вмістом базиліку в
технології
виробництва житньо-
пшеничного хліба/
М.Д. Кухтин, Х.Ю.
Кравченко, В.Р.
Сельський, О.С.
Покотило, О.І. Вічко,
Н.Г. Копчак, Н.Б.
Хмеляр. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2022. Т. 24, No 97. С.
14-19.

8. The Effects of
Antimicrobial Residues
on Microbiological
Content and the
Antibiotic Resistance in
Frozen Fish /M.
Kukhtyn, Z. Malimon,
V. Salata, I. Rogalskyu,

B. Gutyj, L. Kladnytska, Kh. Kravcheniuk, Y. Horiuk. World. Vet. J. 2022. Vol. 12, № 4. P. 374–381.

9. The effect of transportation and pre-slaughter detention on quality of pig meat / M. Simonov, I. Stronskyi, V. Salata, Y. Stronskyi, L. Kladnytska, M. Kukhtyn, V. Tomchuk, T. Kozytska, T. Tokarchuk. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 80–91.

10. Dynamics of 17 β -estradiol under influence of technological operations during production of dairy products / H.S. Kochetova, M.D. Kukhtyn, V.Z. Salata, Y.V. Horiuk, L.V. Kladnytska, T.S. Matviishyn. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14, №1. P. 48–54.

11. The influence of different methods of decontamination of microbial biofilms formed on eggshells / M. Kukhtyn, Z. Sverhun, Y. Horiuk, V. Salata, S. Laiter-Moskaliuk, M. Mocherniuk, L. Kladnytska, V. Horiuk. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 666–682.

12. Microbiological characteristics of hard cheese with flax seeds / M. Kukhtyn, D. Arutiunian, O. Pokotylo, K. Kravcheniuk, V. Salata, Y. Horiuk, H. Karpyk, D. Dalievska. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 281–296.

2)

1. Деклараційний патент на корисну модель № 139981 Україна. Бактеріофаг phage SAvS_14 для ветеринарної мікробіології. Заявка № u 2019 03079; від 28.03.2019; опубл. 10.02.2020, Бюл. №3. Горюк Ю. В., Кухтин М. Д., Горюк В. В.

2. Спосіб денітрифікації молока-сировини з наднормативною кількістю нітратів. Деклараційний патент

на корисну модель № 144338. Заявка № u202001759 від 13.03.2020
Опубліковано 25.09.2020 бюл. №18. Писків С.І., Кухтин М.Д. Лісовська Т.О., Болтик Н.П.
3. Кожин В. А., Кухтин М. Д., Горюк Ю. В., Горюк В. В. Спосіб дезінфекції обладнання, інструментів, об'єктів ветеринарного нагляду у ветеринарній медицині: пат. 150859 Україна: МПК 20.06 A61L 2/16 (2006.01), A61L 101/00, A61L 101/32 (2006.01). № u 202102797; заявл. 27.05.2021; опубл. 04.05.2022, Бюл. №18/22.

4. Патент на корисну модель № 154473. Спосіб виробництва хліба пшеничного підвищеної стійкості до зберігання та пліснявіння; заявл. 08.05.2023, опубл. 15.11.2023 / Карпик Г.В., Кухтин М.Д., Вічко О.І. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Бюл. № 46/2023.

5. Деклараційний патент на корисну модель. Спосіб виробництва твердого сиру сичужного з насінням льону як джерела омега-3 жирних кислот. Номер заявки: u202401974. Дата подання заявки: 15.04.2024. Дата, з якої є чинними права: 21.11.2024. МПК: A23C19/06, A23C19/068, A23L33/10, A23L27/14. Винахідник: Арутюнян Давід Арамович, Кухтин Микола Дмитрович, Покотило Олег Степанович, Кравченко Христина Юрївна. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івану Пулюя. Бюл. №47/2024.

3)
1. Коваль В.В., Кухтин М.Д. Характеристика

органолептичних змін у вершковому маслі залежно від вмісту вільних жирних кислот. Food chemistry. Modern methods for production of food, food additives and packaging materials-2020: book of abstracts, Lviv, October 7-9, 2020. Lviv: Lviv Polytechnic National University, 2020. С. 29.

2. Хмельяр А., Кухтин М. Д.. Дослідження активності житньо-пшеничної закваски з екстрактом базилику. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня 2021 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 30.

3. Рудяк Н., Кухтин М., Салата В. Розробка технології кисломолочного сиру з додаванням яблучного наповнювача. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 40.

4. Войтко Х.В., Кухтин М.Д. Вплив хімічних засобів на збудників хвороб хліба. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль : Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 48.

5. Малімон З.В., Кухтин М.Д.. Розробка мікробіологічного критерію гігієни технологічного процесу замороженої риби на підставі оцінювання кількості психротрофної мікрофлори. Eurasian

scientific discussions:
Proceedings of the 10th
International scientific
and practical
conference, Barcelona,
October 23-25, 2022.
Spain: Barcelona, 2022.
P. 21.

6. Кожин В., Салата В.,
Кухтин М. Дія
дезінфікуючого засобу
«Ендизен» на тест-
об'єкти контаміновані
мікроорганізмами.
Сучасні методи
діагностики,
лікування та
профілактика у
ветеринарній
медицині (до 240-
річчя започаткування
викладання
ветеринарної
медицини у Львові) :
тези доповідей
конференції, м. Львів,
17-18 жовтня, 2024 р.
Львів: ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, 2024.
P. 179.

7. Кочегова Г., Салата
В., Кухтин М.
Наявність
екстрогенного гормону
17В-естрадіолу в
українських молочних
продуктах. Сучасні
методи діагностики,
лікування та
профілактика у
ветеринарній
медицині (до 240-
річчя започаткування
викладання
ветеринарної
медицини у Львові) :
тези доповідей
конференції, м. Львів,
17-18 жовтня, 2024 р.
Львів: ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, 2024.
P. 177-178.

8. Арутюнян Д. А.,
Кухтин М.Д.
Мікробіологічна
характеристика
твердого сиру з
ляним насінням.
Актуальні задачі
сучасних технологій:
зб. тез доповідей XIII
міжнар. наук.-практ.
конф. молодих учених
та студентів, м.
Тернопіль, 11-12
грудня, 2024 р.
Тернопіль: Терн.
націон. техн. ун-т ім. І.
Пулюя, С. 332.
Професійна
активність:
1)
Наукове
консультування:
– Горюк Ю. В.
Обґрунтування,
розробка та
застосування
бактеріофагового
препарату для
лікування корів,

хворих на мастит:
Дисертації на здобуття наукового ступеня доктора ветеринарних наук: 16.00.04 – ветеринарна фармакологія та токсикологія. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Львів, 2023. Науковий консультант д.вет.н., проф. Кухтин М.Д. Наукове керівництво 5 здобувачів, зокрема: – Демчишин О. В. Санітарно-гігієнічна оцінка використання підкислювача «Аквасан» при вирощуванні курчат бройлерів: Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата ветеринарних наук. /Демчишин Олександр Вікторович: – Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, 2020. Науковий керівник д.вет.н., проф. Кухтин М.Д.

2)
- Член спеціалізованої вченої ради Д 26.004.12 при Національному університеті біоресурсів і природокористування із захисту кандидатських та докторських дисертацій.
- Офіційний опонент низки здобувачів на здобуття наукового ступення кандидата і доктора наук (більше 10 за останні 5 років) і був членом не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад, зокрема:
– У Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій (здобувач Солтис Марія Петрівна тема: «Фармако-токсикологічна характеристика та антибактеріальна дія препарату на основі гіпохлориту натрію» 2021 р.);
– У Сумському національному аграрному

університеті
(Касяненко Сергія
Михайловича тема:
«Розробка
альтернативних
методів профілактики
бактеріозів качок»
2021 р.);
– У Національному
університеті
біоресурсів і
природокористування
Давидовича Віктора
Андрійовича тема:
«Санітарно-гігієнічна
оцінка використання
барвників жовтків
курячих яєць» 2021
р.);
– У Тернопільському
національному
технічному
університеті ім. І.
Пулюя Паньків Ю.Ю.
тема: «Підвищення
інтенсивності процесу
та розроблення
обладнання для
перемішування
компонентів», 2021
р.).
- У Національному
університеті
біоресурсів і
природокористування
Вішована Юрія
Юрійовича на тему:
«Біологічні
властивості бактерій
роду Staphylococcus та
розробка засобів їх
індикації» 2023 р.
– У Білоцерківському
національному
аграрному
університеті
Савченюка Михайла
Олександровича на
тему:
«Мікробіологічна
характеристика
Streptococcus suis,
його ідентифікація
методом полімеразної
ланцюгової реакції,
антибіотикорезистент
ність та поширеність у
господарствах
України», 2024 р.
– У Одеському
аграрному
університеті
Голубенко Олени
Олександрівни на
тему: «Ветеринарно-
санітарна оцінка
показників
безпеки і якості
риби Хаджибейського
лиману», 2024 р.
3)
- Член редакційної
колегії наукового
видання, включеного
до переліку фахових
видань України:
4. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
«Український часопис

ветеринарних наук»
5. Подільський державний університет «Сільське господарство, техніка, економіка»
6. Член редакційної колегії наукового журналу віднесеного до категорії Б «Медична та клінічна хімія»
(Тернопільський національний медичний університет ім. І. Горбачевського).
- Науковий керівник держбюджетних тем у Тернопільській дослідній станції НААН, зокрема:
«Удосконалення системи санітарно-гігієнічної оцінки молока-сировини за вмістом золотистого стафілококу» № держреєстрації 0121 У108479 (2021-2023 рр.)
4)
- Член експертної групи МОН з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині провадження наукової (науково-технічної) діяльності; Наказ від 12.08.2019 р. № 1097
- Експерт Національного фонду досліджень України (НФДУ) з наукової і науково-технічної експертизи проєктів з виконання наукових досліджень і розробок за конкурсом «Наука для безпеки людини та суспільства» від 2020 року.
- Рецензент роботи, яка пропонувалася на здобуття Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, 2021 р.
- Експерт наукової ради МОН за фаховим напрямом Секція 22 «Аграрні науки та ветеринарія» наказ МОН від 12.12.2022 р. № 1111.
5)
Керівник учня, який зайняв призове місце на III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру «Мала академія наук України». Учень

						Архитко Ірина Олегівна, 2022 р. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Засади проведення наукових досліджень» ID 6343. Відповідність кваліфікації науково- педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: ПРАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 2.05.2022 р. по 30.06.2022 р. Міжнародне стажування: Вармінсько- Мазурський університет (Ольштин, Республіка Польща), 6 кредитів ЄКТС, з 24.04 по 2.06.2023 р. Публікації: 1) 1. Yukalo V., Datsyshyn K., Turkina V. Low- allergenic hydrolysates of whey proteins with natural bioactive peptides. Food science and technology. 2022. Vol. 16, Is. 1. P. 25–32. 2. Yukalo V., Krupa O., Datsyshyn K., Storozh L. Proteolytic activity of the Carpathian traditional liquid milk coagulant. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, Is. 2. P. 240- 251. 3. Yukalo V., Datsyshyn K., Krupa O., Storozh L. Adaptation of Stadier`s apparatus for electrophoresis of main milk proteins. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2024. 1/11(127). P. 73-80. 4. Yukalo V., Datsyshyn K., Storozh L. The effect of low heating temperatures on casein whey proteins. Food science and technology. 2024. Vol. 18, Is. 1. P. 51–57. 5. Юкало В.Г., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Протеоліз казеїнових фракцій ензимами лактококів. Наукові праці НУХТ. 2020. Т.26, №5. С. 88–94. 6. Юкало В.Г.,
150109	Юкало Володимир Глібович	Професор, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордена Леніна державний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 1979, спеціальність: Біохімія, Диплом доктора наук ДД 005930, виданий 14.06.2007, Диплом кандидата наук ХМ 013621, виданий 02.01.1985, Атестат доцента ДЦ 001114, виданий 29.09.1987, Атестат професора 12ПР 005252, виданий 24.12.2007	41	Основи фізіології та гігієни харчування

Дацишин К.Є.,
Сторож Л.А.,
Семенішин Г.М.
Технологія пасти
сиркової з
гідролізатом білків
сироватки молока.
Наукові праці НУХТ.
2021. Т. 27, №5. С. 90–
98.

7. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є.,
Сторож Л.А.
Антигіпертензивні
пептиди у продуктах
протеолізу
концентрату
сироваткових білків
молока. Наукові праці
НУХТ. 2021. Т. 27, №
6. С. 151–160.

8. Юкало В. Г.,
Дацишин К. Є.,
Шкільна М. Б.
Низькоалергенний
ферментований напій,
збагачений
біоактивними
пептидами протеїнів
сироватки молока.
Науковий вісник ЛНУ
ветеринарної
медицини і
біотехнологій. Серія:
Харчові технології.
2022. Т. 24 № 97. С.
20–26.

9. Юкало В. Г., Крупа
О. М. Сторож Л. А.
Експрес-аналіз
казеїнів коров'ячого
молока. Наукові праці
НУХТ. 2022. Т. 28, №
5. С. 127–135.

10. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є.
Комбінація сефадексів
для виділення
протеїнових фракцій з
сироватки молока.
Науковий вісник
Львівського
національного
університету
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2023. Т. 25, № 99. С.
3-7.

11. Дацишин, К. Є.,
Юкало, В. Г., Г. М.
Семенішин
Розроблення
технології
ферментованого
сироваткового напою.
Наукові праці НУХТ.
2023. Т. 29, №5. С.89-
98.

12. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є., Солтис
В.П. Вплив
низькотемпературно
го нагрівання на
фракційний склад
білків сироватки
молока. Наукові праці
НУХТ. 2024. Т. 30, №
6. С. 149–158.

2)
1. Патент на корисну модель. Збагачений сирний продукт: пат. 144277 Україна: Номер заявки: u 2019 11890. Дата подання заявки 13.12.2019. Дата, з якої є чинними права: 26.09.2020, бюл. № 18/2020. Винахідник: Дацишин Катерина Євгенівна; Крупа Ольга Миколаївна; Юкало Володимир Глібович. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

2. Патент на корисну модель № 143299. Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту. Номер заявки: u 2019 11887. Дата подання заявки 13.12.2019. Дата, з якої є чинними права: 27.07.2020, бюл. № 14/2020. Винахідник: Крупа Ольга Миколаївна; Дацишин Катерина Євгенівна; Юкало Володимир Глібович. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

3. Патент на корисну модель № 143805. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки. Номер заявки: u 2020 01764 Дата подання заявки 13.03.2020 Дата, з якої є чинними права: 10.08.2020, бюл. № 15/2020. Винахідник: Дацишин Катерина Євгенівна; Крупа Ольга Миколаївна; Юкало Володимир Глібович. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

4. Патент на корисну модель № 144410. Молоко з гідролізатом сироваткових білків. Номер заявки: u2020 02835. Дата подання заявки 12.05.2020. Дата, з якої є чинними права: 26.09.2020, бюл. № 18/2020. Винахідник: Юкало Володимир Глібович; Крупа Ольга

Миколаївна;
Дацишин Катерина
Євгенівна. Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.
5. Патент на винахід
№ 124320.
Збагачений сирний
продукт. Номер
заявки: u 2019 11888.
Дата подання заявки:
13.12.2019. Дата, з якої
є чинними права:
25.08.2021, бюл.
№34/2021.
Винахідник: Дацишин
Катерина Євгенівна,
Крупа Ольга
Миколаївна, Юкало
Володимир Глібович.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.
6. Патент на винахід
№ 124321. Спосіб
виготовлення
збагаченого сирного
продукту. Номер
заявки: а 2019 11892.
Дата подання заявки:
13.12.2019. Дата, з якої
є чинними права:
25.08.2021, бюл.
№34/2021.
Винахідник: Крупа
Ольга Миколаївна,
Дацишин Катерина
Євгенівна, Юкало
Володимир Глібович.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.
7. Патент на винахід
№ 125450. Спосіб
виготовлення
гідролізату білків
молочної сироватки.
Номер заявки: а 2020
01763. Дата подання
заявки: 13.03.2020.
Дата, з якої є
чинними права:
9.03.2022, бюл.
№10/2022.
Винахідник: Дацишин
Катерина Євгенівна,
Крупа Ольга
Миколаївна, Юкало
Володимир Глібович.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.
8. Патент на винахід
№ 125466. Молоко з
гідролізатом

сироваткових білків.
Номер заявки: а 2020
02834. Дата подання
заявки: 12.05.2020.
Дата, з якої є
чинними права:
16.03.2022, бюл.
№11/2022.
Винахідник: Юкало
Володимир Глібович,
Дацишин Катерина
Євгенівна, Крупа
Ольга Миколаївна.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.

3)
1. Юкало В. Г.
Біологічна активність
протеїнів і пептидів
молока: монографія /
Юкало В. Г.
Тернопіль: Вид-во
ТНТУ імені Івана
Пулюя, 2021. 372 с.

4)
1. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є.,
Береговий Р.В. Вплив
нагрівання на
нативний β -Ig
коров'ячого молока.
Наукові проблеми
харчових технологій
та промислової
біотехнології в
контексті
євроінтеграції:
матеріали XII
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Київ, 7 листопада,
2023 р. Київ: НУХТ,
2023. С. 263.
2. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є., Кость
Н.М. Отримання
препаратів природних
вторинних
біоактивних сполук з
протеїнів сироватки
молока. Наукові
проблеми харчових
технологій та
промислової
біотехнології в
контексті
євроінтеграції:
матеріали XII
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Київ, 7 листопада,
2023 р. Київ: НУХТ,
2023. С. 169.
3. Юкало В. Г.,
Дацишин К.Є.,
Солтис, В.П. Вплив
низькотемпературног
о нагрівання на склад
протеїнів сироватки.
Актуальні питання
біотехнології, екології
та
природокористування
: матеріали
міжнародної наукової
конференції, м.

Харків, 25-26 квітня, 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 43.

4. Юкало В.Г., Сторож С.І., Сторож, Л.А. Аналіз фракційного складу протеїнів маслянки. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XIII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 21 листопада, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 241.

5. Ткачук Р.А., Самуляк П.Ю., Юкало В.Г., Яненко О.П. Застосування низькоінтенсивної електроретинографії для дослідження нейротоксикації людини оксидом титану (TiO₂). Приладобудування: стані перспективи: матеріали XXIII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 14-15 травня, 2024 р. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. С. 215-218.

6. Сторож С.І., Юкало, В.Г. Гель-фільтрація білків маслянки. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 353.

Професійна активність:

1)
Дацишин К.Є. Розробка технології низькоалергенного гідролізату білків сироватки для збагачення молочних продуктів спеціального призначення: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Дацишин Катерина Євгенівна : Національний університет харчових технологій. Київ, 2021. 271 с. Науковий керівник д.б.н., проф. Юкало В.Г.

2)
1. Член постійних спеціалізованих вчених рад із захисту кандидатських і докторських дисертацій:

- Д 26.058.03 при Національному університеті харчових технологій (м. Київ) за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів;

- Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій (м. Одеса) за спеціальністю 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів;

- Голова разової спеціалізованої вченої ради ДФ 58.052.016 по захисту дисертації Далевської Д.Я. на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спец. 181 «Харчові технології», 29.12.2021 р.

2. За вказаний період був офіційним опонентом у двох здобувачів наукового ступеня кандидата наук (Михалюк В.В., 2021 р., спец. 03.00.04; Чорна І.В., 2021 р., спец. 03.00.04), ступеня доктора філософії (Цю Сяоцзін, 2023 р., спец. 181 «Харчові технології») та двох здобувачів наукового ступеня доктора наук (Капустян А.І., 2021 р., спец. 03.00.20; Кочубей-Литвиненко О.В., 2021 р., спец. 05.18.04).

3)

1. Науковий керівник НДР відповідно до договору 09/23/603-23 із ПрАТ «Тернопільський молокозавод» від 9.10.2023 р.

2. Науковий керівник НДР «Проведення лабораторних досліджень фракційного складу білків маслянки різного походження» відповідно до договору 638-24 із ПрАТ «Тернопільський молокозавод» від 2.04.2024 р.

3. Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання: «Food Chemistry and Technology» (м. Каунас, Литва).

4. Рецензент наукових журналів: «Food science and technology» (Web of

						<p>Science Core Collection), «Наукові праці ОНАХТ», «Biotechnologia Acta», «Мікробіологія і біотехнологія» та ін.</p> <p>4) За вказаний період був членом секції наукової ради МОН України за фаховим напрямом 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології».</p> <p>5) Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у 2020/2021 н.р., 2021/2022 н.р., 2022/2023 н.р. та у 2023/2024 н.р. зі спеціальності «Харчові технології».</p> <p>6) 1. Голова обласного відділення Українського товариства клітинної біології. 2. Член Українського біохімічного товариства.</p>	
197359	Баб`як Жанна Володимирів на	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет комп'ютерно- інформаційних систем і програмної інженерії	Диплом спеціаліста, Тернопільськи й державний педагогічний інститут імені Я.О. Галана, рік закінчення: 1996, спеціальність: Українська мова та література, англійська мова, Диплом кандидата наук ДК 026734, виданий 15.12.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016479, виданий 22.02.2007	21	Іноземна мова професійного спрямування	Диплом спеціаліста ЛГВЕ № 009235 від 25.06.1996 р. Тернопільський державний педагогічний інститут Спеціальність: українська мова та література, англійська мова. Кваліфікація: учитель української мови та літератури, англійської мови. Атестат доцента кафедри іноземних мов 12ДЦ № 016479 від 14.05.2009 р. Відповідність кваліфікації науково- педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 4, 12, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування (підвищення кваліфікації): Стажування «Інноваційні методи викладання ESP» на кафедрі іноземних мов та інформаційно- комунікаційних технологій Західноукраїнського національного

університету,
13.03.2023–17.04.2023
обсягом 180 год. (6
кредитів ЄКТС).
Довідка № 419 від
19.06.2023 р.
Публікації:
1)
1. The usage of case
method in preparation
for teaching a foreign
language/ Zh. Babiak,
T. Ishchenko, V.
Hladush, V. Šilonová,
L. Nikolenko, S.
Sapozhnykov. Journal
of Critical Reveiws.
2020. Vol. 7, №17. P.
1506-1510.
2. Царик О.М., Рибіна
Н.В., Баб'як Ж.В.
Структурно–
процесуальна модель
мотивації навчальної
діяльності студентів.
Гірська школа
Українських Карпат.
2020. № 22. С. 156-
160.
3. Баб'як Ж.В., Боднар
О.І., Плавуцька І.Р.
Оцінювання знань
студентів в умовах
дистанційного
навчання з
використанням
системи ATUTOR.
Наукові записки
Міжнародного
гуманітарного
університету. 2022.
Вип. 36. С. 154-160.
4. Боднар О., Баб'як
Ж., Плавуцька І..
Вплив сучасних
технологій на
вивчення англійської
мови студентами
нефілологічних
спеціальностей у
закладах вищої освіти.
Вісник науки та
освіти. 2023. № 7. С.
69-84.
5. Баб'як Ж., Боднар
О., Плавуцька І.
Лексичні засоби
вираження
комунікативно-
прагматичної інтенції
у текстах науково-
популярного
дискурсу. Сучасні
дослідження з
іноземної філології.
2023. С. 246-255.
6. Oleg Lyashuk, Andrii
Diachun, Ihor
Tkachenko, Mykola
Stashkiv, Andrii Babii,
Maria Pankiv, Zhanna
Babiak, Alexander
Marunych, Oleg Lakh,
Artur Starikh.
Investigation of the
Bulk Material
Movement Kinematics
in Conical Screw
Conveyor. INMATEH-
Agricultural
Engineering. 2024.

Vol. 74, No. 3. P. 732-744.

7. Баб'як Ж.В., Боднар О.І., Плавуцька І.Р. Artificial intelligence as a tool for modeling the educational environment. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 73. Том 1. С. 269-274.

2)

1. Мовний практикум / Навчальний посібник (для здобувачів першого рівня вищої освіти, галузей знань: «Інформаційні технології», «Сфера обслуговування», «Управління та адміністрування», «Соціальні та поведінкові науки», «Механічна інженерія», «Виробництво та технології», «Архітектура та будівництво», «Транспорт», «Електроніка та телекомунікації», «Хімічна та біоінженерія», «Автоматизація та приладобудування», «Електрична інженерія») / укладачі: І.П. Равлів, Л.Т. Назаревич, С.А. Федак, Н.І. Гавдида, Г.Р. Мацюк, Ж.В. Баб'як, Н.Р. Денисюк. Тернопіль: Вектор, 2021. 150 с.

2. Методичний посібник з дисципліни «Іноземна мова професійного спрямування» для студентів технічних спеціальностей» / уклад.: Ж.В. Баб'як, О.М. Штанюк., Н.М. Щур. Тернопіль, 2024. 124 с.

3. «Практична граматики англійської мови. Вправи для самостійної роботи». Методичний посібник з англійської мови для студентів усіх спеціальностей / уклад.: Ж.В. Баб'як, О.М. Штанюк, Н.М. Щур. Тернопіль, 2024.

140 с.

3)

1. The formation of specific competencies in the process of teaching foreign languages to students of non-linguistic universities / Zh.

Babiak, O. Bodnar, I. Plavutska, N. Denysiuk, I. Martyts. Professional development: theoretical basis and innovative technologies: the 7th International scientific and practical conference, Paris, February 20 – 23, 2024, France: Paris, 2024. P. 209-212

2. Babiak Zh., Bodnar O., Plavutska I. Military conflicts and their long-lasting psychological impacts on humanity. Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки: збірник тез Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 20-21 квітня, 2023.

Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 135-137.

3. Баб'як Ж., Боднар О., Плавуцька І. Виклики української науки в умовах російської агресії. Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXXVII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Ольборг, 07 жовтня, 2023 р. Данія: Ольборг, 2023. С. 111-116.

4. Баб'як Ж., Боднар О., Плавуцька І. Особливості використання стратегій доместикації і форенізації при перекладі історичних творів В. Скотта українською мовою. Українська мова та культура в сучасному гуманітарному часопросторі: Аспекти міжмовної комунікації та формування комунікативної компетентності сучасного фахівця. Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції, Ірпінь – Ломжа, 21 лютого, 2023р. Ірпінь: Державний податковий університет. С. 37-38

						<p>5. Баб'як Ж., Боднар О., Плавуцька І. Англомова лексична компетентність і шляхи її формування в немовному виші. Франкофонія в умовах глобалізації і полікультурності світу: збірник тез IV Міжнародної науково-практичної конференції. м. Тернопіль, 28 квітня, 2023 р. Тернопіль: Тернопільський національний педагогічний університет, 2023. С. 118.</p> <p>6. Babiak, Zh., Bodnar, O. Plavutska I. European Dimensions of Philological Education. International scientific conference. Riga, October 3–4, 2024. The Republic of Latvia: Riga, 2024. P. 56-60</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1. Дійсний член громадської організації «Асоціація викладачів англійської мови ТЕСОЛ – Україна (TESOL – Ukraine), міжнародної філії ТЕСОЛ (свідоцтво № 24/1304 від 12.2009 р.)</p> <p>2. ТМО «Всеукраїнське товариство «Просвіта» імені Тараса Шевченка» (посвідчення № 3719 від 11.11.2022 р.).</p> <p>Інше:</p> <p>Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Іноземна мова професійного спрямування (англійська)» ID 448 (сертифікат 0013 від 11.03.10 р.).</p>	
468699	Дячук Степан Федорович	Доцент, Суміщення	Факультет комп'ютерно-інформаційних систем і програмної інженерії	Диплом магістра, Львівський орден Леніна політехнічний інститут імені Ленінського комсомолу, рік закінчення: 1988, спеціальність: Технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти, Диплом кандидата наук КН 012967, виданий	35	Інформаційні технології та основи програмування в інженерії	Атестат доцента кафедри інформатики і математичного моделювання 02ДЦ 012987, 15.06.2006 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 2, 3, 4, 12, 15, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Підвищення кваліфікації: 1. Науково-методичний центр

10.07.1997,
Атестат
доцента 02ДЦ
012987,
виданий
15.06.2006

вищої та фахової
передвищої освіти
Міністерства освіти і
науки України,
Сертифікат СС №
38282994/4994-22 від
11.01.2023 р. про
проходження
навчання за
програмою
підвищення
кваліфікації
керівників закладів
вищої освіти
«Особливості
управління закладами
вищої освіти та
освітніми процесами в
умовах воєнного
стану» (1,5 кредити
ЄКТС).

2. ДЗВО «Університет
менеджменту освіти»,
Центральний інститут
підвищення
освіти, ОПП
«Проректори (віце-
президенти,
заступники
начальників)
університетів,
академій, інститутів».
180 год./6 кредитів
ЄКТС, Свідоцтво СП
35830447/1731-24
видано 27.09.2024 р.
Публікації:

1)
1. Свідоцтво про
реєстрацію
авторського права на
твір №125114 від
26.03.2024 р.
Комп'ютерна
програма
«Програмний модуль
числового розв'язання
лінійної крайової
задачі методом
дискретної
ортогоналізації
Годунова».

2. Свідоцтво про
реєстрацію
авторського права на
твір №128719 від
31.07.2024 р.
Комп'ютерна
програма «Програма
числового
моделювання
пружнопластичного
деформування
осесиметричної
оболонки обертання
на основі
деформаційної теорії
пластичності з
попереднім
уточненням
геометрії».

3. Свідоцтво про
реєстрацію
авторського права на
твір №128720 від
31.07.2024 р.
Комп'ютерна
програма «Програма
числового
моделювання
пружнопластичного

деформування осесиметричної оболонки обертання на основі теорії течіння з послідовним уточненням геометрії».

4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 130450 від 08.10.2024 р. Комп'ютерна програма «Визначення оптимального навантаження для забезпечення заданої форми осесиметричної оболонки обертання на кінець процесу навантаження».

5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 132487 від 30.12.2024 р. Комп'ютерна програма «Визначення оптимального навантаження для забезпечення заданої форми залишкової форми поверхні після зняття навантаження і пружинення».

2)
1. Excel 2013-2016: навчальний посібник/ укладач: Дячук С.Ф. Тернопіль: Вид-во ТНТУ ім.Івана Пулюя, 2020. 308 с.

2. Windows 2010: навчальний посібник / укладач: Дячук С.Ф. Тернопіль: Вид-во ТНТУ ім.Івана Пулюя, 2021. 144 с.

3. Word 2013-2016: навчальний посібник / укладач: Дячук С.Ф. Тернопіль: Вид-во ТНТУ ім.Івана Пулюя, 2021. 294 с.

3)
1. Дячук С.Ф. «Інформаційні технології та основи програмування в інженерії»: електронний навчальний курс ID 2350 (сертифікат № 0277 від 13.02.2020 р.).

2. Дячук С.Ф. «Інформаційні технології у наукових дослідженнях»: електронний навчальний курс ID 5157.

3. Дячук С.Ф. «Основи програмування»: електронний навчальний курс ID 4821 (сертифікат №

0291 від 16.11.2020 р.).
4)
1. Дячук С.Ф., Борівець Б.Я. Крос-платформна розробка мобільних додатків за допомогою технології Xamarin. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали □ науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 9-10 грудня, 2020 р. Т.: ТНТУ, 2020. С. 131.
2. Дячук С.Ф., Малярський В.О., Кінах Я.І. Проектування програмних Web-систем на основі використання засобів керування контентом. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали □ науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 9-10 грудня, 2020 р. Т.: ТНТУ, 2020. С. 162.
3. Козак А., Дячук С. Обробка природньої мови для виявлення і запобігання масової дезінформації. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали □ науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 08-09 грудня, 2021 р. Т.: ТНТУ, 2021. С. 165.
4. Мінько В., Дячук С. Розробка мобільного додатку на базі Android для людей з інклюзією. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали □ науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 08-09 грудня, 2021 р. Т.: ТНТУ, 2021. С. 171.
5. Дячук С., Кулішова К. Розробка рішень на основі штучного інтелекту для автоматизації контенту в сучасних CRM-системах. Інформаційні моделі, системи та технології: матеріали XII науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 18-19 грудня, 2024 р. Т.: ТНТУ, 2024. С. 176.
Професійна активність:
1. Член журі II етапу конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН. 2024 р.
2. Громадська організація «Тернопільський обласний фонд імені Івана Пулюя», член

							правління. 3. Громадська організація «Академії соціального управління», диплом № 20 від 27.03.2008 р.
166729	Сіткар Оксана Андріївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет комп'ютерно-інформаційних систем і програмної інженерії	Диплом магістра, Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка, рік закінчення: 2007, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика, Диплом кандидата наук ДК 008956, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 012813, виданий 27.04.2023	16	Фізика (вибрані розділи)	Диплом спеціаліста ТЕ № 32713315, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Спеціальність: фізика та основи інформатики». Кваліфікація: магістр педагогічної освіти, викладач фізики, вчитель основ інформатики, астрономії і безпеки життєдіяльності. Диплом кандидата технічних наук, ДК № 008956, Спеціальність: 05.09.07 – світлотехніка та джерела світла, 26.09.2012 р. Атестат доцента АД 012813, 27.04.2023 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 8, 12, 13, 15, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: 1. Сертифікат міжнародного стажування в університеті Казимира Великого (Польща), 6 кредитів ЄКТС. 28.06.2021 р. – 06.08.2021 р. 2. Сертифікат міжнародного стажування в Каунаському технологічному університеті (Литва), 8 год., 26.09.2022 р. – 30.09.2022 р. 3. Стажування Тернопільський національний педагогічний університет імені В.Гнатюка, кафедра фізики і методики її викладання, 24.10.22 р. – 16.12.22 р. Довідка № 33-33 від 23.12.2022 р. Публікації: 1) 1. Mocharskyi V.,

Kovalyuk B., Sitkar O.
Modelling the
Distribution of Laser
Energy in the Pulse by
the Photoemulsion
Method. CEUR
Workshop Proceeding,
2022. Vol. 3309. P.
447–452.

2. Mocharskyi Vitalii,
Sitkar Oksana, Bogdan
Kovalyuk. The method
of nanotubes causing
on
polytetrafluoroethylene
films surface. Scientific
Journal of TNTU.
2022. Vol. 108, No 4. P.
117–121.

3. Mocharskyi V.,
Kovalyuk B. Sitkar O.
Laser Shock Wave
Surface Processing
Possibilities of
Structural Materials.
Challenges to National
Defence in
Contemporary
Geopolitical Situation.
2022. 2022(1). P. 297–
301.

4. Sitkar O., Kovalyuk
B., Mocharskyi V.
Mathematical Modeling
of The Nanotubes
Implementation into A
Solid-State Matrix
Using A Powerful Laser.
CEUR Workshop
Proceedings, 2022. Vol.
3309. P. 160–164.

5. Hutsaylyuk V.,
Wachowski M.,
Kovalyuk B.,
Mocharskyi V., Sitkar
O., Śnieżek L.,
Zygmuntowicz J.
Mechanical Properties
of Titanium Grade 1
After Laser Shock Wave
Treatment. Advances
in Materials Science.
2023. Vol. 23, Iss. 4. P.
48-61.

6. The Method of
Materials Surface
Defects Analysis
Created by Laser
Processing /
Mocharskyi V.,
Kovalyuk B., Sitkar O.,
Hutsaylyuk V.,
Wachowski M. 3rd
International Workshop
on Information
Technologies:
Theoretical and Applied
Problems, ITTAP 2023.
CEUR Workshop
Proceedings. 2023. Vol.
3628. P. 151–155.

2)
1. Сітка О.А.,
Мочарський В.С.
«Електроніка»:
електронний
навчальний курс ID
4657 (серт. №0316,
протокол №6 від
14.06.2021 р.).
2. Сітка О.А.,

Скоренський Ю.Л.
«Основи теорії кіл,
сигнали та процеси в
електроніці»:
електронний
навчальний курс ID
(сертифікат №0227,
2020 р.)
3)
1. Ковалюк Б.,
Мочарський В., Сіткар
О. Викладання курсу
«Фізика» для
студентів іноземців
технічних
спеціальностей в
Тернопільському
національному
технічному
університеті імені
Івана Пулюя
Актуальні питання
організації навчання
іноземних студентів в
Україні : матеріали V
міжнародної науково-
методичної
конференції, м.
Тернопіль, 14-16
жовтня, 2020 р.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. С. 83–84.
2. Сіткар О., Сіткар Т.
Роль електронних
навчальних курсів в
освітньому процесі під
час пандемії.
Актуальні питання
організації навчання
іноземних студентів в
Україні: матеріали V
міжнародної науково-
методичної
конференції, м.
Тернопіль, 14-16
жовтня, 2020 р.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. С. 81–82.
3. Mocharskyi V.S.,
Kovalyuk B.P., Sitkar
O.A. Laser-plasma
structuring of glass
surface with powder.
Nanotechnology and
nanomaterials (Nano-
2021): Abstract book
International research
and practice
conference, Lviv, 25-27
August, 2021. Ukraine:
Lviv, 2021. P. 353.
4. Mocharskyi V.S.,
Kovalyuk B.P., Sitkar
O.A., Sorochak A.P.
Nanodimples formation
on the copper foil
surface after laser
treatment of ZnO
nanopowde. Materials
XVIII International
freik conference on
physics and technology,
Ivano-Frankivsk,
October 11-16, 2021.
Ivano-Frankivsk: Vasyl
Stefanyk Precarpathian
National University,
2021. P. 44.
5. Sitkar Oksana,
Hutsaylyuk Volodymyr,
Kovalyuk Bogdan,

Mocharskyi Vitalii.
Modyfikacja struktury
przypowierzchniowej
stopu tytanu poprzez
laserowa obrobke
impulsowa.
Wspolczesne problemy
zarzadzania,
bezpieczenstwa i
nowoczesnej inzynierii:
VIII Miedzynarodowa
konferencja naukowa.
Koscielisko, 10–12
stycznia, 2024. Poland:
Koscielisko, 2024 r. P.
1.
6. Kovalyuk B.P.,
Mocharskyi V.S.,
Kushnir R.Ya., Sitkar
O.A. Purulent skin
damage treatment with
help of laser radiation.
Світлотехніка й
електроенергетика:
історія, проблеми,
перспективи:
матеріали VII
Міжнародної науково-
технічної конференції
ТНТУ, 29-31 травня,
2024 р. м. Тернопіль,
Тернопіль: ТНТУ,
2024. С. 28-29.
Професійна
активність:
1)
1. Рецензент
наукового видання
CEUR Workshop
Proceedings., 2023,
3628, pp. 151–155
(Scopus).
2. Рецензент IV
Міжнародної наукової
конференції
«Інформаційні
технології: теоретичні
та прикладні
проблеми ІТГАР-
2024», 23-25 жовтня
2024 р. Матеріали
конференції
індексуються
наукометричною
базою Scopus.
2)
1) Проведення занять
англійською мовою з
дисципліни
«Управління
розвитком ІТ на
основі бізнес-
архітектури
підприємства». Наказ
№4/2-575 від
27.09.24, 51 год.).
2) Проведення занять
англійською мовою з
дисципліни «Фізика»
(02.10.2022 -
09.07.2023 р.,
орієнтовно 90 год.)
3)
1. Член журі II етапу
Всеукраїнського
конкурсу-захисту
науково-
дослідницьких робіт
учнів-членів
Тернопільського
обласного

						комунального територіального відділення МАН України (2023/2024 н.р.), наказ департаменту освіти і науки Тернопільської обласної військової адміністрації №218/2.1-06 від 23.11.2023 р. 4) Член Українського фізичного товариства (посвідчення УФТ від 2023 р., реєстраційний номер 1310). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Фізика (вибрані розділи)» ID 6425.	
272964	Вічко Олена Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Біологія і хімія, Диплом кандидата наук ДК 034482, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 006855, виданий 09.02.2021	8	Органічна хімія	Диплом спеціаліста ТЕ № 24149647. 25.06.2004 р. Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Біологія і хімія. Кваліфікація: вчитель біології, хімії, валеології та основ екології. Атестат доцента кафедри харчової біотехнології і хімії АД № 006855. 09.02.2021 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту. Відповідає п. 1, 3, 4, 8, 12 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод» фізико-хімічна лабораторія, 6 кредитів ЄКТС, з 05.10.202 р. по 13.11.2020 р. Довідка №443 від 17.11.2020 р. Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: Публікації: 1) 1. Kopchak N.H., Lisovska T.O., Pokotylo O.S., Vichko O.I. Tutorial " Biochemistry (Structural biochemistry)" for foreign students.

Ternopil: TNTU named after Ivan Puluji, 2021. 133 p.

2)

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна та неорганічна хімія» розроблено відповідно до навчального плану для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Ч.1. «Загальна хімія» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2020. 60 с.

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Хімія (Розділ Органічна хімія)» для студентів денної та заочної форми навчання. Спеціальність 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Кушнірук Н.В. / Тернопіль: ТНТУ, 2023. 46 с.

3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Неорганічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 66 с.

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Органічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 54 с.

5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Аналітична хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 72 с.

Професійна активність:
Рецензування:
1. Scopus - Journal of Food Processing and Preservation (2020) (сертифікат від 18.02.2021 р.)
2. Web of Science - Міжнародний науковий журнал «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies» (2023).
Інше:

						Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Органічна хімія» ID 939.	
7384	Герман Олег Михайлович	Професор, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом магістра, Тернопільський філіал Львівського політехнічного інституту, рік закінчення: 1972, спеціальність: технологія машинобудування, металорізальні верстати та інструменти, Диплом кандидата наук КН 009017, виданий 08.09.1999, Атестат доцента АР 003156, виданий 27.06.1996	48	Історія та культура України	Диплом кандидата історичних наук КН № 009017, 08.09.1995 р. Спеціальність: історія України. Атестат доцента ДЦ АР № 003156, 13.02.1996 р. Заслужений діяч мистецтв України АВ №012923, Указ Президента України № 715 від 20.08.2007 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається присудженням наукового ступеня. Відповідає п. 3, 4, 12, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: Проходив стажування на кафедрі музикознавства ТНПУ (2024 рік). Публікації: 1) 1. Габрусєва Н.В., Потіха О.Б., Герман О.М., Юрик Н.Є. Гендерні особливості усвідомлення здобувачами вищої освіти власних когнітивних спотворень. Академічні візії. 2024. Вип. 28. 2) 1. Герман О. «Барви погляду». Поезії. Тернопіль: Джура, 2021. 128 с. 2. Герман О. Храм Культури» історико-пізнавальні нариси (курс лекцій). Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2022. 454 с. 3. Герман О. «Доля. Мрія». Поезія. Тернопіль: Джура, 2023. 176 с. 4. Герман О. «Україна без гриму»: історико-пізнавальні нариси (курс лекцій. Видання повторне і виправлене). Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. 390 с. 5. Герман О. «Князь Церкви». Сценарій художнього телефільму. Тернопіль: Джура, 2024. 80. с.

6. Герман О. «Іван Пулюй молоді про Україну»: ювілейне видання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2025. 96 с.

3)

1. Герман Олег, Гумен Юрій, Криськов Андрій «Конспект лекцій з дисципліни «Історія України». Тернопіль, 2022. 68 с.

2. Герман Олег, Гумен Юрій, Криськов Андрій «Конспект лекцій з дисципліни «Історія української культури». Тернопіль, 2022, 76 с.

3. Герман О. «Філософія» (доступно і цікаво): курс лекцій. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2022. 454 с.

4)

1. «Настає «новітній більшовизм», «Сільський господар» № 47, 25 листопада 2020 р. С. 2.

2. «Щоби збудувати Україну, її потрібно любити» (частина 2), «Божий сіяч» № 9, вересень, 2021. С. 11.

3. Мицишин Т., Герман О. Чи потрібні гуманітарні дисципліни у технічному виші? Філософські виміри техніки: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Т.: ТНТУ, 2022. С. 134–136.

4. Звонар О., Герман О. Як не втратити національну самобутність в потоках глобалізації.

Філософські виміри техніки: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Т.: ТНТУ, 2022. С. 19–20.

5. Герман О. М. Комплексне змереження кризових станів викликаних російсько-українською війною. Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки: матеріали Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 18-19 квітня, 2024 р. Т.:

						<p>ТНТУ, 2024. С. 22–24.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) 1. Заступник голови Тернопільської організації Національної Спілки письменників України. 2. Член Ліги українських композиторів. 3. Член Наукового товариства імені Тараса Шевченка. 4. Член Спілки краєзнавців України. 5. Член Всеукраїнського товариства «Просвіта» імені Тараса Шевченка. 6. Член Національної Спілки письменників України.</p> <p>2) 1. Викладач веде історико-пізнавальний канал «Легенди України» у YouTube, де вже представлено 24 передач про різні видатні історичні та культурологічні постаті України. 2. Викладач веде історико-культурологічну рубрику у засобах масової інформації (преса, радіо, телебачення) під назвою «Про наболіле».</p> <p>3) 1. Почесний громадянин міста Тернополя, відзначений іменною бронзовою зіркою на Алеї Слави. 2. Лауреат Всеукраїнської премії братів Лепких та Всеукраїнської літературної премії імені Іванни Блажкевич. 3. Нагороджений нагрудним знаком Міністерства освіти і науки України «Петро Могила».</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Історія та культура України» ID 2930.</p>	
49733	Пилипець Оксана Михайлівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський приладобудівний інститут імені Івана Пулюя, рік	25	Техноекоелогія та цивільна безпека	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній

закінчення:
1995,
спеціальність:
біотехнічні і
медичні
апарати та
системи,
Диплом
магістра,
Тернопільськи
й державний
технічний
університет
імені Івана
Пулюя, рік
закінчення:
1996,
спеціальність:
технологія
машинобудува
ння, Диплом
кандидата наук
ДК 045712,
виданий
09.04.2008,
Атестат
доцента 12ДЦ
028874,
виданий
10.11.2011

діяльності. Відповідає
п. 1, 3, 4, 8, 12, 14
пункту 38 ЛУ
(<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування
(підвищення
кваліфікації):
1. Центр українсько-
європейського
наукового
співробітництва.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації № ADV -
1005103-CUEC від
21.06.2022 за
програмою
«Управління якістю
науково-
дослідницької
діяльності у закладах
вищої та фахової
передвищої освіти в
умовах воєнних
реалій».
2. Сертифікат №0121
учасника I
Міжнародної наукової
конференції «Воєнні
конфлікти та
техногенні
катастрофи: історичні
та психологічні
наслідки» (до 35
роківин аварії на
Чорнобильській АЕС)
(18 годин – 0,6
кредиту ECTS), 22-23
квітня 2021 року.
3. Сертифікат №722
учасника II
Міжнародної наукової
конференції «Воєнні
конфлікти та
техногенні
катастрофи: історичні
та психологічні
наслідки» (18 годин –
0,6 кредиту ECTS), 21-
22 квітня 2022 року.
Публікації:
1)
1. Техноекоекологія та
цивільна безпека.
Частина
«Техноекоекологія»:
навч. посіб. для
студентів інженерних
спеціальностей /
укладачі: Н. М.
Зварич, О.М.
Пилипець. Тернопіль:
ФОП Паляниця В.А.,
2023. 150 с.
2)
1. Методичні вказівки
до виконання
практичної та
самостійної роботи по
темі «Регулювання
забруднення
атмосфери.
Розрахунок гранично-
допустимих викидів.»
з курсу
«Техноекоекологія та
цивільна безпека» для
студентів денної та
заочної форм
навчання / укладачі:
Зварич Н.М.,

Пилипець О.М.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. 14 с.

2. Pylypets O.M.
Methodical instructions
for practical classes and
independent work on
the course
«Technoecology and
Civil safety» on the
topic «Ecological
problems of the
atmosphere» for
students of all
specialties full-time,
part-time, distance
education. Ternopil:
TNTU, 2022. 30 с.

3. Методичні вказівки
до виконання
практичної та
самостійної роботи за
темою
«Характеристика
твердих відходів та
методи їх утилізації» з
курсу «Техноекологія
та цивільна безпека»
для студентів усіх
напрямків і форм
навчання. / Укладачі:
Зварич Н.М.,
Пилипець О.М.
Тернопіль: ФОП
Паляниця В. А., 2023.
22 с.

4. Пилипець О.М.
«Техноекологія та
цивільна безпека»:
електронний
навчальний курс ID
3220 (сертифікат
№0416 від 21.04.2023
р.).

3)

1. Зварич Н. М.,
Пилипець О. М.
Проблеми утилізації
упаковки для
харчових продуктів.
Фундаментальні та
прикладні проблеми
сучасних технологій :
матеріали
Міжнародної науково-
технічної конференції
до 60 річчя з дня
заснування
Тернопільського
національного
технічного
університету імені
Івана Пулюя та 175
річчя з дня
народження Івана
Пулюя, м. Тернопіль,
14–15 травня, 2020 р.
Тернопіль:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
2020. С. 222.

2. Пилипець О.,
Зварич Н. Аспекти
екологічної безпеки в
умовах військового
конфлікту Воєнні
конфлікти та
техногенні
катастрофи: історичні

						<p>та психологічні наслідки (до 35 роковин аварії на Чорнобильській АЕС): збірник тез I Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 22–23 квітня, 2021 р. Тернопіль: ТНТУ, 2021. С. 164–165.</p> <p>3. Пилипець О., Зварич Н. Наростання продовольчої кризи через російське вторгнення в Україну. Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки: збірник тез II Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 21–22 квітня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 91–92.</p> <p>4. Зварич Н., Пилипець О. Знищення природно-заповідних територій в Україні – серйозна екологічна загроза для Європи. Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки : Збірник тез IV Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 18–19 квітня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 104–106.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Керівник госпдоговірної НДР згідно договору №586-23 від 18.05.2023 р. Розроблення науково-технічної документації щодо вдосконалення лінії виготовлення сиров'ялених ковбас.</p> <p>2) Робота у складі організаційного комітету / журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади 2020 р., 2024 – дисципліна «Техноекологія».</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Техноекологія та цивільна безпека» ID 4291.</p>	
272964	Вічко Олена Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний	8	Аналітична хімія	Диплом спеціаліста ТЕ № 24149647. 25.06.2004 р. Тернопільський

педагогічний
університет
імені
Володимира
Гнатюка, рік
закінчення:
2004,
спеціальність:
010103
Педагогіка і
методика
середньої
освіти. Біологія
і хімія, Диплом
кандидата наук
ДК 034482,
виданий
25.02.2016,
Атестат
доцента АД
006855,
виданий
09.02.2021

державний
педагогічний
університет імені
Володимира Гнатюка.
Спеціальність:
педагогіка і методика
середньої освіти.
Біологія і хімія.
Кваліфікація: вчитель
біології, хімії,
валеології та основ
екології.
Атестат доцента
кафедри харчової
біотехнології і хімії АД
№ 006855. 09.02.2021
р.
Відповідність
кваліфікації науково-
педагогічного
працівника освітній
компоненті
визначається
документом про вищу
освіту. Відповідає: п. 1,
3, 4, 8, 12 пункту 38
ЛУ
(<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування:
ПрАТ
«Тернопільський
молокозавод» фізико-
хімічна лабораторія, 6
кредитів ЄКТС, з
05.10.202 р. по
13.11.2020 р. Довідка
№443 від 17.11.2020 р.
Публікації:
1)
1. Korchak N.H.,
Lisovska T.O., Pokotylo
O.S., Vichko O.I.
Tutorial " Biochemistry
(Structural
biochemistry)" for
foreign students.
Ternopil: TNTU named
after Ivan Puluj, 2021.
133 p.
2)
1. Методичні вказівки
до виконання
лабораторних робіт з
курсу «Загальна та
неорганічна хімія»
розроблено
відповідно до
навчального плану
для студентів
спеціальності 181
«Харчові технології»
Ч.1. «Загальна хімія»
/ укладачі: Вічко О.І.,
Назарко І.С. /
Тернопіль: ТНТУ,
2020. 60 с.
2. Методичні вказівки
до виконання
практичних робіт з
дисципліни «Хімія
(Розділ Органічна
хімія)» для студентів
денної та заочної
форми навчання.
Спеціальність 181
«Харчові технології» /
укладачі: Вічко О.І.,
Кушнірук Н.В. /
Тернопіль: ТНТУ,
2023. 46 с.
3. Методичні вказівки

						<p>до виконання лабораторних робіт з курсу «Неорганічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 66 с.</p> <p>4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Органічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 54 с.</p> <p>5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Аналітична хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 72 с.</p> <p>Професійна активність: Рецензування: 1. Scopus - Journal of Food Processing and Preservation (2020) (сертифікат від 18.02.2021 р.) 2. Web of Science - Міжнародний науковий журнал «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies» (2023). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Аналітична хімія» ID 813.</p>	
194018	Габрусєв Григорій Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет прикладних інформаційних технологій та електроінженерії	<p>Диплом магістра, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Математика, Диплом кандидата наук ДК 052900, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 039556, виданий 26.06.2014</p>	19	Вища математика	<p>Диплом магістра ТЕ №25496899, 2004 р. Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Математика. Кваліфікація: магістр педагогічної освіти, викладач математики, вчитель основ інформатики. Диплом кандидата фізико-математичних наук ДК №052900, 27.05.2009 р. Спеціальність: 01.02.04 – механіка деформівного твердого тіла. Атестат доцента 12ДЦ №039556, 24.06.2014 р.</p>

Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 3, 4, 8, 13, 19, 20 пункту 38 ЛУ (<https://surl.li/jvoacz>). Стажування (підвищення кваліфікації): на кафедрі математики та методики її навчання Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка з 30 вересня 2024 року по 06 грудня 2024 року (6 кредитів ЄКТС (180 годин)). Публікації:

- 1) Габрусев Г.В., Габрусєва І.Ю., Шелестовський Б.Г. Контактна взаємодія заздалегідь деформованої товстої плити з параболічним штампом. Математичні методи та фізико-механічні поля. 2020. Т. 62, №3. С. 113–119.
2. Hryhorii H., Habrusieva I. Contact interaction of a predeformed plate which lies without friction on rigid base with a parabolic indenter. Scientific Journal of TNTU. Tern.: TNTU, 2021. Vol. 102. P. 87–95.
3. Habrusiev H.V., Habrusiev I.Y. Shelestovskiy B.H. Contact Interaction of a Prestrained Thick Plate with Parabolic Punch. Journal of Mathematical Sciences. 2022. Vol. 263, № 1. P. 129–137.
4. Habrusiev H., Habrusiev I., Shelestovskiy B. Simulation of a predeformed plate compression by two indenters of complex shape. Scientific Journal of TNTU. Tern.: TNTU, 2023. Vol 112. № 4. P. 91–101.
5. Habrusiev H., Habrusieva I., Shelestovskiy B. Strength analysis of a predeformed plate in

contact with a complex shape indenter. Procedia Structural Integrity. 2024. Vol. 59. P. 494-501.

2)
Шелестовський Б.Г., Габрусев Г.В., Габрусєва І.Ю. Вища математика: теорія ймовірностей та математична статистика: навчальний посібник. Тернопіль: СМП «Тайп», 2023. 142 с.

3)
1. Робоча програма з дисципліни «Вища математика» для підготовки бакалаврів за спеціальностями 181 «Харчові технології», 192 «Будівництво та цивільна інженерія», 274 «Автомобільний транспорт» та 275 «Транспортні технології (на автомобільному транспорті)».
2. Габрусев Г.В., Габрусєва І.Ю., Шелестовський Б.Г. Вища математика. Частина 3: Кратні, криволінійні та поверхневі інтеграли. Тернопіль: СМП «Тайп», 2023. 60 с.
3. Habrusiev H.V., Habrusieva I. Yu., Shelestovskyi B.H. Higher Mathematics. Part 1: Linear Algebra, Vector Algebra and Analytical Geometry. Ternopil: SMP «TAYP», 2023. 84 p.

4)
1. Габрусев Г.В., Габрусєва І.Ю., Пиндус Т.Б. Оцінка міцності попередньо напруженої товстої плити. Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій: матеріали міжнародної науково-технічної конференції до 60-річчя з дня заснування Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та 175-річчя з дня народження Івана Пулюя, м. Тернопіль, 14-15 травня, 2020 р. Т.: ТНТУ, 2020. С. 18–19.
2. Шелестовський Б., Габрусев Г., Габрусєва І. Оцінка міцності попередньо напруженої плити при її стисненні двома

						штампами. Міцність і довговічність сучасних матеріалів та конструкцій: матеріали міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 10-11 листопада, 2022 р. Т.: ТНТУ, 2022. С. 73–75. 3. Габрусев Г.В., Габрусєва І. Ю. Оцінка міцності попередньо напруженої плити при втисненні індентора складної форми. Прикладна механіка: матеріали □ міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 6-7 червня, 2024 р. Т.: ТНТУ, 2024. С. 212–215. Професійна активність: 1) 1. Керівник госпдоговірних наукових тем: НДР №566-23, НДР №578-23, №648-24, №672-24. 2. Рецензент наукового видання «Вісник ТНТУ». 2) Проведення навчальних занять у 2019-2020 н.р. із спеціальних дисциплін іноземною мовою: Numerical methods. (наказ № 4/2-500 від 08.08.2019 р.). 3) Член громадської організації «Спілка освітян Тернопільщини». 4) Інженер-програміст Тернопільського обласного центру із гідрометеорології (з 2016 року). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Вища математика» ID 1852 (сертифікат 0112, 0114 від 14.03.2014 р.).	
181323	Назарко Ірина Степанівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: Біологія і хімія, Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний	27	Фізична і колоїдна хімія	Диплом спеціаліста ЛГ ВЕ № 000986, 26.06.1996 р. Дублікат ЛБ В С № 009149. 09.07.2003 р. Тернопільський державний педагогічний інститут імені Володимира Гнатюка. Спеціальність: біологія і хімія. Кваліфікація: учитель біології і хімії. Атестат доцента

інститут, рік закінчення: 2003, спеціальність: Біологія і хімія, Диплом кандидата наук ДК 051839, виданий 27.05.2009, Атестат доцента 12ДЦ 039559, виданий 26.06.2014

кафедри харчової біотехнології і хімії 12ДЦ № 039559, 26.06.2014 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту. Відповідає п. 4, 12, 13, 15 пункту 38 ЛУ (<https://surl.li/jvoacz>). Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод» фізико-хімічна лабораторія, 6 кредитів ЄКТС, з 05.10.2020 р. по 13.11.2020 р. Довідка №442 від 17.11.2020 р. Публікації:

- 1) 1. Білецька Г.А., Стадницька Н.Є., Назарко І.С. Склад і технологія виробництва гідрогелевих медичних пов'язок з бентонітовою глиною. Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки». 2023. Т. 2., № 5. С. 14–18.
- 2) 1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Харчова хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» Ч.1. / укладачі Назарко І.С., Покотило О.С. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2020. 64 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Харчова хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» Ч.2. / укладачі Назарко І.С., Покотило О.С. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2020. 60 с.
3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна та неорганічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» Ч.1. «Загальна хімія» / укладачі Вічко О.І., Назарко І.С. Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2020. 60 с.
4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з

навчальної дисципліни «Фізична і колоїдна хімія» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» Ч. 1 «Фізична хімія» / укладач Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 56 с.

5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Фізична та колоїдна хімія» (Частина 2. Колоїдна хімія) розроблено для студентів всіх форм навчання першого (бакалаврського) освітнього рівня спеціальності 181 «Харчові технології» / укладач Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 60 с.

6. Назарко І.С. Загальна хімія ID 4779: електронний навчальний курс (сертифікат № 0429, протокол № 5 від 15.06.2023 р.).

7. Назарко І.С. Фізична і колоїдна хімія ID 1611: електронний навчальний курс (сертифікат № 0477, протокол № 5 від 17.06.2024 р.).

8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Неорганічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 66 с.

9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Органічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 72 с.

3)

1. Назарко І.С., Білецька Г.А. Вплив водопідготовки на якість напоїв: Тернопільська пивоварня «Опілля». Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: матеріали I Міжнародної науково-технічної конференції,

м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р.
Тернопіль: ТНТУ, 2021. С. 16–17.

2. Назарко І., Салук І., Білецька Г. Вплив якості води на виробництво якісних харчових продуктів. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: матеріали II Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 24–25 травня, 2023 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2023. С. 56-57.

3. Вікторія Буцій, Юрій Ярчук, Ірина Назарко
Використання осмосу у технологіях виробництва харчових продуктів. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. м. Львів, 16–17 травня, 2024 р. Львів: ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького, 2024. С. 146–148.

4. Nazarko I.S. The theoretical modeling for steviol electrochemical determination on conducting polymer electrode / V.V. Tkach, T.V. Morozova, M.V. Kushnir, V.M. Lavrinenko, I.S. Nazarko, Ya.G. Ivanushko, P.I. Yagodynets. III International Food Chemistry Symposium, Covilhã, 16th to 18th October, 2024. Portugal: Covilhã, 2024. P. 183.

5. Nazarko I.S. The theoretical modeling for the electrochemical determination of ergosterol and propophol electrochemical determination in Mexican pulque / V.V. Tkach, T.V. Morozova, V.M. Lavrinenko, I.S. Nazarko, Ya.G. Ivanushko, P.I. Yagodynets. III

International
Pharmaceutical, Food
and Environmental
Chemistry Symposium,
Telavi, 13th to 15th of
November, 2024.
Georgia: Telavi, 2024.
С. 153.

6. Nazarko I.S. The
theoretical modeling for
domoic acid
electrochemical
determination on
polytartrazine-modified
carbon paste electrode /
V.V. Tkach, T.V.
Morozova, M.V.
Kushnir, V.M.
Lavrinenko, I.S,
Nazarko, Ya.G,
Ivanushko, R.V. Lavrik,
P.I. Yagodynets.
Chemistry of Marine
Products: I
International
Conference Trabzon,
27th to 29th of
November, 2024.
Türkiye: Trabzon,
2024. Р. 245.

Професійна
активність:
1)
Проведення
навчальних занять з
дисципліни «Food
chemistry» для
студентів
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа» (65 год) 2022-
2023 н.р. іноземною
мовою.

2)
1. Участь у журі I етапу
Всеукраїнського
конкурсу-захисту
науково-
дослідницьких робіт
ліцеїстів-членів
Національного центру
«Мала академія наук
України»
Тернопільського
технічного ліцею
(2020-2023 рр.).

2. Участь у журі I
етапу Всеукраїнського
конкурсу-захисту
науково-
дослідницьких робіт
ліцеїстів-членів
Національного центру
«Мала академія наук
України»
Тернопільського
академічного ліцею
«Українська гімназія»
ім. І. Франка (14 січня
2024 р.).

3. Паляниця Анастасія
Іванівна, учениця
Тернопільського
технічного ліцею
зайняла III місце у II
етапі Всеукраїнського
конкурсу-захисту
науково-
дослідницьких робіт
учнів - членів
Національного центру

						«Мала академія наук України». Тема роботи: «Дослідження впливу каністерапії на оздоровлення людини» (18 лютого, 2023 р.). 4. Драпінська Катерина Василівна, учениця 11-Г класу Тернопільського академічного ліцею «Українська гімназія» ім. І. Франка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру «Мала академія наук України». Тема роботи: «Дослідження вмісту барвників у сучасних харчових продуктах» (13 лютого, 2024 р.).	
26055	Кухтин Микола Дмитрович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 130501 Ветеринарна медицина, Диплом магістра, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 2025, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 000800, виданий 29.03.2012, Диплом кандидата наук ДК 028649, виданий 13.04.2005, Атестат професора АП 000281, виданий 14.12.2017, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 006357, виданий 13.12.2007	12	Технічна мікробіологія	Диплом магістра з відзнакою М25 №008096, 13.01.2025 р. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Кваліфікація: магістр з харчових технологій. Атестат професора кафедри харчової біотехнології і хімії АП № 000281, 01.02.2018 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 15 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 2.05.2022 р. по 30.06.2022 р. Публікації: 1) 1. Investigation of zeranol in beef of Ukrainian production and its reduction with various technological processing /M. Kukhtyn, V. Salata, R. Pelenyo, V. Selskyi, Y.Horiuk, N. Boltyk, L. Ulko, V. Dobrovolsky.

Potravinárstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2020. Vol. 14,
P. 95–100.

2. Evaluation of storage
methods of beef by
microbiological and
chemical indicators /
M. Kukhtyn, V. Salata,
O. Berhilevych, Z.
Malimon, A. Tsvihun, B.
Gutyj, Y. Horiuk.
Potravinárstvo Slovak
Journal of Food
Sciences, 2020. Vol. 14.
P. 602–611.

3. The influence of the
denitrifying strain of
Staphylococcus
carneus No. 5304 on
the content of nitrates
in the technology of
yogurt production / M.
Kukhtyn, V. Salata, Y.
Horiuk, V. Kovalenko,
L. Ulko, S. Prosyanyi, V.
Shuplyk, L. Kornienko.
Potravinárstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2021. Vol. 15.
P. 66–73.

4. Changes in
organoleptic,
microbiological and
biochemical properties
of kefir with iodine
addition during the
storage / D. Dalevska, O.
Pokotylo, M. Kukhtyn,
N. Kopchak, V. Salata,
Y. Horiuk, T. Uglyar.
Potravinárstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2021. Vol. 15.
P. 732–740.

5. Effect of Phage
SAvB14 combined with
antibiotics on
Staphylococcus aureus
variant bovis / Y.V.
Horiuk, M.D. Kukhtyn,
V.V. Horiuk, V.A.
Sytnik, O.O.
Dashkovskyy.
Regulatory Mechanisms
in Biosystems. 2021.
Vol. 12, № 3, P. 531-
536.

6. Content of 17 β -
Estradiol in Raw Milk
in Ukraine / M.
Kukhtyn, V. Salata, H.
Kochetkova, Z.
Malimon, K. Mianka, Y.
Horiuk, O. Pokotylo.
Kafkas Univ Vet Fak
Derg. 2022. Vol. 28, №
6. P. 673–679.

7. Оцінка закваски
спонтанного бродіння
з вмістом базиліку в
технології
виробництва житньо-
пшеничного хліба/
М.Д. Кухтин, Х.Ю.
Кравченко, В.Р.
Сельський, О.С.
Покотило, О.І. Вічко,
Н.Г. Копчак, Н.Б.
Хмельяр. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені

C.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, No 97. С. 14-19.

8. The Effects of Antimicrobial Residues on Microbiological Content and the Antibiotic Resistance in Frozen Fish /M. Kukhtyn, Z. Malimon, V. Salata, I. Rogalsky, B. Gutyj, L. Kladnytska, Kh. Kravcheniuk, Y. Horiuk. World. Vet. J. 2022. Vol. 12, № 4. P. 374–381.

9. The effect of transportation and pre-slaughter detention on quality of pig meat / M. Simonov, I. Stronskyi, V. Salata, Y. Stronskyi, L. Kladnytska, M. Kukhtyn, V. Tomchuk, T. Kozytska, T. Tokarchuk. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022. Vol. 16. P. 80–91.

10. Dynamics of 17 β -estradiol under influence of technological operations during production of dairy products / H.S. Kochetova, M.D. Kukhtyn, V.Z. Salata, Y.V. Horiuk, L.V. Kladnytska, T.S. Matviishyn. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14, №1. P. 48–54.

11. The influence of different methods of decontamination of microbial biofilms formed on eggshells / M. Kukhtyn, Z. Sverhun, Y. Horiuk, V. Salata, S. Laiter-Moskaliuk, M. Mocherniuk, L. Kladnytska, V. Horiuk Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 666–682.

12. Microbiological characteristics of hard cheese with flax seeds / M. Kukhtyn, D. Arutiunian, O. Pokotylo, K. Kravcheniuk, V. Salata, Y. Horiuk, H. Karpyk, D. Dalievska. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18.P. 281–296.

2)

1. Деклараційний патент на корисну модель № 139981 Україна. Бактеріофаг phage SAvS_14 для ветеринарної

мікробіології. Заявка № u 2019 03079; від 28.03.2019; опубл. 10.02.2020, Бюл. №3. Горюк Ю. В., Кухтин М. Д., Горюк В. В.

2. Спосіб денітрифікації молока-сировини з наднормативною кількістю нітратів. Деклараційний патент на корисну модель № 144338. Заявка № u202001759 від 13.03.2020
Опубліковано 25.09.2020 бюл. №18. Писків С.І., Кухтин М.Д. Лісовська Т.О., Болтик Н.П.

3. Кожин В. А., Кухтин М. Д., Горюк Ю. В., Горюк В. В. Спосіб дезінфекції обладнання, інструментів, об'єктів ветеринарного нагляду у ветеринарній медицині: пат. 150859 Україна: МПК 20.06 A61L 2/16 (2006.01), A61L 101/00, A61L 101/32 (2006.01). № u 202102797; заявл. 27.05.2021; опубл. 04.05.2022, Бюл. №18/22.

4. Патент на корисну модель № 154473. Спосіб виробництва хліба пшеничного підвищеної стійкості до зберігання та пліснявіння; заявл. 08.05.2023, опубл. 15.11.2023 / Карпик Г.В., Кухтин М.Д., Вічко О.І. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Бюл. № 46/2023.

5. Деклараційний патент на корисну модель. Спосіб виробництва твердого сиру сичужного з насінням льону як джерела омега-3 жирних кислот. Номер заявки: u202401974. Дата подання заявки: 15.04.2024. Дата, з якої є чинними права: 21.11.2024. МПК: A23C19/06, A23C19/068, A23L33/10, A23L27/14. Винахідник: Арутюнян Давід Арамович, Кухтин Микола Дмитрович,

Покотило Олег
Степанович,
Кравченко Христина
Юрївна. Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івану Пулюя.
Бюл. №47/2024.

3)
1. Дослідження впливу
різних типів
наповнювачів
реактора біофільтра
на процес формування
нітрифікуючої
мікрофлори в
установках
замкнутого
водопостачання в
індустріальних
аквафермах / Н.Є.
Гриневич, Т.М.
Димань, Т.Г. Мазур,
М. Д. Кухтин та ін. //
Формування нової
парадигми розвитку
агропромислового
сектору в XXI столітті:
колективна
монографія. Львів-
Торунь: Ліга-Прес,
2021. С. 478-508.
2. Кухтин М.Д., Салата
В.З. Мікробіологічні
та біохімічні процеси
у м'ясі яловичини за
холодильного
зберігання:
монографія.
Тернопіль:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
2023. 305 с.
3. Кухтин М.Д.,
Кравченко Х.Ю.
Лабораторний
практикум з
мікробіології молока і
молочних продуктів:
навчальний посібник.
Тернопіль:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
2023. 157 с.
4. Кухтин М.Д., Горюк
Ю.В. Мікробіологія
молочних продуктів
вироблених з молока
коров'ячого сирого:
монографія.
Тернопіль:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
2023. 149 с.
5. Кухтин М.Д.,
Малімон З.В.
Мікрофлора
замороженої риби
імпортованої в
Україну. Наукова
Монографія.
Тернопіль:
Тернопільський
національний

технічний університет імені Івана Пулюя, 2024. 137 с.

4)

1. Методичні рекомендації до лабораторних робіт з курсу «Мікробіологія виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» для студентів-бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад: Кухтин М.Д. Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя. Тернопіль, 2020. 93 с.

2. Методичні рекомендації до лабораторних робіт з курсу «Мікробіологія молока та молочних продуктів» для студентів-бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад: Кухтин М.Д. Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя. Тернопіль, 2020. 75 с.

3. Сертифікація курсу «Мікробіологія молока та молочних продуктів» ID 2590. Сертифікат №0353 від 20 червня 2022 року.

4. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт з курсу «Технічна мікробіологія» для студентів спеціальності 181 Харчові технології / М.Д. Кухтин. Тернопіль, 2023. 75 с.

5. Методичні вказівки для підготовки до лабораторних робіт з курсу «Мікробіологія харчових виробництв»: Метод. рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: М.Д. Кухтин. Т.: ТНТУ, 2023. 68 с.

5)

1. Коваль В.В., Кухтин М.Д. Характеристика органолептичних змін у вершковому маслі залежно від вмісту вільних жирних кислот. Food chemistry. Modern methods for production

of food, food additives and packaging materials-2020 : book of abstracts, Lviv, October 7-9, 2020. Lviv: Lviv Polytechnic National University, 2020. С. 29.

2. Хмеляр А., Кухтин М. Д.. Дослідження активності житньо-пшеничної закваски з екстрактом базилику. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня 2021 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 30.

3. Рудяк Н., Кухтин М., Салата В. Розробка технології кисломолочного сиру з додаванням яблучного наповнювача. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 40.

4. Войтко Х.В., Кухтин М.Д. Вплив хімічних засобів на збудників хвороб хліба. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: збірник тез доповідей I Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20–21 травня, 2021 р. Тернопіль : Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2021. С. 48.

5. Малімон З.В., Кухтин М.Д.. Розробка мікробіологічного критерію гігієни технологічного процесу замороженої риби на підставі оцінювання кількості психротрофної мікрофлори. Eurasian scientific discussions: Proceedings of the 10th International scientific and practical conference, Barcelona, October 23-25, 2022. Spain: Barcelona, 2022.

Р. 21.

6. Кожин В., Салата В., Кухтин М. Дія дезінфікуючого засобу «Ендизен» на тест-об'єкти контаміновані мікроорганізмами. Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доповідей конференції, м. Львів, 17-18 жовтня, 2024 р. Львів: ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького, 2024. Р. 179.

7. Кочетова Г., Салата В., Кухтин М. Наявність естрогенного гормону 17В-естрадіолу в українських молочних продуктах. Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доповідей конференції, м. Львів, 17-18 жовтня, 2024 р. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. Р. 177-178.

8. Арутюнян Д. А., Кухтин М.Д. Мікробіологічна характеристика твердого сиру з лляним насінням. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доповідей XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024р. Тернопіль: Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя, С. 332.

Професійна активність:

1)
Наукове консультування:
– Горюк Ю. В. Обґрунтування, розробка та застосування бактеріофагового препарату для лікування корів, хворих на мастит:
Дисертації на здобуття наукового ступеня доктора ветеринарних наук: 16.00.04 – ветеринарна фармакологія та

токсикологія.
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Львів, 2023. Науковий консультант д.вет.н., проф. Кухтин М.Д. 2)

- Член спеціалізованої вченої ради Д 26.004.12 при Національному університеті біоресурсів і природокористування із захисту кандидатських та докторських дисертацій.

- Офіційний опонент низки здобувачів на здобуття наукового ступення кандидата і доктора наук (більше 10 за останні 5 років) і був членом не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад, зокрема:

- У Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій (здобувач Солтис Марія Петрівна тема: «Фармако-токсикологічна характеристика та антибактеріальна дія препарату на основі гіпохлориту натрію» 2021 р.);
- У Сумському національному аграрному університеті (Касяненко Сергія Михайловича тема: «Розробка альтернативних методів профілактики бактеріозів качок» 2021 р.);
- У Національному університеті біоресурсів і природокористування Давидовича Віктора Андрійовича тема: «Санітарно-гігієнічна оцінка використання барвників жовтків курячих яєць» 2021 р.);
- У Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя Паньків Ю.Ю. тема: «Підвищення інтенсивності процесу та розроблення обладнання для перемішування компонентів», 2021

р.).
- У Національному університеті біоресурсів і природокористування Вішована Юрія Юрійовича на тему: «Біологічні властивості бактерій роду *Staphylococcus* та розробка засобів їх індикації» 2023 р.
- У Білоцерківському національному аграрному університеті Савченюка Михайла Олександровича на тему: «Мікробіологічна характеристика *Streptococcus suis*, його ідентифікація методом полімеразної ланцюгової реакції, антибіотикорезистентність та поширеність у господарствах України», 2024 р.
- У Одеському аграрному університеті Голубенко Олени Олександрівни на тему: «Ветеринарно-санітарна оцінка показників безпеки і якості риби Хаджибейського лиману», 2024 р.

3)
- Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України:
1. Національний університет біоресурсів і природокористування «Український часопис ветеринарних наук»
2. Подільський державний університет «Сільське господарство, техніка, економіка»
3. Член редакційної колегії наукового журналу віднесеного до категорії Б «Медична та клінічна хімія» (Тернопільський національний медичний університет ім. І. Горбачевського).
- Науковий керівник держбюджетних тем у Тернопільській дослідній станції НААН, зокрема: «Удосконалення системи санітарно-гігієнічної оцінки молока-сировини за вмістом золотистого стафілококу» № держреєстрації 0121 У108479 (2021-2023 рр.)

						<p>4) - Член експертної групи МОН з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині провадження наукової (науково-технічної) діяльності; Наказ від 12.08.2019 р. № 1097. - Експерт Національного фонду досліджень України (НФДУ) з наукової і науково-технічної експертизи проєктів з виконання наукових досліджень і розробок за конкурсом «Наука для безпеки людини та суспільства» від 2020 року. - Рецензент роботи, яка пропонувалася на здобуття Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, 2021 р. - Експерт наукової ради МОН за фаховим напрямом Секція 22 «Аграрні науки та ветеринарія» наказ МОН від 12.12.2022 р. № 1111. 5) Керівник учня, який зайняв призове місце на III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру «Мала академія наук України». Учень Архитко Ірина Олегівна, 2022 р. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Технічна мікробіологія» ID 1831 (сертифікат 0231 від 15.05.2018 р.).</p>	
273603	Гумен Юрій Євгенович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом спеціаліста, Тернопільський	17	Демократія: від теорії до практики	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 4, 10, 12, 19 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Підвищення кваліфікації: 1. Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, свідоцтво про підвищення

й
національний
економічний
університет,
рік закінчення:
2009,
спеціальність:
Економіка
підприємства,
Диплом
магістра,
Тернопільськи
й
національний
економічний
університет,
рік закінчення:
2014,
спеціальність:
Державна
служба,
Диплом
кандидата наук
ДК 031379,
виданий
15.12.2005,
Атестат
доцента 12ДЦ
039557,
виданий
12.06.2014

кваліфікації СПК
001697 , видане 24. 12.
2020 р. № 6231.
2. Національне
агентство України з
питань державної
служби. Вища школа
публічного
управління, Довідка
про проходження
стажування з
23.10.2024 до
01.12.2024 року.
3. Тернопільський
національний
технічний університет
ім. Івана Пулюя,
свідоцтво про
підвищення
кваліфікації
ПК05408102/001823-
24 , видане 28. 12.
2024 р. № 6406.
Публікації:
1)
1. Yu Humen., B.
Melnyk, N.Mishchuk,
M. Mudrak, V. Shvets,
L. Shvetsiv Investment
Attractiveness of Land
Resources of Ukraine.
10-th International
Conference on
Computer Information
Technologies (ACIT),
2020. P. 699-703.
2. Гумен Ю.
Методологічна основа
процесу
демократичного
врядування в теорії
державного
управління.
Соціально-економічні
проблеми і держава.
Вип. 2(25), 2021. С.
681-694.
3. Гумен Ю. Музеї
Тернопілля у фондах
Державного архіву
Тернопільської
області. Сумський
історико-архівний
журнал. 2023. №XL.
С. 5-11.
4. Гумен Ю.
Демократичне
врядування:
концептуалізація
зарубіжного досвіду,
аналіз ключових
теорій і понять.
Соціально-економічні
проблеми і держава.
2023. Вип. 1 (28). С.
17-29.
5. Гумен Ю.
Демократичне
врядування в
контексті концепції
публічного
адміністрування.
Історико-теоретичний
аналіз. Галицький
економічний вісник.
2024. Т. 86, №1. С.
194-204.
6. Габрусєва Н.В.,
Криськов А.А., Гумен
Ю.Є. Формування
критичного мислення

як складової інформаційної діяльності здобувачів освіти. Наукові інновації та передові технології. Серія: Педагогіка. 2024. № 3(31). С. 925–936.

7. Kuharsky V., Mykhalyk D., Humen Y. Analyzing specifics of scalability laws for proper modeling of a system's throughput. 2nd International Workshop on Computer Information Technologies in Industry 4.0 (CITI 2024), Ternopil, 12-14 June, 2024. Ternopil: CEUR Workshop Proceedings, 2024. Vol. 3742. P. 76–83.

8. Краузе Ольга, Гумен Юрій. Соціальна відповідальність врядування в умовах повномасштабної війни. Розділ II. Розвиток соціально-економічних систем в геоекономічному просторі : колективна монографія /за ред. д.е.н., проф. С.М. Співака. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. С. 219-229.

9. Гумен Ю., Краузе О. Сучасний стан та основні напрями посилення соціальної відповідальності бізнесу в умовах повномасштабної війни [Трансформація бізнесу для сталого майбутнього: дослідження, цифровізація та інновації: монографія /за ред. д.е.н., проф. О. А. Сороківської]. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. С. 306–316.

2)

1. Ніконенко В.М., Габрусєва Н.В., Гумен Ю.Є. Політологія: методичний посібник для студентів денної форми навчання. Тернопіль: ТНТУ, 2023. 92 с.

3)

1. Гумен Ю., Гринчишин В.С. Проблеми та досвід органів влади у вирішенні урбоекологічних проблем Західного регіону України в 1960-1990 рр. Воєнні конфлікти та техногенні

катастрофи: історичні та психологічні наслідки : матеріали I Міжнародної наукової конференції «Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки» (до 35-их роковин аварії на Чорнобильській АЕС), м. Тернопіль, 22-23 квітня, 2021 р. Тернопіль: ТНТУ, 2021. С. 69–71.

2. Гумен Ю., Криворучко Ю. Проблеми та перспективи розвитку технічної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів. Філософські виміри техніки: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 128–129.

3. Гумен Ю., Майборода А. Економічні аспекти наукового прогресу. Філософські виміри техніки: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Тернопіль : ТНТУ, 2022. С. 65–67.

4. Гумен Ю., Дігай О. Переваги адаптації носіїв релігійного світогляду в умовах воєнного стану. Філософські виміри техніки: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022 . С. 42–44.

5. Гумен Ю., Джага П. Сучасна філософія соціальної науки і соціальна філософія. Філософські виміри техніки: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 1-2 грудня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 16–18.

6. Гумен Ю. Приватний сектор як елемент національної безпеки. Воєнні конфлікти та техногенні

						катастрофи: історичні та психологічні наслідки : матеріали II Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 21-22 квітня, 2022 р. Тернопіль, ТНТУ. 2022, С. 72-75. 7. Гумен Ю. Гібридність російської православної церкви як загроза національній безпеці України. Спроба історичного аналізу. Воєнні конфлікти та техногенні катастрофи: історичні та психологічні наслідки: Матеріали III Міжнародної наукової конференції, м. Тернопіль, 20-21 квітня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 60–63. Професійна активність: 1) 1. Член оргкомітету наукових міжнародних конференцій («Філософські виміри техніки» (2022 р.) та «Воєнні конфлікти та катастрофи» (2021, 2022, 2023 р.р.)). 2. Член редакційної колегії Збірників тез відповідних конференцій. 2) 1. Член Наукового товариства ім. Шевченка. Посвідчення № 2752 від 2011 року; 2. Член Національної спілки журналістів України. Членський квиток №17977 від 2012 року. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Демократія: від теорії до практики» ID 4906.	
94093	Сторож Людмила Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 1998, спеціальність: Технологія консервування, Диплом спеціаліста, Національний університет	23	Теоретичні аспекти харчових технологій	Диплом спеціаліста ЛГ ВС № 005417, 30.06.1998 р. Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя. Спеціальність: технологія консервування. Кваліфікація: інженер-технолог. Диплом спеціаліста КВ № 38442716, 30.06.2010 р. Національний університет харчових

харчових технологій, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 047513, виданий 16.05.2018

технологій.
Спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки молока.
Кваліфікація: спеціаліст з технології зберігання, консервування та переробки молока.
Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 4, 7, 12, 19 пункту 38 ЛУ (<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування:
1. ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 13.03.2023 р. по 19.05.2023 р. Довідка № 250 від 29.05.2023 р.
2. Сертифікат СС38282994/1458-24 учасника семінару «Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах Європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації» (8 годин – 0,26 кредити ЄКТС), 14 березня 2024 року.
Публікації:
1)
1. Юкало В.Г., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Протеоліз казеїнових фракцій ензимами лактококів. Наукові праці НУХТ. 2020. Т.26, №5. С. 88–94.
2. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Технологія пасти сиркової з гідролізатом білків сироватки молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, №5. С. 90–98.
3. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А. Антигіпертензивні пептиди у продуктах протеолізу концентрату сироваткових білків молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, № 6. С. 151–160.
4. Юкало В. Г., Крупа О. М. Сторож Л.А. Експрес-аналіз казеїнів коров'ячого

молока. Наукові праці
НУХТ. 2022. Т. 28, №
5. С. 127–135.

5. Yukalo V., Krupa O.,
Datsyshyn K., Storozh
L. Proteolytic activity of
the Carpathian
traditional liquid milk
coagulant. Ukrainian
Food Journal. 2023.
Vol. 12, Is. 2. P. 240–
251.

6. Yukalo V., Datsyshyn
K., Krupa O., Storozh
L. Adaptation of
Stadler's apparatus for
electrophoresis of main
milk proteins. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. 2024.
1/11(127). P. 73–80.

7. Yukalo V., Datsyshyn
K., Storozh L. The effect
of low heating
temperatures on casein
whey proteins. Food
science and technology.
2024. Vol. 18, Is. 1. P.
51–57.

2)

1. Методичні вказівки
до лабораторних робіт
з дисципліни
«Технологічний і
хімічний контроль
виробництва
молочних продуктів»
для студентів
спеціальності 181
«Харчові технології»
зі спеціалізації
«Технології
зберігання,
консервування та
переробки молока»
денної і заочної форм
навчання / В. Г.
Юкало, Л. А. Сторож.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. 62 с.

2. Методичні вказівки
до виконання
лабораторних робіт з
курсу «Теоретичні
основи технології
харчових
виробництв» для
студентів всіх форм
навчання
спеціальності 181
Харчові технології /
укладачі Вічко О.І.,
Сторож Л.А. /
Тернопіль: ТНТУ,
2020. 38 с.

3. Методичні вказівки
до виконання
практичних робіт із
дисципліни
«Технологія молока і
молочних продуктів.
Частина 1» для
здобувачів освітньо-
кваліфікаційного
рівня бакалавр денної
та заочної форм
навчання
спеціальності 181
«Харчові технології» /
укладачі: Дацишин

К.Є., Крупа О.М.,
Сторож Л.А. Т.: ТНТУ,
2022. 86 с.

4. Методичні вказівки
до виконання
практичних робіт із
дисципліни
«Технологія молока і
молочних продуктів.
Частина 2» для
здобувачів освітньо-
кваліфікаційного
рівня «бакалавр»
денної та заочної
форм навчання
спеціальності 181
«Харчові технології» /
уклад.: Дацишин К.Є.,
Крупа О.М., Сторож
Л.А. Т.: ТНТУ, 2023.
57 с.

3)

1. Ракоча О.М., Циб
Х.Р., Сторож Л.А.
Використання імбиру
для збагачення
молочних продуктів.
Актуальні задачі
сучасних технологій:
матеріали
міжнародної науково-
технічної конференції
молодих учених та
студентів, м.
Тернопіль, 25-26
листопада, 2020 р.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. Т.2.С. 154.

2. Арутюнян Д. А.,
Сторож Л. А.,
Покотило О. С.
Жирнокислотний
склад сирів залежно
від технології
виробництва.
Актуальні задачі
сучасних технологій:
матеріали
міжнародної науково-
технічної конференції
молодих учених та
студентів, м.
Тернопіль, 25-26
листопада, 2020 р.
Тернопіль: ТНТУ,
2020. Т.2. С. 139.

3. Андрушків К.В.,
Вічко О.І., Сторож
Л.А. Розробка
технології йогурту з
екстрактом чебрецю.
Food chemistry.
Modern methods for
production of food, food
additives and packaging
materials: abstracts of
the International
conference, Lviv,
oktober 7-8, 2020.
Lviv: Polytechnic
National University
Lviv, 2020. P. 82.

4. Сторож Л.А.,
Назарко І.С., Фігуш
Г.І. Розроблення
йогурту з алое вера та
медом. Стан і
перспективи харчової
науки і
промисловості:
матеріали VII

Міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 28-29 вересня, 2023 р. Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 79–80.

5. Цибіна О.А., Сторож Л.А. Пажитник як смако-ароматична добавка для розсільних сирів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Тернопіль : ТНТУ, 2023. С. 294.

6. Пастушенчин В.О., Сторож Л.А. Використання топінамбура в технології сиркових виробів. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 6-7 грудня, 2023 р. Тернопіль : ТНТУ, 2023. С. 290.

7. Гульовський В.О., Сторож Л.А. Використання лаванди в технології ацидофільних напоїв. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024. Тернопіль : ТНТУ. С. 329.

8. Томків Р.О., Сторож Л.А. Збагачення кисломолочного напою біоактивними казеїновими фосфопептидами. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ. С. 352.

Професійна активність:

1)
Офіційний опонент: Моїсєєва Л.О.
Розроблення технології низьколактозного кисломолочного продукту. – На правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за

						спеціальністю 03.00.20 – біотехнологія (технічні науки). – Інститут продовольчих ресурсів НААН України, м. Київ, 2021 р. (дата захисту 11.05.2021 р.). 2) Член Українського біохімічного товариства. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Теоретичні аспекти харчових технологій» ID 6579.	
272964	Вічко Олена Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Біологія і хімія, Диплом кандидата наук ДК 034482, виданий 25.02.2016, Атестація доцента АД 006855, виданий 09.02.2021	8	Неорганічна хімія	Диплом спеціаліста ТЕ № 24149647. 25.06.2004 р. Тернопільський державний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Біологія і хімія. Кваліфікація: вчитель біології, хімії, валеології та основ екології. Атестація доцента кафедри харчової біотехнології і хімії АД № 006855. 09.02.2021 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту. Відповідає п. 1, 3, 4, 8, 12 пункту 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод» фізико-хімічна лабораторія, 6 кредитів ЄКТС, з 05.10.202 р. по 13.11.2020 р. Довідка №443 від 17.11.2020 р. Публікації: 1) 1. Korchak N.H., Lisovska T.O., Pokotylo O.S., Vichko O.I. Tutorial " Biochemistry (Structural biochemistry)" for foreign students. Ternopil: TNTU named after Ivan Puluj, 2021. 133 p. 2) 1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна та неорганічна хімія»

						<p>розроблено відповідно до навчального плану для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» Ч.1. «Загальна хімія» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2020. 60 с.</p> <p>2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Хімія (Розділ Органічна хімія)» для студентів денної та заочної форми навчання. Спеціальність 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Кушнірук Н.В. / Тернопіль: ТНТУ, 2023. 46 с.</p> <p>3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Неорганічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 66 с.</p> <p>4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Органічна хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І., Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 54 с.</p> <p>5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Аналітична хімія» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Вічко О.І. / Тернопіль: ТНТУ, 2024. 72 с.</p> <p>Професійна активність: Рецензування: 1. Scopus - Journal of Food Processing and Preservation (2020) (сертифікат від 18.02.2021 р.) 2. Web of Science - Міжнародний науковий журнал «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies» (2023). Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Неорганічна хімія» ID 4757.</p>	
164313	Савчин Тетяна Олександрів	Доцент, Основне місце	Факультет комп'ютерно-інформаційних	Диплом спеціаліста, Тернопільськи	23	Українська мова (за професійним	Диплом спеціаліста КН 900448,1996 р. Тернопільський

	на	роботи	систем і програмної інженерії	<p>й державний педагогічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 007061, виданий 27.06.2000, Атестат доцента 02ДЦ 000325, виданий 24.12.2003</p>	спрямуванням)	<p>державний педагогічний інститут. Спеціальність: українська мова та література. Кваліфікація: учитель української мови та літератури. Диплом кандидата філологічних наук ДК № 007061, 27.06.2000 р. Спеціальність: 10.01.01 – українська література. Диплом доцента ДЦ № 000325, виданий 4.12.2003 р. Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 3, 9, 10, 14 п. 38 ЛУ (https://surl.li/jvoacz). Підвищення кваліфікації, стажування:</p> <ol style="list-style-type: none"> Успішно закінчила курс «Цифрові інструменти для створення освітнього контенту» за програмою підвищення кваліфікації за напрямком використання інформаційно-комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включаючи електронне навчання, інформаційну та кібернетичну безпеку, 22 жовтня 2021 року (30 год – 1 кредит ЄКТС, сертифікат ПК-С 21-10/ 061). Підвищувала кваліфікацію у Сумському державному університеті за програмою «Social Media Marketing: базовий курс викладача» у період з 17.02.2022 р. до 23.02.2022 р. Свідоцтво СП № 05408289/0734-22. Підвищувала кваліфікацію у Сумському державному університеті за програмою «Дистанційне навчання за будь-яких умов» у період з
--	----	--------	-------------------------------	---	---------------	--

26.09.2022 р. до
30.09.2022 р.
Свідоцтво СІІ №
05408289/1414-22У.
4. За програмою «THE
GLOBAL
DEVELOPMENT OF
MODERN SCIENCE IN
THE CONTEXT OF
THE PUBLICATION
SPHERE:
HISTORICAL,
GEOPOLITICAL AND
COMPARATIVE
ASPECTS»
Total 180 hours, 6
ECTS credits.
CERTIFICATE
SUPPLEMENT №VR
1023/ 25.04.23.
5. За програмою
«DIGITAL FUTURE:
BLENDED
LEARNING». Total 180
hours, 6 ECTS credits.
02.1023-30.11.23
CERTIFICATE DN
202311362.
6. За програмою
«Змінність
дидактичних та
соціокультурних
аспектів в українській
філології» (180 годин
– 6 кредитів ЕКТС;
30.01.2023-
12.03.2023)
Сертифікат № ADV-
30014-FSI від 12.03.23;
Центр українсько-
європейського
наукового
співробітництва.
7. За програмою
«DIGITAL FUTURE:
BLENDED
LEARNING» Total 180
hours, 6 ECTS credits.
April 8, 2024 – May 31.
CERTIFICATE DN
202405425.
8. Підвищення
кваліфікації
«Актуальні питання
дистанційної освіти:
синхронна взаємодія,
практичні
інструменти,
зворотній зв'язок».
(Сертифікат №
7463286793395, 6 год.)
від 27 жовтня 2023
року.
9. Підвищення
кваліфікації «Сучасні
тенденції у
викладанні
гуманітарних
предметів».
(Сертифікат
№2765414050D, 4 год)
від 05.03.2023 р.
10. Підвищувала
кваліфікацію за
темою: «Розвиток
міжпредметних
компетентностей
шляхом
упровадження
технології лепбукінгу»
Тривалість: 15

годин/0,5 кредитів
ЄКТС. Сертифікат
№725631726931416381
7 від 12.06.2024 р.

11. Підвищила
кваліфікацію під час
вебінару «Практикум
із застосування
Персонального
помічника вчителя:
ефективна підготовка
до занять» за
напрямами
«Наскрізнi навички»,
«ІКТ», «Практичні
прийоми» (тривалість
2 години/0,06 кредиту
ЄКТС). Свідоцтво №
В999-4454400 від
18.01.2024 р.

12. У 2024 році
проходила
стажування в
Тернопільському
національному
педагогічному
університеті імені
Володимира Гнатюка.
(Наказ №10а від
24.06.2024 р.).
Форуми, вебінари,
тренінги:

1. Участь у Крайовому
форумі освітан
«Освіта – енергія
майбутнього.
Дистанційна освіта –
сучасний формат»:
секція «Сучасні
стратегії підготовки
вчителя-словесника в
онлайн-режимі».
Тернопіль, 18.10.2020
року (6 год. - 0,2
кредиту ЄКТС,
сертифікат, який
засвідчує участь у
заході).

2. Участь в онлайн-
форумі на тему
«Підвищення
кваліфікації освітан:
вимоги та новітні
тренди», пройшла
підвищення
кваліфікації (участь у
конференції) та
отримала теоретичні
та практичні знання
за темою форуму, 23
вересня 2021 року (6
год. - 0,2 кредиту
ЄКТС, сертифікат,
який засвідчує участь
у заході).

3. Участь у Крайовому
форумі освітан «освіта
– енергія
майбутнього», секція
Фіологія і
журналістика:
«Словесність –
комунікація -
методика», 26 вересня
2021 року (6 год.-0,2кр.
сертифікат, який
засвідчує участь у
заході).

4. Виконала програму
відкритого
дистанційного курсу

«Цифрові комунікації в освіті». - Рівне, 20-21 травня 2021 року. (15 год. сертифікат, який засвідчує участь у заході).

5. Участь у вебінарі «Використання онлайн-технік у роботі сучасного вчителя». Ніжин, 18 квітня 2021 (5 год., сертифікат, який засвідчує участь у заході).

6. Участь у другому онлайн-інтенсиві для освітян «Нове освітнє нормальне: 4D» 17-18 травня 2021 року (7 год. - 0,2 кр., сертифікат, який засвідчує участь у заході).

7. Участь у вебінарі «Відеоуроки: інструментарій для створення, ідеї, застосування». Ніжин, 23 травня 2021 року (5 год., сертифікат, який засвідчує участь у заході).

8. Успішно виконала програму тренінгу «Добір комп'ютерної техніки для роботи педагога в карантинних умовах». Рівне, 1 листопада 2021 року (15 год., сертифікат, який засвідчує участь у заході).

9. Участь в онлайн-форумі на тему «Розвиток креативних індустрій», пройшла підвищення кваліфікації (участь у конференції) та отримала теоретичні та практичні знання за темою форуму, 4 листопада, 2021 року (6 год. - 0,2 кредиту ЄКТС, сертифікат, який засвідчує участь у заході).

10. Учасник V Крайового форуму освітян «Освіта – енергія майбутнього» (секція: Філологічна і журналістська освіта: сучасні реалії». Сертифікат № ОФ 2023/854)

11. Вебінар «Використання штучного інтелекту в роботі вчителя». (Сертифікат № В831 – 4454400).

12. Інтернет-конференція «Практичний інтенсив: прийоми формування оцінювання». (Сертифікат № К111– 44544000, тривалість

8 год.)
13. Всеукраїнська онлайн конференція з підвищенням кваліфікації, тема: «Актуальні питання дистанційної освіти: синхронна взаємодія, практичні інструменти, зворотній зв'язок». (Сертифікат № 7463286793395, 6 год.).
14. Підвищила кваліфікацію під час вебінару «Штучний інтелект в освіті: аналізуємо можливості на прикладі проведення практичних занять. Критичне мислення». (Сертифікат №B833-4454400, 4 год.)
15. Вебінар «Три роки дистанційного навчання: підсумки, проблеми, перспективу». (Сертифікат №B823 – 4454400, 5 год.)
16. Всеукраїнська онлайн конференція з підвищенням кваліфікації «Сучасні тенденції у викладанні гуманітарних предметів». (Сертифікат №2765414050D, 4 год.).
17. Пройшла онлайн-курс «Ділове спілкування українською». (Сертифікат 40 год.).
18. Прослухала курс Англійська мова 72 год., рівня B2, Пороговий просунутий/ (Центр вивчення іноземних мов ТНПУ імені В. Гнатюка/ Сертифікат)
19. Учасник форуму «Ментальне здоров'я та емоційний інтелект», пройшла підвищення кваліфікації за видом навчання за програмою підвищення кваліфікації (участь у конференції) та отримала теоретичні та практичні знання за темою форуму. Обсяг (тривалість) 6 годин (0,2 кредити ЄКТС), сертифікат №ПК-К-24-09/302 від 11.09.2024 р.
Публікації:
1)
1. Савчин Т. Проблеми диференціації понять «мова» та «діалект» в

українському соціолінгвістичному просторі. *Studia methodological*. 2022. Вип. 54. С. 92–103.

2. Гевко І., Ящик О., Савчин Т., Гільтай Л. Кібербезпека в децентралізованій інтернет-екосистемі web 3.0. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Педагогіка. 2023. № 1. С. 61–68.

3. Ukrainian phrasemes with a core verb to denote motion in aquatic space and their English equivalents / I. Paten, O. Fedurko, H. Fil, I. Babii, L. Lushpynska, T. Savchyn, L. Sobol, Y.Yaremko. *Ad Alta*. 2023. Vol. 13, Iss. 2. P.145–149.

4. Derivative Potential of Unofficial Anthroponyms: Lexico-Semantic Method of Name Production / N. Shulska, N. Kostusiak, T. Vilchynska, H. Bachynska, O. Verbovetska, N. Svystun, T. Savchyn. *Ad Alta*. 2023. Vol. 13, Iss. 2, Spec. Iss. XXXV. P. 74–81.

5. Productive Word-Forming Models of Surnames in Dialect Speech: Suffix Derivatives, Their Contextual Appearances and Historical Interpretation / N. Shulska, N. Kostusiak, D. Kostusiak, R. Zinchuk, T. Savchyn et al. *Ad Alta*. 2024. Vol. 14, Iss.1, Spec. Iss. XLI. P. 87–94.

6. Сіваченко І., Савчин Т., Ципнятова І. Трансформація філологічної освіти в Україні: аналіз інноваційних підходів в освітньому процесі українських ЗВО. *Вісник науки та освіти*. 2024. № 7 (25). С. 444–458.

7. Labashchuk O.V., Savchyn T.O., Skuratko T.M. Research of war experience in Ukrainian and foreign folklore studies. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського*. 2024. Том 35 (74), №3. С.

210–215.

2)

1. Українська мова за професійним спрямуванням. Робочий зошит-практикум та методичні рекомендації (для студентів III курсу всіх освітніх програм і рівнів) / укладачі: Т.О. Савчин, Л.Т. Назаревич. Тернопіль: ТНТУ, 2020. 132 с.

2. Савчин Т.О. Сучасна українська літературна мова. Казкова орфографія : навчальний посібник / Т. О. Савчин, [укладач]. Тернопіль: ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2023. 152 с.

3)

1. Савчин Т.О. Мова смайлів у професійному спілкуванні. Theoretical and applied aspects of the development of science: XVIII International scientific and practical conference, Bilbao, May 09-12, 2023. Bilbao, Spain: International Science Group, 2023. P. 344–347.

2. Савчин Т.О. Фахові словники як складова професійної комунікації. Trends, theories and ways of improving science: Proceedings of the VIII International, Madrid, February 28 – March 03, 2023. Madrid, Spain: International Science Group. 2023. P. 418–421.

3. Савчин Т.О. Стилiстичнi функцiї дiалектної лексики в публiцистичному стилi. Scientific Research in the Conditions of Rapid Development of Information Technologies: XXXI International scientific and practical conference, Helsinki, July 17-19, 2024. Helsinki, Finland: International Scientific Unity, 2024. P. 117-119.

Професійна активність:

1)

Рiшенням Нацiональної комiсiї зi стандартiв державної мови вiд 28.07.2021 року затверджена екзаменатором, що

							<p>проводить іспит на рівень володіння державною мовою.</p> <p>2) TESOL-Ukraine and Erasmus+ MultiEd project</p> <p>1. «Introducing Digital and Media Literacy Education in Ukraine» Сертифікат №14.06.2023-20.</p> <p>2. «Skills and Competencies for Future Success» Сертифікат №19.06.2023-10.</p> <p>3. «Teaching Interactively with CLIL» Сертифікат №20.06.2023-12.</p> <p>4. Відповідальна (як куратор) за організацію роботи з виконання умов договору, підписаного між Освітньою асоціацією «Центром українських дослідників в Австрії» (Zentrum Ukrainischer Forscher: inntn (ZVR-Zahl 1142134067), що представлений співдиректорами Тетяною Симоненко, Наталією Андрусяк і Тернопільським національним технічним університетом в особі ректора Миколи Митника.</p> <p>3) 1. Член журі Міжнародного конкурсу знавців української мови імені Петра Яцика. (2020, 2021 рр.)</p> <p>2. Екзаменатор Національної комісії зі стандартів державної мови (Рішення «Про затвердження переліку екзаменаторів Національної комісії зі стандартів державної мови» №53 від 28 липня 2021 року).</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» ID 1603 (сертифікат 0239 від 13.12.2018 р.).</p>
150109	Юкало Володимир Глібович	Професор, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський державний університет	41	Біохімія	Диплом Д-1 № 312062; Львівський ордену Леніна держуніверситет імені І. Франка, 1979 р. Спеціальність:

імені Івана Франка, рік закінчення: 1979, спеціальність: Біохімія, Диплом доктора наук ДД 005930, виданий 14.06.2007, Диплом кандидата наук ХМ 013621, виданий 02.01.1985, Аттестат доцента ДЦ 001114, виданий 29.09.1987, Аттестат професора 12ПР 005252, виданий 24.12.2007

біохімія.
Кваліфікація: біохімік. Викладач. Диплом кандидата хімічних наук ХМ 013621, 02.01.1985 р.
Спеціальність: 02.00.06 – хімія високомолекулярних сполук.
Аттестат доцента ДЦ 001114, 29.09.1987 р.
Диплом доктора біологічних наук ДД 005930, 14.06.2007 р.
Спеціальність: 03.00.04 - біохімія.
Аттестат професора кафедри харчової біотехнології і хімії 12ПР 005252, 24.12.2007 р.
Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ (<https://surl.li/jvoacz>).
Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ЄКТС, з 2.05.2022 р. по 30.06.2022 р.
Міжнародне стажування: Вармінсько-Мазурський університет (Ольштин, Республіка Польща), 6 кредитів ЄКТС, з 24.04 по 2.06.2023 р.
Публікації:
1)
1. Yukalo V., Datsyshyn K., Turkina V. Low-allergenic hydrolysates of whey proteins with natural bioactive peptides. Food science and technology. 2022. Vol. 16, Is. 1. P. 25–32.
2. Yukalo V., Krupa O., Datsyshyn K., Storozh L. Proteolytic activity of the Carpathian traditional liquid milk coagulant. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12, Is. 2. P. 240-251.
3. Yukalo V., Datsyshyn K., Krupa O., Storozh L. Adaptation of Stadier`s apparatus for electrophoresis of main milk proteins. Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies. 2024. 1/11(127). P. 73-80.

4. Yukalo V., Datsyshyn K., Storozh L. The effect of low heating temperatures on casein whey proteins. Food science and technology. 2024. Vol. 18, Is. 1. P. 51-57.

5. Юкало В.Г., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Протеоліз казеїнових фракцій ензимами лактококів. Наукові праці НУХТ. 2020. Т.26, №5. С. 88-94.

6. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А., Семенишин Г.М. Технологія пасти сирової з гідролізатом білків сироватки молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, №5. С. 90-98.

7. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Сторож Л.А. Антигіпертензивні пептиди у продуктах протеолізу концентрату сироваткових білків молока. Наукові праці НУХТ. 2021. Т. 27, № 6. С. 151-160.

8. Юкало В. Г., Дацишин К. Є., Шкільна М. Б. Низькоалергенний ферментований напій, збагачений біоактивними пептидами протеїнів сироватки молока. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини і біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24 № 97. С. 20-26.

9. Юкало В.Г., Крупа О. М. Сторож Л. А. Експрес-аналіз казеїнів коров'ячого молока. Наукові праці НУХТ. 2022. Т. 28, № 5. С. 127-135.

10. Юкало В.Г., Дацишин К.Є. Комбінація сефадексів для виділення протеїнових фракцій з сироватки молока. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 99. С. 3-7.

11. Дацишин, К.Є., Юкало, В.Г.,

Семенишин Г.М.
Розроблення
технології
ферментованого
сироваткового напою.
Наукові праці НУХТ.
2023. Т. 29, №5. С.89-
98.

12. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є., Солтис
В.П. Вплив
низькотемпературног
о нагрівання на
фракційний склад
білків сироватки
молока. Наукові праці
НУХТ. 2024. Т. 30, №
6. С. 149–158.

2)
1. Патент на корисну
модель. Збагачений
сирний продукт: пат.
144277 Україна:
Номер заявки: u 2019
11890. Дата подання
заявки 13.12.2019.
Дата, з якої є
чинними права:
26.09.2020, бюл. №
18/2020. Винахідник:
Дацишин Катерина
Євгенівна; Крупа
Ольга Миколаївна;
Юкало Володимир
Глібович. Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.

2. Патент на корисну
модель № 143299.
Спосіб виготовлення
збагаченого сирного
продукту. Номер
заявки: u 2019 11887.
Дата подання заявки
13.12.2019. Дата, з якої
є чинними права:
27.07.2020, бюл. №
14/2020. Винахідник:
Крупа Ольга
Миколаївна; Дацишин
Катерина Євгенівна;
Юкало Володимир
Глібович. Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.

3. Патент на корисну
модель № 143805.
Спосіб виготовлення
гідролізату білків
молочної сироватки.
Номер заявки: u 2020
01764 Дата подання
заявки 13.03.2020
Дата, з якої є
чинними права:
10.08.2020, бюл. №
15/2020. Винахідник:
Дацишин Катерина
Євгенівна; Крупа
Ольга Миколаївна;
Юкало Володимир
Глібович. Власник:
Тернопільський

національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

4. Патент на корисну модель № 144410. Молоко з гідролізатом сироваткових білків. Номер заявки: u 2020 02835. Дата подання заявки 12.05.2020. Дата, з якої є чинними права: 26.09.2020, бюл. № 18/2020. Винахідник: Юкало Володимир Глібович; Крупа Ольга Миколаївна; Дацишин Катерина Євгенівна. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

5. Патент на винахід № 124320. Збагачений сирний продукт. Номер заявки: u 2019 11888. Дата подання заявки: 13.12.2019. Дата, з якої є чинними права: 25.08.2021, бюл. №34/2021. Винахідник: Дацишин Катерина Євгенівна, Крупа Ольга Миколаївна, Юкало Володимир Глібович. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль..

6. Патент на винахід № 124321. Спосіб виготовлення збагаченого сирного продукту. Номер заявки: a 2019 11892. Дата подання заявки: 13.12.2019. Дата, з якої є чинними права: 25.08.2021, бюл. №34/2021. Винахідник: Крупа Ольга Миколаївна, Дацишин Катерина Євгенівна, Юкало Володимир Глібович. Власник: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, вул. Руська, 56, м. Тернопіль.

7. Патент на винахід № 125450. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки. Номер заявки: a 2020 01763. Дата подання заявки: 13.03.2020. Дата, з якої є

чинними права:
9.03.2022, бюл.
№10/2022.
Винахідник: Дацишин
Катерина Євгенівна,
Крупа Ольга
Миколаївна, Юкало
Володимир Глібович.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.

8. Патент на винахід
№ 125466. Молоко з
гідролізатом
сироваткових білків.
Номер заявки: а 2020
02834. Дата подання
заявки: 12.05.2020.
Дата, з якої є
чинними права:
16.03.2022, бюл.
№11/2022.
Винахідник: Юкало
Володимир Глібович,
Дацишин Катерина
Євгенівна, Крупа
Ольга Миколаївна.
Власник:
Тернопільський
національний
технічний університет
імені Івана Пулюя,
вул. Руська, 56, м.
Тернопіль.

3)
1. Юкало В.Г.
Біологічна активність
протеїнів і пептидів
молока: монографія /
Юкало В.Г.
Тернопіль: Вид-во
ТНТУ імені Івана
Пулюя, 2021. 372 с.

4)
1. Методичні вказівки
до самостійної роботи
з курсу «Біохімія» для
бакалаврів
спеціальності 181
«Харчові технології» /
уклад.: Юкало В.Г.
Тернопіль: ТНТУ,
2024. 11 с.

5)
1. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є.,
Береговий Р.В. Вплив
нагрівання на
нативний β -lg
коров'ячого молока.
Наукові проблеми
харчових технологій
та промислової
біотехнології в
контексті
євроінтеграції:
матеріали XII
Міжнародної науково-
технічної конференції,
м. Київ, 7 листопада,
2023 р. Київ: НУХТ,
2023. С. 263.
2. Юкало В.Г.,
Дацишин К.Є., Кость
Н.М. Отримання
препаратів природних
вторинних

біоактивних сполук з протеїнів сироватки молока. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 7 листопада, 2023 р. Київ: НУХТ, 2023. С. 169.

3. Юкало В.Г., Дацишин К.Є., Солтис, В.П. Вплив низькотемпературного нагрівання на склад протеїнів сироватки. Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування : матеріали міжнародної наукової конференції, м. Харків, 25-26 квітня, 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 43.

4. Юкало В.Г., Сторож С.І., Сторож, Л.А. Аналіз фракційного складу протеїнів маслянки. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: матеріали XIII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 21 листопада, 2024 р. Київ: НУХТ. С. 241.

5. Ткачук Р.А., Самуляк П.Ю., Юкало В.Г., Яненко О.П. Застосування низькоінтенсивної електроретинографії для дослідження нейротоксикації людини оксидом титану (TiO₂). Приладобудування: стані перспективи: матеріали XXIII Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ, 14-15 травня, 2024 р. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. С. 215-218.

6. Сторож С.І., Юкало, В.Г. Гель-фільтрація білків маслянки. Актуальні задачі сучасних технологій: матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів, м. Тернопіль, 11-12 грудня, 2024 р. Тернопіль: ТНТУ, 2024. С. 353.

Професійна активність:

1)
Дацишин К.Є.
Розробка технології низькоалергенного гідролізату білків сироватки для збагачення молочних продуктів спеціального призначення: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 / Дацишин Катерина Євгенівна : Національний університет харчових технологій. Київ, 2021. 271 с. Науковий керівник д.б.н., проф. Юкало В.Г.

2)
1. Член постійних спеціалізованих вчених рад із захисту кандидатських і докторських дисертацій:
- Д 26.058.03 при Національному університеті харчових технологій (м. Київ) за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів;
- Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій (м. Одеса) за спеціальністю 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів;
- Голова разової спеціалізованої вченої ради ДФ 58.052.016 по захисту дисертації Далевської Д.Я. на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спец. 181 «Харчові технології», 29.12.2021 р.
2. За вказаний період був офіційним опонентом у двох здобувачів наукового ступеня кандидата наук (Михалюк В.В., 2021 р., спец. 03.00.04; Чорна І.В., 2021 р., спец. 03.00.04), ступеня доктора філософії (Цю Сяоцзін, 2023 р., спец. 181 «Харчові технології») та двох здобувачів наукового ступеня доктора наук (Капустян А.І., 2021 р., спец. 03.00.20; Кочубей-Литвиненко О.В., 2021 р., спец. 05.18.04).

3)
1. Науковий керівник НДР відповідно до договору 09/23/603-

						<p>23 із ПрАТ «Тернопільський молокозавод» від 9.10.2023 р.</p> <p>2. Науковий керівник НДР «Проведення лабораторних досліджень фракційного складу білків маслянки різного походження» відповідно до договору 638-24 із ПрАТ «Тернопільський молокозавод» від 2.04.2024 р.</p> <p>3. Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання: «Food Chemistry and Technology» (м. Каунас, Литва).</p> <p>4. Рецензент наукових журналів: «Food science and technology» (Web of Science Core Collection), «Наукові праці ОНАХТ», «Biotechnologia Acta», «Мікробіологія і біотехнологія» та ін.</p> <p>4) За вказаний період був членом секції наукової ради МОН України за фаховим напрямом 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології».</p> <p>5) Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у 2020/2021 н.р., 2021/2022 н.р., 2022/2023 н.р. та у 2023/2024 н.р. зі спеціальності «Харчові технології».</p> <p>6) 1. Голова обласного відділення Українського товариства клітинної біології. 2. Член Українського біохімічного товариства. Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Біохімія» ID 43.</p>	
58530	Кравець Олег Ігорович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2006,	12	Процеси та апарати харчових виробництв	Диплом магістра № ТЕ 30512950. 30.06.2006 р. Спеціальність: обладнання переробних та харчових виробництв. Кваліфікація: магістр обладнання переробних та

спеціальність:
090221
Обладнання
переробних і
харчових
виробництв,
Диплом
кандидата наук
ДК 031907,
виданий
29.09.2015,
Атестат
доцента АД
008873,
виданий
27.09.2021

харчових виробництв.
Диплом кандидата
технічних наук ДК№
031907, 29.09.2015 р.
Спеціальність:
05.18.12 - процеси та
обладнання харчових,
мікробіологічних та
фармацевтичних
виробництв.
Атестат доцента
кафедри обладнання
харчових технологій.
АД № 008873.
27.09.2021 р.
Відповідність
кваліфікації науково-
педагогічного
працівника освітній
компоненті
визначається
документом про вищу
освіту та
присудженням
наукового ступеня,
досягненнями у
професійній
діяльності. Відповідає
п. 1, 3, 4, 8, 11, 12
пункту 38 ЛУ
(<https://surl.li/jvoacz>).
Публікації:
1)
1. Кравець О.І.,
Шинкарик М.М.
Фільтр із
самоочисним
фільтрувальним
елементом для
очистки молочної
сироватки. Науковий
журнал «Інтернаука»,
2021. № 3 (103). С. 58–
61.
2. Shynkaryk M.,
Kravets O.,
Venhrynovych S.
Features of pressing the
juice from viburnum
berries. Scientific
Journal of TNTU
2021.Vol. 101, № 1. P.
94–101.
3. Shynkaryk M.,
Voroshchuk V., Kravets
O., Krupa O., Zvarych
N. Heat exchange in a
chamber apparatus
with a circulation
circuit during cheese
masses production.
Scientific Journal of
TNTU. 2022. Vol. 108,
№ 4. P. 43–53.
4. Characteristics of
mucous-forming
polysaccharides
extracted from
flaxseeds /V.
Piddubnyi, I. Stadnyk,
O. Kravets, A.
Chahaida, T. Hushtan,
L. Kahanets-Havrylko,
I. Karpovych, O.
Tupitska, T. Kostiuk, T.
Rozbytska /
Potravinarstvo Slovak
Journal of Food
Sciences. 2023. Vol. 17,
Iss. 1. P. 677–693.
5. Kravets O.,

Shynkaryk M., Kravets V. Improvement of environmental sustainability of milk processing enterprises. Scientific Journal of TNTU. Tern.: TNTU. 2024. Vol. 114, № 2. P. 111–118.

6. Кравець О.І., Шинкарик М.М., Кравець В.І., Стадницький М.А. Дослідження компресійно-фільтраційних властивостей казеїну-сирцю. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. №4, 2024. С. 227–237.

2)
1. Шинкарик М.М., Кравець О.І. Основи теплотехніки: навч. посібник. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. 132 с. / 6 д.а.

3)
1. Вігенько Т.М., Кравець О.І. Основи тертя і зношування машин: курс лекцій. Тернопіль: ТНТУ, 2021. 154 с.

4)
1. Шинкарик М.М., Ворощук В.Я., Кравець О.І. Вплив реологічних властивостей на зневоднення молочно-білкових мас. Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій: матеріали Міжн. наук.-техн. конф., м. Тернопіль, 14-15 травня, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. С. 235.

2. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Венгринович С.М. Переробка дикоростучої сировини – перспективний напрямок харчової промисловості України. Іван Пулюй: життя в ім'я науки та України: матеріали Міжн. наук. конф., м. Тернопіль, 28-30 вересня, 2020 р. Тернопіль: ТНТУ, 2020. С. 111.

3. Шинкарик М.М., Кравець О.І. Шляхи підвищення екологічності молокопереробних підприємств/ Екологічна безпека держави: тези доповідей Другого Всеукраїнського круглого столу, м. Київ, 15 грудня, 2021

р. Київ: ІТТА, 2021. С.181–186.

4. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Кравець В.І. Параметри регенерації фільтрувальної поверхні при очистці молочної сироватки. Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики: зб. тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 90-річчю від дня народження професора Рибка Тимофія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин, м. Тернопіль, 29-30 вересня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 91.

5. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Кобзар І.О. Двостадійне зневоднення казеїну. Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики: зб. тез доповідей міжнар. наук.-практ. конф. присвяченої 90-річчю від дня народження професора Рибка Тимофія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин, м. Тернопіль, 29-30 вересня, 2022 р. Тернопіль: ТНТУ, 2022. С. 92.

6. Шинкарик М.М., Кравець О.І., Паперняк Р.В. Комплексний підхід до оцінки якості технологічного процесу виробництва сиру кисломолочного неперервним способом. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем: зб. тез доп. XIV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернігів, 23-24 травня, 2024 р. Чернігів, 2024. С. 310–312.

7. Паперняк Р.В., Шинкарик М.М., Кравець О.І. Вплив механізації виробництва сиру кисломолочного на втрати білку. Біотехнології продовольчих

						<p>продуктів: проблеми і перспективи: мат. Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 10 грудня, 2024 р. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2024. С. 68–69.</p> <p>Професійна активність:</p> <p>1) Відповідальний виконавець науково-дослідної теми «Технологічний розвиток як складова інноваційного розвитку економіки України» (Номер державної реєстрації 0119U100396). Договір про виконання науково-дослідних робіт № 05/561-78, 2.05.2022.</p> <p>2) - 2021 р. Консультації ПрАТ «Тернопільський молокозавод» відповідно до договору № 491-21 від 26.04.2021 р. «Удосконалення процесу миття великогабаритних ємкостей для зберігання молока та їх конструкцій»;</p> <p>- 2023 р. Консультації ФОП Мацик Р.М. ТМ «Вишнівецькі ковбаси» відповідно до договору № 586-23 «Розроблення науково-технічної документації щодо вдосконалення лінії виготовлення сиров'ялених ковбас»;</p> <p>- 2024 р. Консультації ПрАТ «Тернопільський молокозавод» відповідно до договору № 641-24 «Удосконалення роботи лінії виробництва сиру кисломолочного».</p> <p>Інше: Розроблення електронного навчального курсу із дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» ID 1277.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---------------------------	---	-----------------	----------------------------

	навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
--	--	--	--	--