

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Освітня програма	71431 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 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	71431
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчової біотехнології і хімії (ХБ)
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри: вищої математики (ВМ); конструювання верстатів, інструментів та машин (ВІ); обладнання харчових технологій (ОХ); української та іноземних мов (УІ); управління інноваційною діяльністю та сферою послуг (МП).
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56, корпус №1, №2; м. Тернопіль, вул. Руська, 56А, корпус №4; м. Тернопіль, вул. Старий Поділ, 2, корпус №5; м. Тернопіль, вул. Гоголя, 6, Корпус № 6; м. Тернопіль, вул. Микулинецька, Корпус № 7
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	192880
ПІБ гаранта ОП	Крупа Ольга Миколаївна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	olha_krupa@tntu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-773-01-77
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(066)-341-66-77

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

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

З впровадженням багатоступеневої системи ВО ТНТУ розпочав підготовку магістрів за спец.181«Харчові технології», відповідно до Постанови КМУ від 29.04.2015 №266 про затвердження нового Переліку галузей знань і спеціальностей. У межах ліцензованих спец. (7.05170107«Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів», 7.05170108«Технології зберігання, консервування та переробки молока», 8.05170107«Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів») в 2016р. започатковано ОП «Харчові технології» другого рівня ВО (прот. ВР №7 від 26.04.2016р). ОП «Харчові технології» була розроблена з урахуванням потреб ринку праці, пропозицій роботодавців і досвіду кращих ЗВО України, з урахуванням галузевих й регіональних тенденцій роз-ку вир-ва.

З 01.09.2021р. (прот. ВР № 5 від 23.03.2021р, наказ № № 4/7-216 від 26.03.2021р.) ОП увідповіднена до Стандарту ВО за спец.181«Харчові технології» для другого (магістерського) рівня ВО, затвердженого МОН України від 22.10.2020р.

У 2021 р. ОП пройшла акредитаційну експертизу (сертифікат НАЗЯВО № 2668 від 20.12.2021р). Із набуттям чинності Постанови КМУ від 30.08.2024р. «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» ведеться підготовка здобувачів за спеціальністю G13 Харчові технології. У 2025р. отримано оновлений сертифікат НАЗЯВО № 14331 від 17.06.2025р. Упродовж 2022-2025рр ОП змінювалась відповідно до норм. докум. МОН України, запитів здобувачів та інших стейкхолдерів. У 2022р. ОП переглянута і обговорено на засіданні Експертної ради роботодавців (ЕР), засіданні каф., затверджено ВР ТНТУ (прот.№6 від 21.06.2022р, наказ №4/7-528 від 22.06.2022р). У 2024р. ОП удосконалено на підставі обговорення на розширеному засіданні ЕР (прот. №1 від 11.01.2024р.), випускової каф. (прот. №9 від 14.03.2024р.), затверджено ВР ТНТУ (прот.№ 3 від 19.03.2024р, наказ №4/7-242 від 22.03.2024р). У 2025р ОП переглянута і удосконалена під час обговорення зацікавленими особами на розширеному засіданні ЕР (прот. №1 від 21.01.2025р), погоджено з випусковою каф. (прот. №16 від 13.06.2025р), затверджено ВР ТНТУ (прот.№7 від 19.06.2025р., наказ №4/7-585 від 23.06.2025р). Зміни до ОП викладено: <https://surl.li/hhfdey> (2024); <https://surl.li/agepcs> (2025).

Випусковою для ОП є каф. харчової біотехнології і хімії, створена 1995р. Тоді ж започатковано напрям підготовки фахівців «Харчова технологія та інженерія», на його основі навчали інженерів-технологів за спец. «Технологія консервування», пізніше перейменовану в «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів». У 1997р. ліцензовано, а в 1999р. акредитовано напрям «Харчова технологія та інженерія» й спец. «Технологія консервування». У 2014р. акредитовано напрям 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і спец. 7.05170107«Техн-ї зберігання, консервування та переробки плодів і овочів». У 2015р. ліцензовано спец. 7.05170108«Техн-ї зберігання, консервування та переробки молока».

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 відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2026 - 2027	52	22	14	0	0
2 курс	2025 - 2026	38	12	9	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	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	71431 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про

самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	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 G13магістр 2025.pdf</i>	RCGr2LqmXvQ5o1O2tSpkr7ryJrMwdJV/uJXM3K29Js8=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план магістр (ОПП 2025).pdf</i>	/71OGMmtP+68OYUELoNfQyRaEROaq4m6XxiexKOYYik=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план магістр заочник (ОПП 2025).pdf</i>	AwzLDZ525LGaAueEhKvZKHhO2PAk1/MQ2v2TwxfRHHY=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Давида.pdf</i>	qXYgedK3N3NWELjMoqfi4sDsioIIJtwKWAh20+fUx5g=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Згурський.pdf</i>	B3LZmIZlp6Gsx03Sw4BYQwImm3ifQpHcS1sJvNUd5K8=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Лукіянчук.pdf</i>	KRE6PAJ+LL+GoRxvDgU9G72k5u97gwUZCP9h2d3UoE8=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Самойленко.pdf</i>	++7rgRqotXAhKoxrvlYqT8ExwQ2zcav/Uyood2dXHUg=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Романчук, Цісарик.pdf</i>	TXfEQ/kfTRqp6w7XzZUPtwPv5dEEkwlLcgA5KLMHAV4=

1. Проєктування освітньої програми

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

ОП увідповіднено до вимог Стандарту ВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня ВО, затвердженого і введеного в дію наказом № 1195 МОН України від 22.10.2020р., та з урахуванням змін до стандарту ВО, затверджених і введених в дію наказом № 1223 МОН України від 15.11.2021р.

ОП забезпечує досягнення 11 РН, визначених Стандартом ВО, а також 3-х додаткових РН (12-14). Введення додаткових РН, сформульованих робочою групою ОП за погодження зі стейкхолдерами, було зумовлено бажанням підкреслити її унікальність, врахувати останні тенденції розвитку харчової промисловості і науки. Досягнення РН забезпечується змістом, структурою, логічною послідовністю освітніх компонент (ОК). 70,55 % обов'язкових ОК спрямовані на забезпечення загальних та фахових компетентностей, визначених стандартом (вимога не менше 35 %). Це продемонстровано інформацією, наведеною в ОП (розділ 2.1, структурно-логічна схема ОП та матриця відповідності освітніх компонент і програмних результатів навчання).

Зазначені в ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для 7 кваліфікаційного рівня.

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

Професійний стандарт зі спеціальності G13 «Харчові технології» відсутній. Проте компетентності та програмні результати навчання за даною ОП, яких набувають випускники, дозволяють їм працювати за професіями, згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010, зазначеними в п. «Придатність до працевлаштування» даної ОП.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Для урахування потреб і рекомендацій ЗдВО до складу РГ з удоск-ня ОП входили: Третяк Софія (2022), Салівонов Тамара (2024), Стасюк Максим (2025). Пропозиції й рекомендації ЗдВО враховуються за резул-ми анонім. опитування (2024р. <https://surl.cc/saxonw>; 2025р. <https://surl.li/glalba>), що відображено у прот. каф.ХБ №8 від 27.12.2024р, №6 від 29.12.2025р. Також ЗдВО висловлюють побажання і зауваження на зустрічах із гарантом ОП (<https://surl.li/kuxoke>, <https://surl.li/oqwlqs>). Як результат введено в освіт. процес гостьові лекції (<https://surl.cc/nzqsch>, <https://surl.li/qlytav>, <https://surl.li/ygsywg>, <https://surl.li/ppkgwm>); посилено прак.підготовку проведенням: екскурсій на під-ва (<https://surl.li/ponbzm>, <https://surl.li/usthvs>, <https://surl.li/pbaksi>, <https://surl.li/abdgbd>, <https://surl.li/munygj>, <https://surl.li/bwegxx>), майстер-класів (<https://surl.li/sgrnaj>, <https://surl.li/wvtmym>), занять у пром. умовах (<https://surl.li/alpeht>, <https://surl.li/epzjyf>); започатковано проєкт «Запитай випускника» (<http://surl.li/twopqw>, <https://surl.li/yfxhue>). За пропозицією ЗдВО ОК8 доповнено темами, пов'язаними із викор-ням засобів ШІ в освіт. процесі та наук. діяльності, а ОП доповнено СК9 і РН14 (каф.ХБ №16 від 13.06.2025р).

Випускники надають пропозиції під час обговорення ОП, відвідуючи заходи, організовані випуск.каф. (<http://surl.li/twopqw>, <https://surl.li/yfxhue>, <https://surl.li/ahzhmt>) та під час анонімного опитування (<https://surl.li/eyassn> (2023), <https://surl.li/vztprc> (2024), <https://surl.li/dpkgoi> (2025)).

- роботодавці

Співпраця з роботодавцями носить системний характер, забезпечується регулярною комунікацією на розширених засіданнях РГ, форумах, конференціях., під час долучення до освітнього процесу тощо (<https://surl.li/ezbsvo>, <https://surl.li/egwpte>). Їх пропозиції враховані на етапі формування мети, РН і під час подальших обговорень при оновленні ОП. При кафедрі ХБ створено ЕР за спец. «Харчові технології» (<https://surl.li/ruruxm>). При розробленні та удосконаленні ОП до складу РГ входили: Гамрач В.О., дир-р ПП «Агропродсервіс Ярчівці» (2022р.), Лугова С.М., технолог ФГ «Дністрянські зорі» (2024, 2025 рр).Пропозиції роботодавців за результатами опитувань (<https://surl.li/ioemxr> (2024р.), <https://surl.li/gencho> (2025р.), <https://surl.li/pmquius> (2026р.)), які стосувалися набуття спеціальних компетентностей та РН, враховані при оновленні ОП. Пропозиції обговорювали на засіданні ЕР (протокол № 1 від 05.05.2022р., протокол № 1 від 11.01.2024р., протокол № 1 від 21.01.2025р.). Рекомендації Гусак О.В. (ПП «Агроспецгосп»), Шинкарук О.Ю. (ПрАТ «Тернопільський молокозавод») про посилення практичного й теоретичного наповнення ОК сучасними аспектами у технологіях харчових продуктів і набуття навиків проєктування інноваційних технологічних рішень на підприємствах харч. пром-ті враховано й реалізовано шляхом додавання СК7, РН12 у ОП та розширенням тем і виконанням курсового проєкту з ОК «Інноваційні технології харчової продукції» (протокол каф.ХБ №9 від 14.03.2024р).

- академічна спільнота

У ТНТУ створено освітнє середовище, у якому підтримується і стимулюється максимальна відповідальність за результати освітнього процесу; проводяться семінари для гарантів (<https://surl.li/tkzppl>), члени робочої групи

беруть участь у зустрічах з колегами інших ЗВО для обговорення питань з розвитку ОП (<https://surl.li/ggsoxu>, <https://surl.li/cc/urilsl>).

До складу робочої групи із розроблення та удосконалення ОП входили: Бейко Л.А.(2022р); Дацишин К.Є. (2023-2025р); Карпик Г.В.(2022-2025р); Крупа О.М.(2023-2025р); Стадник І.Я. (2022р.) (накази ТНТУ №4/7-203 від 04.04.2022, №4/7-142 від 07.02.2023, №4/7-2 від 02.01.2024, №4/7-6 від 09.01.2025). Інтереси й пропозиції НПП, які викладають на ОП враховують за результатами анонімного опитування (2024р- <https://surl.li/cc/msqkcp>, 2025р- <https://surl.li/eyassn>), що відображено у протоколах кафедри ХБ (№8 від 27.12.2024р, №6 від 29.12.2025р). З пропозицій академічної спільноти враховано питання підвищення матеріально-технічного рівня лабораторій і мотивації здобувачів до навчання. Враховано пропозиції членів робочої групи з удосконалення ОП: Дацишин К.Є. і Карпик Г.В. щодо розширення переліку СК та РН, такими що пов'язані із науковою і дослідницькою діяльністю викладачів випускової кафедри ХБ для можливості набуття здобувачами знань і практичних навиків у спец. методах та методиках досліджень у процесі створення інноваційних рішень (протокол робочої групи №2 від 06.05.2025р).

- інші стейкхолдери

Усі проекти освітніх програм розміщуються на сайті університету (<https://surl.li/khzzbj>) із відповідним оголошенням на сайті ТНТУ (<https://surl.li/jmpwpq>, <https://surl.li/qzjezq>) для відкритого обговорення впродовж місяця перед затвердженням на засіданні кафедри, Вчених радах факультету та університету. Будь-яка зацікавлена особа може висловити свої пропозиції та зауваження до ОП під час її обговорення. Після затвердження, ОП розміщуються на сайті університету (<https://surl.li/qqxroo>) і на сайті випускової кафедри (<https://surl.li/xmqrio>).

При удосконаленні ОП враховано пропозиції Галини Поліщук (д.т.н., проф., завідувачки кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ) щодо внесення акцентів у фокусі ОП, а також узгодження компетентностей та програмних результатів із навчальним матеріалом кожної освітньої компоненти (протокол робочої групи з удосконалення ОП №2 від 06.05.2025, протокол кафедри ХБ№16 від 13.06.2025р).

Прийнято до уваги рекомендацію Галини Калініної (к.т.н, доц. доцентки кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва БНАУ) щодо виділення унікальності даної ОП(протокол робочої групи з удосконалення ОП №2 від 06.05.2025, протокол кафедри ХБ№16 від 13.06.2025р).

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

Метою ОП є становлення й підготовка професіоналів харч. техн-й, здатних до комплексного розв'язання складних проф. задач та прак-х проблем у різних галузях харч. пром-ті, науково-дослідної діяльності, освітньої та інноваційної сфер.

У Стратегії та Концепції розвитку ТНТУ (<https://surl.li/oeeehn>) зазначено, що місією ун-ту є створення умов для надання якісної освіти через вільне творче навч-ня та наук. досл-ння відповідно до сусп. потреб, зумовлених розвитком України, науки, економіки та культури, а також глобальних процесів розвитку людської цивілізації. Метою є сприяти самореалізації учасників освіт. процесу та форм-ю 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 техніч. ун-том у Зах. регіоні України. Це дає можливість отримати гарантовано високу якість освіти і є бажаним місцем для роботи фахівців-науківців та висококваліфікованих викладачів. Спільнота ун-ту сповідує загальнолюдські цінності й демок. принципи свободи та відповідальності. Ун-т є потужним наук.-навчал. комплексом, який створює умови для теорет. й практ. підготовки випускників, забезпечує фінан. стабільність НПП, формує соц. інфраструктуру, яка б забезпечувала його ефективне функціонування.

Мета ОП повністю відповідає місії та стратегії ТНТУ, що створює можливість розвитку ОП та спец-ті, у межах якої існує ОП.

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

Мета та РН даної ОП відображають тенденції розвитку науки і спеціальності. Для їх формулювання й удосконалення РГ аналізувала пріоритетні наукові напрями, затверджені на державному рівні <https://surl.li/qbkvj>, <https://surl.li/ibpmht>, вивчала наукові напрями галузевих НДІ, глобальні і локальні тенденції розвитку спеціальності на наук. конф-ціях, круглих столах(організаторами яких були каф.ХБ і профільні ЗВО) та на підставі інформаційно-аналіт. даних <https://surl.li/nnvbzd>, <http://surl.li/dndamw>, <https://surl.li/lwdahs>, <https://surl.li/yzxfzi>. До 2030р Україна позиціонуватиметься як країна, орієнтована на харчову галузь світового значення, де відбуватиметься впровадження нових тех-гій, перехід від екстенсивного сільс.госп-ва до інтенсивного (<http://surl.li/dndamw>). Згідно з ЗУ № 3534-IX і Постановою КМ № 476 від 30.04.2024р з зазначенням «Переліком тематичних напрямів наук. досліджень і наук.-техн. розробок» (<https://surl.li/ibpmht>) одним із пріоритетів розвитку науки у сфері харч. техн-гій є «Технології виробництва харчових продуктів для функціонування стійкої та ефективної продовольчої системи». Такі тенденції корелюють з метою ОП, РН2, 5, 6, 11, 12 та відображені у ОК1, 5, 8, 9, 10. В цілому, ОП «Харчові технології» спрямована на становлення професіоналів харчових технологій, здатних до актуалізації діяльності підп-в харч. пром-ті в умовах сталого розвитку, вирішення практичних завдань із впровадженням інноваційних рішень й забезпечення якості харчових продуктів.

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

При формуванні мети ОП й РН враховано Стратегію розвитку Терноп.обл. 2021-2027р. (<https://surl.li/wdkjoc>) та Стратегічний план розвитку Терноп.МТГ до 2029р (<http://surl.li/zclwhi>). Провідна позиція у пром.комплексі області

належить харч. галузі. Видами діяльності, які формують основу для смартспеціалізації обл. є вир-во мол. прод. і харч. переробна пром-ть. Найпотужніші підп-ва обл. спрямовують продукцію як для споживачів України, так й країн ЄС.

Регіональний й галузевий контекст ОП відображено у тематиці кваліф. робіт, у проходженні практики, прикладному матеріалі, який використовується під час вивч. дисциплін. Залучення до освіт. процесу спеціалістів-практиків (<https://surl.cc/nzqsch>, <https://surl.li/qlytav>, <https://surl.li/ygsywg>, <https://surl.li/ppkgwm>) дозволяє ЗдВО познайомитися з проблемами галузі та регіону. За запитом роботодавців випускники працевлаштовані на ПрАТ «Тернопільський молокозавод», ТОВ «М'ясокомбінат ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ», ТОВ «Пивоварня Опілля», ПрАТ «Тера» (Тернопільська кондитерська фабрика), ПрАТ «Galicia Distillery», ТОВ Бучачагрохлібпром. За інф-цією кадрових агенцій (<https://surl.lu/vjalrx>, <https://surl.li/xocjub>, <https://surl.li/ssdrgj>) потреба у фахівцях харч.пром-ті на даний час у регіоні залишається, що є перспективою для майбутніх випускників ОП. Співпраця з підп-вами галузі є необхідною умовою форм-я якісної співпраці для покращення ситуації на ринку праці (<https://surl.li/fuizhc>, <https://surl.li/kicpdf>).

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

Вивчення досвіду аналогічних вітчизняних ОП здійснювали шляхом моніторингу інформаційних ресурсів відповідних ЗВО, під час спілкування гарант та членів РГ з гарантами відповідних ОП, керівниками структурних підрозділів, де вони реалізуються, членами РГ і викладачами, які задіяні у їх реалізації, на спільних наукових, наук.-практ., науково-метод. заходах, круглих столах, форумах.

При формулюванні цілей і РН, а також структури даної ОП враховано досвід НУХТ (<https://surl.lu/inmxdr>, <https://surl.li/wdidvt>, <https://surl.lu/snmjiv>, <https://surl.li/gvviaq>, <https://surl.li/fixlsb>), ОНТУ (<https://surl.cc/yoogjb>, <https://surl.li/mkbyaq>, <https://surl.lu/crilhw>), НУБіП (<https://surl.lu/qihvmp>, <https://surl.lt/ztdafq>), НТІ «ХПІ» (<https://surl.li/cbrzfr>), ЛНУВБ ім. С.Гжицького (<https://surl.li/rwmqzw>, <https://surl.li/nainbd>), що передбачає викладання таких обов'язкових ОК як «Інтелектуальна власність», «Методологія та організація наукових досліджень», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» (у окремих ОП за галузями харчової промисловості), «Інноваційні технології харчових продуктів» (у окремих ОП за галузями харчової промисловості) для забезпечення компетентностей й РН у відповідності до вимог Стандарту ВО за спец. 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня ВО. Аналіз вказаних ОП і РН показує, що їхню спрямованість на підготовку професіоналів, які розуміють усі фундаментальні етапи харч. технологій з основним акцентом на специфіку окремих галузей харч. пром-ті, при цьому широко вивчаються спеціалізовані навчальні дисципліни для таких цілей. Разом з тим, в умовах динамічних змін у економічному просторі, виникає необхідність не тільки у вузькопрофільних спеціалістах конкретної галузі, як у фахівцях, здатних перебудуватися для діяльності у будь якій сфері харчової промисловості. Саме на це є спрямована дана ОП як і ряд освітніх програм інших ЗВО України, зокрема: БНАУ (<https://surl.li/rvjqbe>), МНАУ (<https://surl.li/qjaltr>), ДНУ ім.О.Гончара (<https://surl.li/oyxfds>), ЧДТУ (<https://surl.li/mskqsy>), УДХТУ (<https://surl.li/hoiydp>), НУ «Чернірівська політехніка» (<https://surl.li/bwngbp>), ПДАУ (<https://surl.li/dzazck>), ЛТЕУ (<https://surl.lu/xjkzot>), ЛНТУ (<https://surl.lt/fasbqz>), ХНУ ім. В.Н.Каразіна (<https://surl.li/blmkkm>), У всіх програмах відмічається акцент на підготовку здобувачів до інноваційної проектної й науково-дослідної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів на різних підприємствах харчової промисловості, а також у закладах ресторанного господарства, в умовах сталого розвитку.

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

При формуванні ОП значну увагу приділено досвіду європейських ЗВО з метою забезпечення відповідності європ.стандартам якості освіти, світовим трендам розвитку харч. пром-сті, гармонізації навч. планів, забезпечення умов для просування проектів академ. обмінів тощо. Зокрема, враховано, що :

-ОП«Technologia żywności i żywienie człowieka» у Krakow Agricultural University (<https://surl.li/qezsed>) і Lublin University of Life Sciences (<https://surl.li/qoshgo>, <https://surl.li/rwjrru>, <https://surl.li/byjcbe>) передбачає вивч-я дисциплін: Біологічно активні харч. реч-ни, Прикладна інформатика, Прикладна статистика, Основи підп-ва та, відповідно, Штучний інтелект у харч. тех-х та науці, Системи та інструменти управління якістю;
-вивчення циклу Bioactive food ingredients є в ОП «Food Technology» (<https://surl.li/qptrhx>) Wrocław University of Environmental and Life Sciences;
-ОП«Technologia żywności i żywienie człowieka» (<https://surl.li/vrkjpi>) у Poznań University of Life Sciences передбачає РН:«Знання націон. та міжнар. правового регулювання вир-ва та розподілу харч. продуктів, принципів захисту пром.власності та авторського права...», «Застосування передових статистичних методів для план-ня та оптимізації експер-в і обробки результатів досл.»;
-Wageningen University (Нідерланди) пропонує ОП «Food Technology» (<https://surl.cc/naqbmj>, <https://surl.li/qupgnr>) із вивченням купців Data Management, Advanced Statistics, Biofunctional Food Ingredients;
-University of Hohenheim (Німеччина) в ОП«Food Science and Technology» передбачає «...набуття наук.-методологічних навичок, що включає найсучасніші...статистичні процедури для оцінки даних, методи моделювання...»(<https://surl.lt/mssklld>), при цьому обов'язком є вивч. курсу Applied Mathematics for the Life Sciences (<https://surl.li/ofkzkk>).

На основі вищевказаного в ОП (ТНТУ) було впроваджено ОК 3,4,5,7, а під час її удосконалення додано СК8, СК9, РН13, РН14. При удосконаленні ОП враховано досвід також й інших закорд.ЗВО, таких як Lund University(Швеція):«Food Technology and Nutrition» (<https://surl.li/dmijwq>), University of California(США):«Food Science and Technology» (<https://surl.li/faugld>), Purdue University (США): «Food Science» (<https://surl.li/yfcbwc>), University of Illinois(США):«Food Science» (<https://surl.li/vaeuww>), University of Copenhagen(Данія):«Food Science and Technology» (<https://surl.lu/kmzhdv>), University of Helsinki(Фінляндія):«Food Science» (<https://surl.lu/xhjxgl>),

University of Reading(Англія):«Food Science» (<https://surl.li/omklxs>). В основі цих ОП закладено поглиблення знань про науку і технології харч.продуктів, підготовку до кар'єри у харч. пром-ті й наук.дослід-х. У цілому дана ОП відповідає принципам підготовки іноземних ЗВО, надаючи ключові знання, вміння і компетентності, необхідні для фахівців харч. пром-ті. Такий підхід дозволяє адаптувати освіт.процес до світових тенденцій і водночас зберігати зв'язок із потребами укр.ринку, забезпечити конкурентноспроможність випускників.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

63.5

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

26.5

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

Зміст ОП відповідає предметній області спец. «Харчові технології», що задекларована в Стандарті ВО для другого (магістерського) рівня ВО. Предметна область спеціальності реалізується в ОП через вивчення об'єктів, якими відповідно до Стандарту ВО спец. «Харчові технології», є технологічні процеси і харчові продукти. Формуванню компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері харч. технологій, допомагає прак. підготовка (ОК11, ОК12) на підп-вах чи наук.-досл. установах харч. пром., практико-орієнтованість ОК1, ОК9, ОК10 та ряду ВК, які рекомендовано випус. каф.

Цілі навчання досягаються через розв'язання широкого кола завдань предметної області. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології, сутність і розуміння яких висвітлюють теми ОК1, ОК2, ОК4, ОК8, ОК9, ОК10. Зокрема, здобувачами вивчаються принципи й методи розроблення інновацій у технологіях виготовлення харч. прод., в т.ч. функціональних(ОК1); принципи використання та збереження у харч. прод. біол.акт. речовин (ОК4); сучасні наукові концепції прийняття технологічних рішень, принципи формування екологічно відповідального вир-ва у харч. галузі, підходи до сталого розвитку харч. системи та прод. безпеки як України, так і світу, в цілому (ОК9); принципи і методи розроблення й застосування системи НАССР на під-вах галузі, у т.ч. й законодавчі аспекти (ОК10); принципи і правила захисту інтелект. власності згідно націон. і міжнарод. законодавства (ОК2); наукові концепції, категорії, принципи, методи планування, організації й проведення наук. досл. роботи у сфері харч. прод.(ОК8).

ОК2 забезпечує набуття знань та навиків із статистичної обробки результатів досліджень, а ОК 7 – з математ. моделювання техн-х процесів у виготовленні харч. прод., що становлять методи і методики предметної області спец. «Харчові технології».

Комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підп-в харч.пром-ті (ОК1, ОК5, ОК9), методики і методи контролю якості та безпечності харч. прод.(ОК10), планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах (ОК1, ОК5) вивчаються на лекціях і опановуються під час виконання лабор. і практ. робіт, курсового проектування, виконання кваліфікаційної роботи.

При опануванні ОК1, ОК3, ОК4, ОК7, ОК8, ОК9 залучені сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади навч. лабораторій кафедр, де реалізується ОП, сучасні інформаційні системи та програмні продукти.

Зміст ОП спрямований на підготовку фахівців з фундаментальними і професійно-орієнтованими знаннями із виробництва безпечних та якісних харч. прод., а також передбачає поглиблену теоретичну й практичну підготовку для проведення проектно-технол., наук.-досл. робіт із розроблення й впровадження технологічних інновацій у харч. пром-ті. Здобувач має можливість отримати знання, необхідні для його проф. діял-ті, також із вибіркової складової, що посилюють вивч. предметної області спец-ті.

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

Порядок формування індивідуального навчального плану здобувача й реалізації права вибору ЗдВО освітніх компонентів визначений у Положенні про організацію освітнього процесу в ТНТУ (<https://surl.li/woliep>) та Положенні про індивідуальний навчальний план здобувача ТНТУ (<https://surl.li/cc/ckhgwpr>).

На формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗдВО спрямовано 29,44% освітніх компонент від обсягу даної ОП. Формування індивідуальної освітньої траєкторії охоплює розробку та реалізацію індивідуального навчального плану; створення умов для вільного вибору ЗдВО вибіркового освітніх компонент; розвиток дистанційних навчальних технологій; забезпечення індивідуальної академічної мобільності здобувачів.

Перелік вибірових дисциплін для ознайомлення поданий у реєстрі вибірових дисциплін ТНТУ у середовищі ATutor, вкладка «Навчальні дисципліни для вибору студентами» (<http://surl.li/qrowia>), а також здобувачі можуть

обирати дисципліни з переліку, пропонованого випусковою кафедрою (<https://surl.li/incuqz>), що є спрямовані на поглиблення фахових спеціальних компетентностей.

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

Вибір й опанування вибіркового дисциплін дозволяє здобувачам отримати додаткові знання і використовувати їх для реалізації себе як висококваліфікованих професіоналів, здатних забезпечувати реалізацію ефективного управління у різних сферах діяльності.

Індивідуальна освітня траєкторія формується шляхом складання індивідуального навчального плану. Вивчення дисциплін за вибором для здобувачів другого рівня ВО розпочинається у II семестрі. Алгоритм вибору ОК здобувачем наступний:

- до 1 жовтня кафедрами університету проводиться робота з інформування ЗдВО про переліки дисциплін, що пропонуються для вибору. Інформування проводиться через систему електронного навчання(СЕН) університету (<https://surl.li/oebxuv>), через органи студентського самоврядування, соціальні мережі, окремі зустрічі з гарантом ОП та іншими доступними засобами. У СЕН у переліку пропонованих вибіркового ОК є змога ознайомитися з силабусом дисципліни, її рейтингом у системі електронного навчання, кількістю кредитів, інформацією про викладача тощо;
- після ознайомлення з переліком вибіркового дисциплін ЗдВО до 1 листопада подають заяву декану факультету про обрані ними дисципліни. Заява зберігається в деканаті протягом усього терміну навчання здобувачів ВО;
- декани факультетів до 15 листопада формують групи для вивчення вибіркового дисциплін. Якщо група не сформувалася, то декан інформує ЗдВО про необхідність вибору інших дисциплін. Остаточний вибір дисциплін має бути завершений до 1 грудня навчального року.
- після остаточного формування й погодження груп з вивчення вибіркового дисциплін їх перелік затверджує декан факультету і передає до початку весняного семестру поточного навчального року на випускові кафедри для формування індивідуальних навчальних планів здобувачів та робочих навчальних планів для здобувачів освітнього ступеня «магістр».

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

ОП «Харчові технології» передбачає практичну підготовку здобувачів освіти у кількості 12 кредитів (вимога стандарту ВО – не менше 8 кредитів ECTS), а саме фахова практика (ОК 11) та практика за темою кваліфікаційної роботи (ОК 12), які дають змогу сформувати відповідні програмні результати: ОК 11 – РН 1, РН 5, РН 6, РН 7, РН 9, РН 11, РН 12; ОК 12 – РН 1, РН 2, РН 5, РН 7, РН 9, РН 10, РН11, РН 12, РН 14.

Практична підготовка здобувачів у ТНТУ реалізується на підставі «Положення про практичну підготовку здобувачів ВО у ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1351>).

Процедура проходження практик описана у відповідних програмах (<https://surl.cc/ateery>), в яких розкриті питання організації, проведення та оцінювання практик. Зміст практик забезпечує удосконалення професійно-практичної підготовки студентів.

Цілі, завдання та тематики практик періодично переглядаються та оновлюються з урахуванням пропозицій роботодавців та випускників ОП. Роботодавці беруть активну участь в організації та проведенні практик (<https://surl.li/epzjyf>), створюють умови для набуття необхідних компетентностей, керують практичною підготовкою та надають інформацію для написання звітів.

Проходження практик здобувачами відбувається на підприємствах харчової промисловості, з якими ТНТУ має укладені угоди.

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

ОК, які вивчаються на ОП сприяють набуттю соціальних навичок (soft skills) упродовж усього періоду навчання.

Соціальні навички відображено у загальних (ЗК 3, ЗК4, ЗК5) та спец. компетентності (СК5), набуття яких забезпечується відповідними освітніми компонентами: ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12.

Формування згаданих компетентностей спрямоване на досягнення РН 6, РН 9.

На розвиток й закріплення soft skills спрямовано використання таких форм та методів навчання, як підготовка командних проєктів і презентацій власних досліджень, доповіді, дискусії, робота в групах (<https://surl.li/gqmkmn>), участь у конф-х, семінарах, а також виконання і захист кваліфікаційної роботи, які є підґрунтям, на якому ЗдВО вчаться аналізувати, оцінювати повноту і достовірність інф-ції, продукувати нові ідеї, формувати власну думку, доносити її професійній аудиторії, приймати, обґрунтовувати і захищати рішення. Під час практик ЗдВО здобувають досвід проф.комунікації, логічно і системно мислити, працювати в критичних умовах тощо.

Також розвитку соціальних навичок сприяє студентоцентризований освітній процес в унів-ті: здобувачі беруть активну участь у студентському самоврядуванні, екскурсійній (<https://surl.li/adplzl>) й культурно-масовій діяльності (<https://surl.li/hdvvgdk>, <https://surl.li/akqsve>, <https://surl.li/poafpi>, <https://surl.li/awslld>, <https://surl.li/wtytcq>), а також у волонтерській роботі (<https://surl.li/vljwdo>, <https://surl.li/ewzrws>, <https://surl.li/qwwkky>, <https://surl.li/tntjzo>).

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

ОК включені до ОП є логічно-структурованими, пов'язаними між собою і дають можливість досягти мети й РН, що підтверджує структурно-логічна схема, матриця відповідності ОК і РН. Так, у I семестрі ОК3, ОК6 і ОК8 забезпечують досягнення РН1, РН10, РН9, що є необхідним для ефективного забезпечення інших РН. ОК4, ОК9, ОК10 є базовими для забезпечення фокусу ОП та РН1, РН7, РН13, при цьому забезпечують й інші РН, тому передбачені у I семестрі. Здобуті компетентності удосконалюються під час фахової практики (ОК 11). У II семестрі вивчається ОК1, яка ґрунтується в т.ч. на компетентностях, здобутих під час вивчення у I семестрі ОК4, ОК9. Крім того у II семестрі ОК5 і ОК7 посилюють набуті у I семестрі компетентності для розв'язання складних задач і прийняття ефективних рішень, їх оцінювання у сфері харчових технологій, а ОК2 забезпечує набуття здобувачами компетенцій із захисту прав на свої розробки. Після вивчення усіх обов'язкових ОК наприкінці II семестру передбачено практику за тематикою кваліфікаційної роботи, що дає можливість визначитися здобувачу щодо бажаної теми наукових досліджень для виконання кваліфікаційної роботи у III семестрі. Зміст ОП забезпечує формування загальнокультурних (ЗК5-здатність працювати в міжнар.контексті, РН9-вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності) й громадянських компетентностей (ЗК4-здатність діяти соціально, відповідально та свідомо; СК3-здійснювати захист прав інтелектуальної власності).

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

ОП реалізується з використанням студентоцентрованого підходу, який ґрунтується на засадах, визначених «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/vrnzfo>). Освітній процес включає аудиторні заняття та самостійну роботу студента. Обсяг навчального навантаження, визначений даною ОП, складає 90 кредитів ECTS (2700 год). Компоненти ОП забезпечують оптимальний баланс між аудиторними заняттями та самостійною роботою. Частка самостійної роботи студента за обов'язковою частиною складає 75% (навчальні дисципліни – 65%, практика – 100%). Тижневий обсяг аудиторного навантаження для здобувачів ВО згідно з навчальним планом складає в I семестрі – 18 акад. год, II семестрі – 18 акад. год., та III семестрі – 17 акад. год. У семестрі планується не більше 8 екзаменів і заліків, у тому числі не більше 4 екзаменів. Зазначені заходи сприяють оптимізації завантаженості здобувачів. 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, месенджери, 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 ОП забезпечують ОК практичної підготовки (ОК11,ОК12) та ОК циклу професійно орієнтованих дисциплін. Практична підготовка на ОП складає 12 кредитів, що відповідає вимогам стандарту ВО – не менше 8 кредитів ECTS.

Відповідно до «Положення про особливості організації освітнього процесу на виробництві» (<https://surl.lu/uwreuw>) для поєднання навчання в університеті з навчанням на підприємствах і організаціях з метою оволодіння програмними результатами, поглиблення практичних умінь і навичок під час навчання на даній ОП організовуються заняття (<https://surl.li/alpeht>, <https://surl.li/epzjyf>) і екскурсії на підприємствах (<https://surl.li/ponbzm>, <https://surl.li/usthvs>, <https://surl.li/pbaksi>, <https://surl.li/abdgbd>, <https://surl.li/munygj>, <https://surl.li/bwegxx>), зустрічі з роботодавцями (<https://surl.li/fcaxlh>, <https://surl.li/isewpv>, <https://surl.li/hmfnyd>) й випускниками (<http://surl.li/twopqw>, <https://surl.li/yfxhue>).

Для підвищення якості підготовки і урахування вимог роботодавців, подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом до проведення занять залучаються професіонали-практики <https://surl.cc/nzqsch>, <https://surl.li/qlytav>, <https://surl.li/ygsywg>, <https://surl.li/ppkgwm>), експерти галузі (<https://surl.li/jhxcym>), представники роботодавців (<https://surl.li/druphu>).

В університеті діє «Положення про дуальну форму здобуття ВО у ТНТУ» (<https://surl.lt/iyugux>), на даній ОП 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

Харч. галузь виступає інтеграційною платформою для досягнення цілей сталого розвитку (ЦСР), а її стратегічне регулювання і модернізація є необхідною умовою переходу до стійких, інклюзивних, резильєнтних моделей роз-ку сусп-ва. Освіт. процес за ОП забезпечує набуття у ЗДВО навичок і компетентностей, направлених на досягнення таких ЦСР як:

- подолання голоду, досягнення прод. безпеки, поліпшення харч-ня і сприяння сталому розвитку сільс. госп.: ОК1 містить теми, що пов'язані з особливостями поліпшення харч-ня, ОК9 розглядає теми з прод. безпеки як в Україні, так і у світі;
- забезпечення доступності та сталого управ-ня водними ресурсами та санітарією:ОК10 містить теми з управ-ня санітарією харч. прод.);
- сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому екон. зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх (ОК 5 теми, пов'язані з особливостями сталого розвитку, розробки проєктів, екон. та соц. значення

підвищ. продуктивності праці);

- створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям (в ОК8 є тема з орг-ції наук.-досл. робіт, ОК1 забезпечує СК7«Здатність створювати технологічні інновації для вир-ва харч. прод.», ОК2 призначено для захисту прав інтелек. влас-ті);

- забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і вир-ва (ОК5 вивчає екон. ефективність вир-ва, методи її досягнення).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому до ТНТУ в 2026р. з додатками розміщені на офіційному сайті університету (<http://tntu.edu.ua/?r=uk/admission/rules>).

Вимоги до вступників ОП визначені у розділі II. Прийом на навчання для здобуття вищої освіти Правил прийому до ТНТУ.

Для здобуття ступеня магістра приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7.

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

Відбір для здобуття ступеня вищої освіти за ОП здійснюється за результатами вступних випробувань – єдиного вступного іспиту (ЄВІ), який поєднує тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови (англійської, німецької, французької, іспанської на вибір вступника), яке проводиться Українським центром оцінювання якості освіти відповідно до законодавства та фахового іспиту. Вагові коефіцієнти до складових конкурсного відбору в 2026 році встановлені МОН України, а саме: фаховий іспит – 0,6, а складові ЄВІ – 0,2 кожна. Вимоги стосовно навчання на місцях, що фінансуються за рахунок видатків державного бюджету встановлюються МОН України. Прийом на навчання здійснюється в межах ліцензійного обсягу для ОП та відбувається на підставі конкурсного відбору. Програму фахового вступного випробування за ОП формує/переглядає щороку фахова атестаційна комісія, й оприлюднює її не пізніше ніж за 3 дні до початку прийому документів (<https://tntu.edu.ua/storage/pages/00000317/pv2026m-G13.pdf>). Метою фахового іспиту є комплексна перевірка знань вступників. У фаховий іспит включені питання, що є базовими для підготовки магістра харчових технологій, а саме з: біохімії, технічної мікробіології, теоретичних аспектів харчових виробництв, технологій харчових виробництв.

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 регулюється «Положення про порядок визнання та зарахування результатів формального навчання у ТНТУ» (<https://surl.li/wtahhr>), «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ТНТУ, та надання їм академічної відпустки» (<https://surl.li/bpsfu0>). 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» (<https://surl.li/dtpuxh>), що базується на документах ECTS та передбачає порядок участі у програмах академічної мобільності здобувачів. У положенні визначені відкриті процедури відбору здобувачів для участі у програмах академічної мобільності й визначені мінімальні вимоги до учасників, зокрема: 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 (<https://surl.li/ifuelp>)

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

У рамках програми внутрішньої академічної мобільності (в межах угоди про співпрацю між Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя та Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького № 19 від 15.09.2023), здобувачі ОП «Харчові технології»:

- у 2024/2025 н.р. (II семестр) СТАСЮК Максим і ВОРОБЧУК Іван, студенти гр.МЛм-51, вивчали за вільним вибором дисципліну «Інжиніринг підприємств галузі» (3 кредити ECTS) (наказ ТНТУ №4/7-67 від 29.01.2025 р.). Результати навчання зазначені в академічних довідках ЛНУВМіБ ім. С.З. Гжицького №05/25 та №06/25 від 28.06.2025р.

- у 2025/2026 н.р. (II семестр) КУХТИН Микола, студент гр. МЛм-51, вивчав за вільним вибором дисципліну «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» (4 кредити ECTS) (наказ ТНТУ №4/9-60 від 27.01.2026 р.).

Результати навчання зазначені в академічній довідці ЛНУВМіБ ім. С.З. Гжицького №03 та від 11.06.2026р.

Рішення щодо зарахування результатів навчання вищезазначених здобувачів ОП ухвалював декан факультету ФМТ

за рекомендацією комісії з визнання результатів навчання.

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>).

Визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін навчального плану, які вивчаються з II 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 у неформальній/інформальній 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. Інформування щодо визнання результатів навчання у неформальній освіті проводить декан факультету, гарант освітньої програми на зустрічах зі здобувачами вищої освіти.

Зазначене та інші положення розміщені на головній сторінці університету за покликанням <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

ОП «Харчові технології» передбачає можливість вивчення окремих тем ОК10 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» і ОК8 «Науково-дослідна робота» шляхом неформальної освіти на онлайн курсах. Темі та відповідні покликання на онлайн курси зазначені у силабусах і робочих програмах дисциплін (<https://surl.li/ctbzpn>). Відповідно до п.2.5. «Положення про визнання у ТНТУ результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=569>) визнання й оцінювання результатів такої неформальної освіти проводить НПП, що викладає ці дисципліни.

У 2025/2026 н.р. результати неформальної освіти було визнано здобувачам даної ОП на підставі їх персональних сертифікатів (<https://surl.li/ymlrlw>):

- «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» на освітній платформі «prometheus.org.ua»: Мисько Софії (гр. МХМ-51), сертифікат від 26.11.2025р., Величко Інні (гр. МЛМ-51), сертифікат від 07.11.2025р, Новаківській Юлії (гр. МЛМ-51), сертифікат від 24.11.2025р;
- «Академічна доброчесність в університеті» (Центр забезпечення якості освіти НУ «Києво-Могилянська академія») Величко Інні (гр. МЛМ-51), сертифікат № 134500 від 10.11.2025р;
- «Від початківця до експерта ШІ» на освітній платформі «prometheus.org.ua» Новаківській Юлії (гр. МЛМ-51), сертифікат від 24.11.2025р.

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 нормат. документом, що регламентує організацію та проведення освіт. процесу є «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/gvgwds>). «Тимчасовий порядок проведення семестрового контролю та атестації здобувачів ВО ТНТУ» (<https://surl.li/qctyhc>) визначає порядок дистанційного оцінювання результатів навчання здобувачів ВО із застосуванням СЕН ATutor в умовах, коли фізичне відвідування унів-ту обмежене або неможливе, і традиційні інструменти семестрового контролю та атестації не можуть бути застосовані з причин непереборної сили.

Зміст освіт. процесу відображається у навч. планах, робочих програмах, ЕНК. Досягненню мети ОП і ПРН сприяють: лекції, в т.ч. гостьові від вітчизняних і закордонних фахівців (словесні, пояснювально-ілюстративні, наочні методи, обговорення); практичні і лабор. заняття (самостійне або командне вирішення завдань, кейсів, майстер-класи); СР, опрацювання навч.-метод. літератури; НДПС; навчання через практику; виконання курсових проєктів, робіт, кваліфікаційної роботи (з використання систем CAD)

Особливостями використання методів навчання є те, що освіт. процес в основному організовується у малих групах, що дозволяє практикувати навчання з дискусіями, диспутами, підготовкою презентацій і проєктів тощо.

Практикується проведення освітніх заходів на вир-ві (<https://surl.li/alpeht>, <https://surl.li/epzjyf>).

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, методи навчання і викладання на ОП відповідають вимогам особистісноцентрованого підходу з

урахуванням принципів академічної доброчесності, толерантності, демократизації, практичності, варіативності, адаптивності, прозорості.

ЗдВО самостійно формують індивід. освітню траєкторію (згідно Положення <https://surl.li/xsagbb>), обирають тематики курсових проєктів, робіт, наук. досліджень, бази практики, тематику кваліф. роботи. Представники студентства входять до робочої групи ОП, до складу ВР факультету та ун-ту, приймають участь у обговоренні ОП, внесенні змін, обґрунтуванні вибору форм і методів навчання. А також безпосередньо взаємодіють з викладачами під час занять, де можуть висловлювати свої ідеї й побажання, обговорювати методи навчання і форми СР.

Для забезпечення студентоцентрованого підходу у рамках ОП, ЗдВО проходять анонімне опитування з метою постійного моніторингу якості освітніх послуг та з урахуванням їх особистісної спрямованості під час навчання й задоволеності методами навчання і викладання, у тому числі ефективності застосування в процесі навчання інтерактивних техн-й тощо.

Опитування проводить відділ забезпечення якості освіти ТНТУ, результати є розміщені за покликанням: 2024р. - <https://surl.li/cc/axonw>; 2025р. - <https://surl.li/glalba>.

Рівень задоволеності ЗдВО методами навчання і викладання, відповідно до результатів останнього опитування у 2025р., становить 80,6%.

Після вивчення кожного ОК усі здобувачі проходять опитування в СЕН ATutor щодо якості ЕНК.

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

Принцип академічної свободи учасників представленої ОП у ТНТУ реалізується через: самостійність і незалежність; свободу висловлювання власної думки; проведення власних наукових досліджень; поширення знань й інформації; використання результатів наукових досліджень та участі студентів у наукових конференціях; свободу слова й творчості; вибір навчальних дисциплін, тематики курсових робіт, проєктів і кваліфікаційних робіт, баз практик; можливість зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті з урахуванням побажань студентів.

ЗдВО, з дотриманням демократичних принципів свободи слова, вільно обговорюють важливі питання, пов'язані з освітнім процесом, плани робіт і 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 ц 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 й критеріїв оцінювання надається здобувачам на першому занятті. Ця інформація також є у робочих програмах, силабусах навчальних дисциплін і у обов'язковому розділі «Критерії оцінювання знань» ЕНК системи електронного навчання ATutor. Робочі програми і силабуси освітніх компонент розміщені на сайті випускової кафедри (<https://surl.li/ctbzpn>). 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 і другого рівнів ВО, 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 ЗдВО навч. і дослід. діяльності у ТНТУ створені належні умови. Викладачі активно залучають ЗдВО до наук. досліджень. Для проведення літературного пошуку ЗдВО використовують елект. ресурси бібл-ки ТНТУ (<https://surl.li/auomej>) з відкритим доступом до баз даних Web of Science та Scopus, підручників з різних галузей знань Кембриджського університету, матеріалів некомерційного академічного видавництва Annual Reviews, репозитарію університету ELARTU (<https://elartu.tntu.edu.ua/>). У ТНТУ проводять всеукр. й міжнар. конф., на яких здобувачі апробують результати своїх наук. досліджень.

Відповідно до п.3.1. «Положення про кваліфікаційні роботи студентів ТНТУ» (<https://surl.li/mvggtz>) обов'язковим елементом кваліф. роботи магістра є її апробація – наявність тез доповідей на конф-х або друкованих статей. Так, здобувачі ОП доповідають про результати власних наук. досліджень на конф-х, проведених ТНТУ:

Міжнар.студен.наук.-техн.конф. «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання»: 2022р. - 2 здобувачі, 2023р. - 5, 2025р. - 1, 2026р. -1 (<https://surl.li/hdsyem>, <https://surl.li/zatqbq>, <https://surl.li/ysxhsm>, <https://surl.li/cc/edfws>); Міжн.наук.-техн.конф. молодих учених та студентів «Актуальні задачі сучасних технологій»: 2022р. - 2 здобувачі, 2023р. - 17, 2024р. -28 (<http://surl.li/xtpfua>, <http://surl.li/idbgma>, <https://surl.li/ubbrwz>); Міжнар.наук.-техн.конф.«Стан і перспективи харчової науки та промисловості»: 2022 р. -7 здобувачів, 2023р. - 23, 2025р. - 11 (<https://surl.li/jzwsoc>, <https://surl.li/ejxorg>, <https://surl.li/lwirdg>).

Також здобувачі ОП брали участь у конф-х інших закладів, зокрема, Міжнар.наук.-практ.конф. «Якість та безпека харч. продуктів» (Київ, НУХТ, 2023р.) «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока» (Київ, НУХТ, 2024,2025pp), «Проблеми та досягнення сучасної біотехнології» (Харків, НФаУ, 2025р), Міжнар.наук.конф.«Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування» (Харків, ДБТУ, 2024р),

Всеукр.наук.-практ.конф.«Молочна пром-ть від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири» (Київ, НУХТ, 2025р).

Здобувачі ОП є співавторами фак. статей: Шкільна М.В.(<https://surl.li/yhgeiu>), Солтис В.П.(<https://surl.li/phjpeb>), Ганущин Т.О. (<https://surl.li/fybjen>), Вербіцька В.С. (<https://surl.li/ccwysrms>), Войтко, Х.В.(<https://surl.li/knmlpb>), Свента Н.М. (<https://surl.li/zgmcyu>), Солопа М.Р.(<https://surl.li/adzojq>), Левін Д.С. (<https://surl.li/vofeta>), Кухтин М.В.(<https://surl.li/qzkeez>).

На кафедрі ХБ здобувачі проводять дослідження, беручи участь у роботі наук.гуртка (<https://surl.li/gnmwecg>); приймають участь у конкурсах студ.наук.робіт. Так, у 2022р. Шкільна М.В, Степанко І.І. зайняли призові місця у І етапі та приймали участь у ІІ етапі Всеукр. конкурсу студен.наук.робіт спец. Харчові технології, (НУХТ, м. Київ), у 2026р. Гарасимюк О.А. отримала диплом ІІІ ступеня у ІІ етапі Всеукр. конкурсу студен.наук. робіт спец.Харчові технології, (НУХТ, м. Київ) (<https://surl.li/dmlyqr>).

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

Зміст ОК переглядається щороку і оновлюється з урахуванням наук. досліджень та сучасних практик у галузі. До процесу залучаються стейкхолдери, розробляються спільні пропозиції щодо оновлення змісту ОК. Так, у 2024р. висловлено пропозицію фахівцями харч. галузі на засіданні ЕР кафедри ХБ, про інфор-го посилення матеріалу щодо сучасних інновацій у сфері харч. тех-гій і створення можливості набуття ЗдВО навиків проектування іннов.технологічних рішень на підп-х харч. пром-ті (прот.ЕР №1 від 11.01.2024р.). За результатами обговорення зміст ОК1 доповнено виконанням курсового проєкту. У 2025р., на основі побажань ЗдВО (<https://surl.li/ccsaxonw>) і фахівців галузі(прот.ЕР №1 від 21.01.2025р.), та сучасних тенденцій розвитку науки зміст ОК 8 доповнено темою «Використання ІІІ у наукових дослідженнях» для впровадж. у навч. процес сучасних засобів нав-ня і опрацювання інформації.

Викладачі оновлюють зміст ОК й на основі власних наук. досягнень і сучасних практик, засвоєних при підвищ. кваліфікації:

- Юкало В.Г. результати власних досл-нь із монографії «Біологічна активність протеїнів і пептидів молока» використав у ОК4, зокрема, лекційній темі й лаб.роботі «Мінералзв'язуючі біологічно активні фосфопептиди»; матеріали досліджень із фахової статті «Combination of electrophoretic systems for determining the fractional composition of proteins in lactoferrin preparations» використано у лекції5, щодо способів отримання лактоферину.
- Лялик А.Т. результати досліджень із монографії «Розробка технологій м'ясних, рибних та дієтичних продуктів з використанням нетрадиційної сировини та харчових продуктів для військовослужбовців», написаній у співавторстві, а також новітні практики, отримані під час підвищ. кваліфікації на тему «Інноваційні промислові та крафтові технології харч. прод-в», використала при оновленні змісту ОК 1: теми «Особливості вироб-ва харч. продуктів з використанням новітньої сировини та іннов. тех-й її переробки», «Функціональні харч. продукти для рестор.госп-ва»; на прикладі власних дисерт. досл-нь показала специфіку сенсорної оцінки й побудови профілограм у лаб. роботі «Сучасний контроль якості вир-ва продукції».
- Бейко Л.А використала власні наукові напрацювання, висвітлені у фак.статтях «Безпечність харч.продуктів як напрям післявоєнного відновлення України», «Євроінтеграційний вплив на підп-ва аграрної, харчової і переробної пром-ті в рамках продовольчої безпеки України» при оновленні лекц.матеріалу ОК 9.
- Скларов Р.А застосував результати досліджень, висвітлені у фак.статтях «Порівняльно-правовий аналіз законодавства в області інтелект. власності в країнах ЄС та Україні» «Порівняльно-правовий аналіз законодавства у сфері захисту програмних продуктів у Франції, Німеччині та Україні», «Правова модель Латвії у сфері інтелект. власності: адаптація до міжнародних стандартів і уроки для України» при викладанні ОК2, приймав участь у воркшоп-ах з інтел.вл-сті, проходив стаж-ня відповідно до ОК, сам є автором охоронних документів захисту прав інтел.вл-сті.

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

Міжнародна діяльність НПП проявляється у: проходженні міжнар. стажувань в: ун-ті Петрошані (Баб'як Ж.В, 2023р), ун-ті сільськогосподарських наук та ветерин. медицини Клуж-Напока, ун-ті Петрошані (Мельник Л.М, 2023р), Вармінсько-Мазурському університеті (Юкало В.Г., 2023р), техн.ун-ті Іскендеруна (Мельник Л.М, 2025р), техн.ун-ті Габрово (Кравець О.І., 2026р); участі в міжнародних он-лайн стажуваннях (Лялик А.Т. «Adaptation and Implementation of Ukraine Regulatory Framework for Quality of Products and Food», 2024р), програмі професійного розвитку академ. менеджерів «Удосконалення вищої освіти в Україні заради результатів» Британської Ради (Мельник Л.М., Лялик А.Т.,2025р), проєктах Erasmus+: «European Experience of Adaptation to Climate Change: Concept of Energy Security» та «Smart Specialization: European Experience of Regional Development Strategy» (Бейко Л.А., 2022р); виконання Мельник Л.М. міжнар. грантових програм Еразмус+ за напрямом Жан Моне: «Європейська практика цифровізації бізнесу у контексті сталої Індустрії 4.0» (2022-2025), «Досвід ЄС у цифровій трансформації через інформаційне моделювання будівель: уроки для України» (2023-2026рр); програм фінансування дослідницької підтримки Leverhulme Researchers at Risk: «Розробка онлайн-інструменту оцінки цифрової зрілості малих та середніх підприємств (МСП) у післявоєнній відбудові України» (2023-2024рр), «Досягнення розумної цифрової та сталої зрілості: розробка консультаційних послуг на основі штучного інтелекту для мікро- та малих підп-в» (2025-2026рр).

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?

Для забезпечення зворотного зв'язку, відстежування відповідності рівня набутих ЗдВО компетентностей і досягнення РН вимогам стандартів ВО та забезпечення своєчасного коригування освітнього процесу під час реалізації ОП передбачено різні форми контрольних заходів, які регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/dwqrwk>) і «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://surl.li/tmejwd>). Серед них: попередній (вхідний), поточний (модульний), підсумковий (семестровий, атестація) та відтермінований види контролю знань.

Вхідний контроль проводять на початку вивчення дисципліни, він забезпечує перевірку засвоєння ПРН попередніх дисциплін. Поточний контроль має на меті перевірку рівня досягнення РРН, може проводитися у формі: усного опитування, доповідей, письмового експрес-контролю, тестування, розв'язування кейсів, задач тощо. Модульний контроль проводять після вивчення модуля у терміни, визначені робочою програмою, що 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 СЕН ATutor (<https://dl.tntu.edu.ua/login.php>).

Підсумковий (семестровий) контроль дає змогу наскрізно оцінити досягнення здобувачем ПРН і проводиться (згідно Положення <https://surl.li/jckvix>) у формах екзамену або заліку, захисту курсових робіт (проєктів) або результатів практичної підготовки. При цьому проведення семестрового екзамену чи заліку відбувається в присутності 2 викладачів, один з яких лектор. Захист курсових робіт (проєктів) дозволяє виявити здатність застосовувати методи аналізу, приймати рішення та володіти матеріалом. Захист звіту з практики, курсових робіт (проєктів) відбувається публічно перед комісією у складі двох-трьох викладачів кафедри, у тому числі керівника практики (курсів робіт/проєктів) у формі диференційованого заліку.

Ректорський (відтермінований) контроль проводиться вибірково з метою оцінювання залишкових знань з дисципліни (або окремого модуля) згідно Положення <https://surl.li/werxsg>. За результатами аналізу якості навчання та викладання за потреби приймаються рішення про зміни до робочих програм навч.дисциплін. Робоча програма (<https://surl.li/aqlqpw>) й силабус кожної ОК містять інформацію про форми, методи контролю та оцінювання результатів навчання. Форми контролю також відображено в навчальному плані та індивідуальному навчальному плані здобувача. На першому занятті викладач інформує здобувачів про форми контрольних заходів. Повнота отриманих компетентностей, досягнення РРН за ОП в цілому перевіряється під час підсумкової атестації у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії, затвердженій наказом ректора. До роботи ЕК можуть долучатися стейкхолдери.

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

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.

Інформація щодо форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання навчальних досягнень міститься в робочій програмі і силабусі дисципліни. Крім того, ця інформація є обов'язковим елементом кожного ЕНК у СЕН ATutor і доступна онлайн, а також форми контрольних заходів щодо кожного ОК є відображені в індивідуальному навчальному плані здобувача, електронна версія якого доступна онлайн в особистому кабінеті здобувача в системі ATutor.

На перших заняттях викладач роз'яснює ЗдВО структуру ОК, ознайомлює з формами контр. заходів, періодичністю їх проведення, критеріями оцінювання, наголошує на необхідності дотримання принципів академ. доброчесності, і нагадує про це перед кожним контрольним заходом.

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»).

Під час опитування щодо якості викладання ОК, яке проводиться наприкінці кожного семестру, здобувачі, за потреби, можуть висловити побажання конкретизації критеріїв оцінювання.

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

На ОП реалізована усталена процедура доведення інформації про форми контрольних заходів, їх проведення та критерії оцінювання до ЗдВО, яка регламентована «Положенням про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/dwqrwk>) і «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://surl.li/tmejwd>).. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів на першому занятті з дисципліни. Ця інформація доступна онлайн на сторінці кожного ЕНК 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.

Критерії оцінювання результатів навчання є обов'язковим складником навчально-методичного контенту ОК і доступна для здобувачів у кожному ЕНК системи Atutor, у робочих навчальних програмах та силабусах дисциплін (<https://surl.li/ctbzpn>).

Для комунікації з питань, пов'язаних з підготовкою до контрольних заходів, викладачі і ЗдВО обирають зручний для них спосіб (через старосту, електронним листуванням в системі ATutor, месенджери).

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 магістра здійснюється екзаменаційною комісією згідно «Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=506>). Форма атестації здобувачів ВО відповідає Стандарту ВО за спеціальністю «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня ВО.

До підсумкової атестації допускаються ЗдВО, які успішно виконали індивідуальний навчальний план. Кваліфікаційна робота магістра спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кожна кваліфікаційна робота проходить обов'язкову перевірку на академічну доброчесність з використанням антиплагиатної системи StrikePlagiarism відповідно до «Положення про кваліфікаційні роботи студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=496>), «Положення про недопущення академічного плагіату в ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=462>) і підлягає оприлюдненню шляхом розміщення в інституційному репозитарії університету (<https://surl.li/sxngav>).

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 ВО 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 ВО 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» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>), 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 комісією у складі трьох викладачів кафедри, в тому числі керівника практики. 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 системою 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» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=568>). Прецедентів щодо врегулювання конфлікту інтересів за даною ОП 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>), «Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=489>). Повторне оцінювання може проводитися не більше 2 разів: спільно лектором та другим викладачем за відомістю обліку успішності «А» та комісією під головуванням декана факультету за відомістю обліку успішності «К». Так, з дисципліни «Інтелектуальна власність» було проведено повторне оцінювання для одного студента.

Допускається повторне складання контрольних заходів з метою підвищення оцінки (крім захисту практики, курсових проєктів/робіт), зокрема, претендентам на диплом з відзнакою. Рішення приймає ректор на підставі заяви ЗдВО та згоди декана відповідного факультету. Можливе перескладання не більше 2 ОК за весь період навчання. Контр. захід перескладається комісії, призначеній зав.кафедри (2-3 викладачі), після складання останньої екзаменаційної сесії.

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 р. 6

«Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=86>). Упродовж тижня після оголошення результатів відповідного контролю здобувач 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 здобувач 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 здобувача. Якщо оцінка першого й повторного оцінювання відрізняється на понад 10%, то оцінка визначається як середнє арифметичне. 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 екзменаційної 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 даній ОП не було.

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

Основні положення та процедури дотримання академічної доброчесності зібрані на офіційній сторінці університету в розділі Академічна доброчесність (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/academic-integrity>) і відображені в Кодексі академічної доброчесності ТНТУ, Положенні про академічну доброчесність суб'єктів академічної діяльності ТНТУ, Положенні про недопущення академічного плагіату в ТНТУ, а також в інших положеннях, що регулюють дотичні сфери діяльності, зокрема, в Положенні про організацію освітнього процесу у ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1114>).

Заходами реагування на порушення академічної доброчесності є виховні заходи; притягнення до академічної та/або дисциплінарної відповідальності; реагування на порушення академічної доброчесності при проведенні конкурсів; інституційні заходи реагування. Рішення про застосування заходів реагування на порушення академічної доброчесності ухвалює уповноважений орган (Комісія з академічної доброчесності) або уповноважена особа.

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 та інших академічних творів 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 StrikePlagiarism.com (2019-2021 pp.), Unichack (2022-2023 pp.), StrikePlagiarism.com (з 01.07.2023). Перевірка кваліфікаційних робіт здобувачів здійснюється за кошти університету. Повнотекстові версії захищених кваліфікаційних робіт здобувачів ВО розміщують в інституційному репозитарії ELARTU (<http://elartu.tntu.edu.ua/>). Усі файли (виконаних завдань, звітів, курсових робіт та проєктів тощо), які є 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?

Норм. документи, метод. рекомендації, інформація щодо акад. доброчесності, доступні онлайн на сайті унів-ту, (<https://surl.li/myclpu>) і каф.ХБ (<https://surl.li/vqnsqx>). Відповідно до «Положення про акад. доброчесність суб'єктів акад. діяльності ТНТУ» здійснюється просвіт. діяльність та навч.-я з метою створення доброчесної культури для забезпечення високих стандартів етичної поведінки; проведення семінарів із ЗДВО з акад. доброчесності, зокрема з акад. письма, правильності написання наук., навч. робіт, правил бібл. опису літер-х джерел, оформлення цитувань, етичного вик-ня генеративного ШІ (<https://surl.li/agnozo>, <https://surl.li/qaafzp>, <https://surl.li/lqrutz>, <https://surl.li/nhutdp>). У ОК 8 запроваджено теми щодо вимог до акад. письма з акцентуванням на принципах самостійності, коректного викор-ня інформації з інших джерел й недопущення плагіату, правил бібл. опису джерел, офор-я цитувань. У силабусах ОК є пункт «Політика щодо академічної доброчесності» із інфор-ю щодо розпізнавання особи в ЕНК, перевірку робіт вбудованою системою Антиплагіат, заборону списування. Викладачі, задіяні в реалізації ОП, через консультування і роз'яснювальну роботу доводять до ЗДВО вимоги доброчесного вик-я курс. проєктів/робіт, звітів, кваліф. робіт, наук. праць (статей, тез) тощо, постійно наголошують на дотриманні принципів самостійності, коректного використання інфор-ї з інших джерел й недопущення плагіату. ЗДВО ОП беруть участь в опитуванні щодо рівня обізнаності з питань акад. доброч-ті (<https://surl.li/zqkwnn>).

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

Відповідно до Положення про академічну доброчесність суб'єктів академічної діяльності ТНТУ (<https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=1591>) за порушення академічної доброчесності педагогічні, науково-педагогічні та наукові працівники університету, вчені можуть бути притягнені до академічної та дисциплінарної відповідальності. До здобувачів освіти можуть застосовуватися такі санкції як виховні заходи реагування або заходи в межах притягнення до академічної відповідальності. У разі встановлення факту академічного плагіату, фабрикації чи фальсифікації у кваліфікаційній роботі, на підставі якої особі присуджено ступінь вищої освіти, така особа позбавляється відповідного ступеня вищої освіти у порядку, визначеному КМУ. За порушення академічної доброчесності вступниками та учасниками конкурсів передбачено припинення участі у конкурсі; скасування

рішення про результати конкурсу (в частині, що стосується особи, яка вчинила порушення академічної доброчесності).

Дотримання академічної доброчесності на випусковій кафедрі ХБ знаходиться на належному рівні. Випадків порушення академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками чи здобувачами ВО за даною ОП 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

ОП «Харчові технології» реалізується професійним кадровим потенціалом, який повною мірою відповідає вимогам щодо викладачів, визначених законодавством. Рівень професійної кваліфікації НПП, які забезпечують освітній процес засвідчується відповідністю п. 37 ЛУ і виконанням не менше 4 пунктів з перелічених у п. 38 ЛУ: а саме: 1 НПП – 11 п.; 2 НПП – 9 п.; 3 НПП – 7 п.; 2 НПП – 6 п.; 1 НПП – 5 п (більш детальна інформація наведена в табл. 2 додатків). При цьому усі НПП вільно володіють державною мовою та цифровою грамотністю; розуміють місії Університету і беруть участь у її здійсненні.

Відповідність освітньої кваліфікації НПП підтверджується відповідним документом про ВО та/або присудженням наукового ступеня відповідно до ОК, яку вони забезпечують. Три НПП мають науковий ступінь доктора наук і вчене звання «професора» (Кухтин М.Д., Мельник Л.М., Юкало В.Г.). Решта НПП є кандидатами наук з вченим званням «доцента». ОК 2 «Інтелектуальна власність» забезпечує к.т.н., доц. Скляров Р.А., відповідність кваліфікації якого ОК, підтверджується його професійною діяльністю, а саме 5 публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України протягом останніх 5 років, виданням у співавторстві навчального посібника «Інтелектуальна власність. Частина 1. Правові засади, класифікація та засоби індивідуалізації» та стажуванням за тематикою ОК.

Окрім того до реалізації ОП залучено НПП з досвідом практичної роботи. Зокрема, Багірян О.П., ОК 10 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» забезпечує на умовах зовнішнього сумісництва, є менеджером із сертифікації та стандартизації департаменту з якості ПрАТ «Тернопільський молокозавод» (стаж роботи 10 років).

Кваліфікація НПП відповідає профілю ОК, які вони забезпечують, що підтверджується тематикою наукових досліджень, публікаціями у фахових і міжнародних наукових виданнях, участю у науково-практичних конференціях, а також результатами підвищення кваліфікації та стажування, які спрямовані на вдосконалення фаховості та викладацької майстерності за профілем ОК.

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 в університеті згідно «Положення про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ТНТУ» (<https://surl.li/pqsawy>). Претендент на посаду НПП подає документи, які засвідчують відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації ОК та досвід попередньої науково-педагогічної діяльності: список наукових і науково-методичних праць, виданих за попередній термін дії трудового договору чи контракту, висновок про якість проведення відкритого заняття; документи про підвищення кваліфікації тощо. У «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості» (<https://surl.li/ouqcom>) 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, яка приймає рішення про допуск/недопуск до участі у конкурсному відборі. Добір претендентів на посади НПП 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 Раду роботодавців університету й Експертні ради (ЕР) випускових кафедр («Положення про раду роботодавців ТНТУ» <http://surl.li/quzrio>). Наказом №4/7-44 від 13.01.2017р. (<https://surl.li/drcayd>) затверджено склад ЕР кафедри ХБ, наказом №4/7-77 від 04.02.2025р. внесено зміни – до складу увійшли Гамрач В.О., Солтис В.П., Гульовський В.О., Рогальський І.О., Деркач А.В., Гусак О.В., Голованчук Г.І., Ергешов Р.С. ЕР бере участь в удосконаленні ОП, оцінюванні її змісту, навчальних планів з точки зору фахових компетентностей й підготовки випускників до професійної діяльності.

Кафедра ХБ залучає професіоналів-практиків, експертів галузі до проведення занять і тематичних зустрічей. Так, Багірян О.П., менеджер із сертифікації та стандартизації, департаменту з якості ПрАТ «Тернопільський молокозавод», у 2025-2026рр. забезпечила теоретичну і практичну частини ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів»; гостьові лекції проводили: менеджер систем якості відділу сертифікації ПрАТ «Тернопільський молокозавод» Шинкарук О.Ю. (<https://surl.li/ppkgwm>), технолог виробництва крафтових сирів ТМ «Семеро козенят» Лугова С.М. (<https://surl.li/ygsywg>) доцент кафедри прикладного харчування людини

університету Маунт Сент Вінсент (Канада) Луговий Б.Л. (<https://surl.li/jhxcym>), директор ТОВ «Центр безпечності харчових продуктів та середовища життєдіяльності» Васильків О.Б. (<https://surl.li/qlytav>) директор із виробництва ТОВ «Пивоварня «Опілля» Макушина І.В. (<https://surl.li/ednhur>)

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=1582>), 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 - 1 раз на 5 років. Викладачі, які забезпечують ОК даної ОП проходять стажування в інших ЗВО, державних органах влади і 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 НПП університет організовує курси «Вивчення іноземних мов» і «Комп'ютерні технології в організації освітнього процесу та дистанційного навчання». Так, НПП отримали сертифікати володіння іноз.мовою: Мельник Л.М. – С1, Кравець О.І., Лялик А.Т. – В2. В університеті щорічно організовуються науково-практичні конференції, семінари. З 1 вересня 2023р. діє щомісячний семінар гарантів освітніх програм (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/5611>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В Університеті розроблена система морального і матеріального заохочення працівників, згідно з «Положення про моральне заохочення у ТНТУ» (<https://surl.li/nusbfbb>). Зокрема, нагороджено: Кухтина М.Д. - грамотами ВР України (2025), Тернопільської обласної державної адміністрації та Тернопільської обласної військової адміністрації(2022), подякою МОН України (2022); Мельник Л.М. – грамотами ВР України (2025), Тернопільської обласної ради (2023); Лялик А.Т. – грамотою Тернопільської обласної ради (2026).

Система матеріального заохочення передбачає щорічне преміювання кращих викладачів за результатами рейтингу (<http://surl.li/xwzixy>) (2025р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Лялик А.Т., Склярів Р.А., Мельник Л.М.) і щоквартальне преміювання за показники, важливі для університету згідно «Положення про порядок преміювання науково-педагогічних та наукових працівників ТНТУ» (<http://surl.li/omljqc>) (2025р.: Кухтин М.Д., Юкало В.Г., Кравець О.І., Мельник Л.М.).

Для розвитку викладацької майстерності передбачена система проведення відкритих пар та взаємовідвідування занять (<http://surl.li/yazgmb>). Іншим способом розвитку викладацької майстерності є присвоєння учених звань відповідно до «Положення про порядок присвоєння вчених звань науково-педагогічним і науковим працівникам ТНТУ» (<https://surl.li/ramdtl>), так, вчене звання доцента кафедри харчової біотехнології і хімії отримали Дацишин К.Є (2023р), Лялик А.Т. (2024р), Кравченко Х.Ю. (2025р).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Матеріально-технічне забезпечення ТНТУ відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Забезпечення фінансовими, матеріально-технічними ресурсами, навчально-методичними матеріалами та соціальною інфраструктурою 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 ОП. 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

Університет забезпечує доступ учасників освітнього процесу до матеріальних, технічних, інформаційних та організаційних ресурсів, які забезпечують освітній процес, наукову діяльність і соціальне життя. Усі навчальні приміщення доступні під час занять і консультацій за розкладом й графіками консультацій. Забезпечено безкоштовний доступ до мережі Інтернет у навчальних корпусах і гуртожитках університету.

Web-орієнтовану СЕН Atutor можливо використовувати як для дистанційного навчання й самостійної роботи студентів, так і проведення занять і автоматизації контролю знань здобувачів.

Доступ до ресурсів бібліотеки (<https://library.tntu.edu.ua/resources/>) здійснюється з інтернет-мережі університету через інструкції, розміщені на сайті бібліотеки. Доступ до електронного зібрання праць науковців й студентів ТНТУ є відкритим (<https://elartu.tntu.edu.ua/>). Абонементом бібліотеки можуть користуватися як працівники, так і здобувачі.

На факультеті інженерії машин, споруд та технологій, до складу якого входить випускова для ОП кафедра ХБ, обладнано комп'ютерний клас (корпус №4, ауд. 401) з 19 ПК, на яких здобувачі мають можливість виконувати графічну частину курсового проекту і кваліфікаційної роботи. До послуг здобувачів є також електронний читальний зал науково-технічної бібліотеки ТНТУ (корпус 2, каб. 54).

При кафедрі є навчальні й науково-дослідні лабораторії, функціонує «Бібліотека технолога», фондами якої користуються здобувачі ОП 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

Для виявлення потреб й інтересів здобувачів в ТНТУ створена система анонімного опитування. Результати опитувань (<https://surl.li/byujps>) аналізують на засіданнях випускової кафедри, вчених радах факультету, університету. Щосеместрово проводиться спільне засідання ректорату і студентської ради з обговоренням потреб студентства й ухвалення плану заходів.

Перед початком навчання здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки і 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 (<https://surl.li/elzqzz>) надають психологічну підтримку згідно «Положення про психологічну службу» (<https://surl.li/xwxhyi>).

Реалізуються заходи з урахуванням наслідків збройної агресії рф (<https://surl.li/rlypgq>).

Як найпростіші укриття дообладнані підвальні приміщення корпусів №1, №2, №4, №10 на 1430 осіб. За укладеними договорами, для укриття використовують 7 захисних споруд на 660 осіб, розташованих на відстані пішої доступності від об'єктів ТНТУ (<https://surl.li/uzmwud>).

Випадків травмування і звернень щодо проблем психічного здоров'я здобувачів ОП 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 ОП мають багаторівневу структуру. Освітній процес організовується й регламентується: розкладами занять і консультацій, екзаменаційних сесій, графіками роботи ЕК, консультацій, захистів кваліфікаційних робіт, розміщених на сайті (<https://surl.li/drfaqe>) й дошках оголошень кафедр, факультету.

Студенти отримують моральне і матеріальне заохочення: грамоти, подяки, грошові премії, матеріальну допомогу, іменні стипендії за 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/>). Здобувачі ОП мають вільний доступ до публічної інформації, зокрема щодо рейтингового оцінювання студентів (<https://surl.li/bkirla>). 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 і дозвілля тощо.

Відділ міжнародного співробітництва (<https://surl.li/neoiet>) – підрозділ, який забезпечує організаційний, технічний, інформаційно-методичний супровід міжнародної діяльності університету, розвиток співробітництва з зарубіжними ЗВО, навчальними і науковими організаціями, установами і фондами для забезпечення інтеграції ТНТУ до європейського й світового науково-освітнього простору.

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 і консультує здобувачів ОП з освітніх, 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 ОП.

Про підтримку психологічного стану здобувачів ОП дбають працівники психологічної служби (<https://surl.li/civirc>).

Здобувачі можуть залишати свої звернення в спеціальних скриньках, які є у корпусах ТНТУ, електронній скриньці довіри, або ж звернутися іншими засобами (<https://surl.li/rgbxzz>, <https://surl.li/bpodfg>, <https://surl.li/iahzen>).

Фізичну форму можна підтримувати у спортзалах, басейні СК «Політехнік» (<https://surl.li/ttgxaw>).

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 ОП: 2024р.

<https://surl.li/ccaxonw>; 2025р. <https://surl.li/glalba>

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)

У ТНТУ створено умови для забезпечення реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/sen>), зокрема, обладнано: пандусами і спеціальними кнопками виклику чергового персоналу до корпусів №1 (вул. Руська, 56); № 3 (вул. Федьковича, 9); № 7 «Ватра» (вул. Микулинецька, 46); № 10 «Політехнік», вул. Білогірська, 50); 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, 2); № 6 (вул. Гоголя, 6); № 8 (вул. Гоголя, 8); № 9 (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://surli.cc/jxmlwi>).

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 ОП 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: як корупційне правопорушення, сексуальні домагання, дискримінація, булінг (цькування) та інші.

У навчальних корпусах ТНТУ встановлено скриньки довіри, створено електронну скриньку довіри (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/anti-corruption/inform>) 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 ОП 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

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. 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>).

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 ОП відбувається з ініціативи й пропозиції гаранта ОП та НПП, які її реалізують. Зміни в ОП вносяться з урахуванням пропозицій усіх зацікавлених сторін – роботодавців, випускників, ЗдВО, НПП. Проект ОП узгоджується з групою забезпечення, роботодавцями, його обговорює та схвалює ЄР, учасники засідання кафедри, академічна спільнота (проект ОП розміщується на сайті ТНТУ). ОП розглядає вчена рада факультету інженерії машин, споруд та технологій і затверджує на засіданні вчена рада ТНТУ. За необхідності перегляд і внесення змін до ОП відбувається для кожного нового циклу підготовки здобувачів вищої освіти чи при зміні у законодавстві України, що стосуються розроблення ОП.

Під час перегляду ОП у 2022-2025 роках внесено наступні зміни:

1. Додано до переліку обов'язкових освітніх компонентів ОП дисципліну «Інноваційні технології харчової продукції» із виконанням курсового проекту.
2. Забрано із переліку обов'язкових освітніх компонентів ОП дисципліну «Етика професійної діяльності та основи педагогіки», згідно рекомендацій членів ЄР, зазначених у звіті під час акредитаційної експертизи у 2021р.
3. Назву ОК 12 сформульовано як «Практика за тематикою кваліфікаційної роботи».
4. Здійснено перерозподіл кредитів між ОК для забезпечення вимог ст.1.п.14. Закону України «Про вищу освіту» із змінами, які набрали чинності від 16.08.2024 р.
5. Розширено перелік спеціальних компетентностей ОП такими як СК7, СК8, СК9 і очікуваних результатів навчання РН 12, РН13, РН14, а для їхнього забезпечення розширено теми ОК1, ОК4, ОК8.
6. Здійснено редагування мети, фокусу й особливості ОП для посилення її унікальності.

Окрім того прийнято рішення про:

- ознайомлення і активне інформування здобувачів щодо їх ролі в удосконаленні ОП шляхом проведення семінарів та колективних обговорень;
 - інформування студентів щодо основних пунктів «Положення про індивідуальний план студента в ТНТУ», порядку формування їхньої індивідуальної освітньої траєкторії на початку кожного навчального року;
 - проведення щорічного моніторингу серед ЗдВО щодо задоволеності освітньою програмою та якістю навчальних дисциплін даної ОП;
 - оновлення силабусів і робочих програм за усіма ОК та розміщення їх на сайті кафедри ХБ (<https://surl.li/ctbzpn>).
- Ініціаторами цих змін були внутрішні та зовнішні стейкхолдери, що відображено у відповідних протоколах засідання кафедри (протоколи № 10 від 28.04.2022р, №12 від 09.06.2022р, №9 від 14.03.2024р, № 16 від 13.06.2025р), а також ЄР кафедри ХБ за спец. «Харчові технології» (протоколи № 1 від 05.05.2022р, №1 від 11.01.2024р, № 1 від 21.01.2025р).

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://surl.li/tluuyj>) Третяк Софія (2022р), Салівонов Тамара (2024р), Стасюк Максим (2025р) входили до складу робочої групи з удосконалення і оновлення ОП як представники інтересів студентської спільноти. Згідно з «Положенням про роботу органів студентського самоврядування ТНТУ» (<http://surl.li/pvbvmf>) органи студентського самоврядування Університету мають право брати участь в обговоренні і вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, брати участь у заходах щодо забезпечення якості ВО (ст.1, п.1.4).

Опитування здобувачів ВО даної ОП проведено згідно з «Положенням про опитування учасників освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/wpjcyur>), а його результати <https://surl.cc/saxonw> (2024р), <https://surl.li/glalba> (2025р) розглянуто на засіданні кафедри і враховано при удосконаленні ОП, що відображено у протоколах кафедри ХБ №8 від 27.12.2024р, №6 від 29.12.2025р. Зокрема, введено в освітній процес гостьові лекції; посилено практичну підготовку проведення: екскурсій на підприємства, майстер-класів, занять у промислових умовах. У 2025р. за пропозицією здобувачів ОК «Науково-дослідна робота» доповнено темами, пов'язаними із використання засобів штучного інтелекту в освітньому процесі, а ОП доповнено СК9 і РН14 (протокол каф. ХБ №16 від 13.06.2025р, присутній здобувач Стасюк Максим).

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

Студентське самоврядування (СС) відіграє ключову роль у внут.системі забезпечення якості освіти і є партнером адміністрації, викладачів і співробітників. Представники органів СС є членами ВР університету і факультетів, делегатами конф.труд. колективів та членами комісій і робочих груп з прийняття рішень по удосконаленню освіт.процесу й питань, які згідно законодавства погоджують з органами СС.

На зустрічах студентської ради з адміністрацією здобувачі висловлюють свої пропозиції, і на їх основі розробляють й погоджують план заходів з удосконалення освіт.процесу, забезпечення прав осіб, що навчаються в унів-ті. Члени СС (<https://surl.cc/kwlqlv>, <https://surl.li/oqpmur>) долучаються до розроблення і забезпечення якості ОП, на яких вони навчаються, через участь в опитуваннях щодо робочих програм, наповнення конкретних дисциплін, навч.-метод.забезпечення.

Щороку на ВР університету заслуховується спільна доповідь керівника відділу забезпечення якості освіти та голови студентської ради «Про роль студентського самоврядування у системі внутрішнього забезпечення якості освіти» <https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/5765>.

СС здійснює моніторинг освіт.середовища та соц.-побут.умов, вносячи пропозиції для покращення. Члени СС беруть участь розгляді скарг і пропозицій здобувачів освіти щодо якості освітнього процесу та інших питань студен.життя. Участь СС трансформує процес забезпечення якості з формальної вимоги на реальний механізм зворотного зв'язку та постійного вдосконалення.

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 13.01.2017р. й відповідно до «Положення про раду роботодавців ТНТУ» (<https://surl.li/qroqna>) було затверджено персональний склад ЕР за спеціальністю «Харчові технології» й внесені 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/uhbhiw>), у період проведення конференцій, організованих кафедрою ХБ (<https://surl.li/fikcfh>, <https://surl.li/sttjwk> <https://surl.li/xnjbjk>), ділових зустрічей (<https://surl.li/epfuxy>, <https://surl.li/bayavp>, <https://surl.li/jwkhlx>, <https://surl.li/tgojef>, <https://surl.li/svkjpi>, <https://job.tntu.edu.ua/2023-2/>).

Процедура погодження проекту ОП передбачає її обговорення із представниками роботодавців, отримання від них відгуків. Під час формування цілей, компетенцій, програмних результатів навчання в ОП 2022-2025 років були враховані усі пропозиції роботодавців – учасників ЕР, що відображено у відповідних протоколах ЕР (протокол № 1 від 05.05.2022р., протокол № 1 від 11.01.2024р., протокол № 1 від 21.01.2025р.). На рівні університету створено відділ сприяння працевлаштуванню випускників. Налагоджено двосторонній зв'язок з роботодавцями, організаціями, установами, органами місцевого самоврядування.

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 ХБ 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 випусковою кафедрою. Викладачі кафедри зберігають інформацію про випускників у базі даних і на сайті кафедри (<https://hb.tntu.edu.ua/vidomi-vypusknyky/>). Щороку 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 якої розміщена за електронною адресою: <https://surl.li/eadzhv>.

Із 2024 р. кафедрою ХБ започатковано проєкт «Запитай випускника», на якому випускники кафедри діляться інформацією щодо особистого кар'єрного шляху (<http://surl.li/twopqw>, <https://surl.li/yfxhue>).

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 і використання результатів опитування НПП, здобувачів ВО, а також інших зацікавлених осіб. З метою моніторингу й забезпечення якості надання освітніх послуг університетом відповідно до Положення видається наказ про опитування, в якому зазначено хто проводить опитування, терміни проведення, для яких ОП проводиться. За результатами моніторингу готуються аналітичні звіти в місячний термін після завершення опитування і розміщуються у нормативній базі ТНТУ в категорії «Аналітичні звіти за результатами опитувань» (<https://surl.li/umejte>).

Гаранти освітніх програм, завідувачі кафедр на засіданнях кафедр проводять обговорення результатів опитування і фіксують в протоколі кафедри та, за потреби, ініціюють внесення змін в ОП. Декани факультетів (на засіданні вчених рад факультетів чи) проводять обговорення результатів опитування й фіксують в протоколі та, за потреби, ініціюють внесення змін в ОП.

За результатами моніторингу ОП (опитувань стейкхолдерів) і за підсумками засідання ЕР у 2024-2025 рр. внесено наступні зміни:

1. Для посилення практичного й теоретичного наповнення освітнього процесу на даній ОП сучасними аспектами у технологіях харчових продуктів і набуття навиків проєктування інноваційних технологічних рішень на підприємствах харчової промисловості у ОК1 «Інноваційні технології харчової продукції» додано відповідні теми й виконання курсового проєкту, а також введено нові СК7, РН12 (прот. каф.ХБ №9 від 14.03.2024р).
2. Для посилення використання новітніх засобів у освітньому процесі, а також під час практичної і наукової діяльності запропоновано і введено у ОК 8 «Науково-дослідна робота» теми, пов'язані з вивченням можливості використання засобів штучного інтелекту для пошуку, оброблення наукової інформації, інновацій у сфері харчових технологій, аналізу й публічного представлення результатів досліджень, а ОП доповнено новими СК9 і РН14 (протокол кафедри ХБ №16 від 13.06.2025р).
3. За пропозицією зовнішніх стейкхолдерів мету і фокус ОП викладено у новій редакції із акцентом на її особливості, переглянуто забезпеченість ЗК, СК, РН освітніми компонентами (прот. каф. ХБ №16 від 13.06.2025р).

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

Попередня акредитація ОП «Харчові технології» другого рівня освіти в ТНТУ проведена у 2021р. Згідно з рекомендаціями ЕГ і ГЕР, впродовж 2022-2026 рр. в Унів-ті розроблено нову редакцію: Кодекс академічної доброчесності ТНТУ (<https://surl.li/ehglob>), «Положення про академічну доброчесність суб'єктів академічної діяльності ТНТУ»(<https://surl.li/cikieq>), «Положення про індивідуальний навчальний план здобувача ТНТУ

(<https://surl.li/osfgil>), «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ТНТУ (<https://surl.li/sqojjt>); внесено зміни до «Положення про визнання у ТНТУ результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті» (<https://surl.li/stqexl>), «Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, та надання їм академічної відпустки» (<https://surl.li/kvfjkk>); сформовано загальний каталог вибіркових дисциплін (СЕН Atutor, вкладка «Вибіркові дисципліни» (<https://surl.li/npugco>)); створено службу психологічної підтримки (<https://surl.li/ddnaaw>), «Скриньку довіри», «Телефон довіри», «Електронну скриньку довіри», (<https://surl.li/qfsqvuy>); розширено можливості для осіб із особливими освітніми потребами (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/info/sen>).

Враховано пропозиції ЕГ і ГЕР, зазначені у звітах 2021р, і здійснено:

1. Редагування мети, фокусу, особливості ОП, а також введення нових СК і РН для посилення унікальності ОП.
2. Перерозподіл компетентностей і РН між ОК.
3. Посилення розвитку компетентностей у сфері ресторан. госп-ва за рахунок введення до переліку обов'язкових ОК дисципліни «Інноваційні технології харчової продукції» із відповідними темами.
4. Системне інформування і проведення опитування ЗдВО щодо цілей ОП, оцінки методів навчання, проф. майстерності викладачів, задоволеністю результатами навчання.
5. Проведення щорічного опитування випускників й роботодавців з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП.
6. Посилено інформування ЗдВО щодо визнання результатів неформальної/інформальної освіти, у ОК8 і ОК10 запропоновано можливість вивчення окремих тем на онлайн курсах.
7. Проведення інформаційно-роз'яснювальних робіт з популяризації академ. доброч-ті, включення в ОК8 відповідних тем, проведення опитування щодо рівня обізнаності ЗдВО з цих питань (<https://surl.li/pekrgg>).
8. Активізовано залученість ЗдВО ОП до участі у конф-х, програмах академ. моб-ті (Стасюк М.В, Воробчук І.Д., Кухтин М.В), конкурсах наукових робіт (Шкільна М.В, Степанко І.І, Гарасимюк О.А), олімпіадах (<https://surl.li/szkfvr>), спільних публікаціях фахових статей (Шкільна М.В, Солтис В.П, Ганущин Т.О, Вербіцька В.С, Войтко, Х.В, Свента Н.М, Солопа М.Р, Левін Д.С, Кухтин М.В.)
9. Забезпечено проходження фахової практики на підп-х харч. галузі.
10. Посилення міжнар. діяльності НПП, їх участь у міжнар. проєктах й стажуванні (Мельник Л.М., Юкало В.Г, Бейко Л.А, Лялик А.Т, Кравець О.І., Баб'як Ж.В.).

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

Учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП через проведення опитування НПП, (2024р. - <https://surl.li/ccmsqkcp>, 2025р. - <https://surl.li/eyassn>), розгляду питань на засіданнях кафедри, ради факультету, а також Вченої ради. ТНТУ спрямовує заходи щодо залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, які включають: проведення оцінювання і періодичного перегляду ОП 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 ОП відповідно до «Положення про порядок розроблення, затвердження, моніторингу та припинення освітніх програм» (<https://surl.li/hfbvus>) розробляє проєкт ОП, проводить дослідження актуальності змін, проводить обговорення цих змін із залученням фахівців. Показники моніторингу й удосконалення ОП 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

ТНТУ активно викор. систему управління якістю, про що свідчать сертифікати про відповідність міжнародним стандартам ISO 9001:2015 (<https://surl.li/tvmouz>) і IQNet (<https://surl.li/yofuyw>).

В унів-ті введено в дію «Кодекс корпоративної етики ТНТУ ім. І.Пулюя» (<https://surl.li/iipfzn>), що визначає, систематизує, упорядковує і закріплює єдину систему норм, правил і критеріїв проф. етики, якими керуються учасники унів. спільноти. Метою Кодексу є формування акад. цінностей й високої корпоративної культури в учасників освіт. процесу; розвиток, збереження та поширення освітніх і наукових традицій унів. спільноти та високого рівня особистої причетності до корпоративного духу університету; забезпечення якості освітньої діяльності. При укладанні контракту НПП проінформовані про вимоги (Розділ 2. Права та обов'язки сторін: <https://surl.li/nwkkhe>). Здобувачі проінформовані на зустрічах з кураторами та наставниками акад. груп. Культура й забезпечення якості ВО реалізується на рівні кафедр, факультетів, робочих та дорадчих органів управління ТНТУ й на рівні Наглядової і Вченої рад ТНТУ. До реалізації внут. системи забезп. якості ВО залучаються Студентська рада і первинна профспілкова організація студентів. Функціональні обов'язки кожного підрозділу з питань забезпечення якості ВО прописані у відповідних Положеннях, наказах, методичних рекомендаціях.

Випускова кафедра ХБ, на якій реалізується дана ОП у 2026р. пройшла внутрішній та зовнішній аудит забезпечення освітньої діяльності.

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 учасників освітнього процесу університету регулюють нормативні документи, розроблені згідно законодавства України. Створено нормативну базу, якою керуються усі учасники освітнього процесу. Нормативна база оновлюється, доповнюється новими положеннями, в документи вносяться своєчасні зміни для забезпечення прав та обов'язків усіх учасників. Усі документи доступні на сайті університету: нормативні документи ТНТУ (<https://surl.li/fiwoun>), основні положення: «Положення про організацію освітнього процесу в ТНТУ» (<https://surl.li/ycfiip>), «Положення про оцінювання здобувачів вищої освіти ТНТУ» (<https://surl.li/loqhyi>), «Положення про підсумковий семестровий контроль результатів навчання студентів» (<https://surl.li/gygink>), «Положення про кваліфікаційні роботи студентів» (<https://surl.li/aaacut>), «Стратегія та Концепція розвитку Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя» (<https://surl.li/qyqpgv>), «Стратегія соціально-економічного і фінансово-господарського розвитку ТНТУ на 2026-2030 рр.» (<https://surl.li/etjnit>), «Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ТНТУ» (<https://surl.li/iosbfq>). Права та обов'язки НПП також викладено в посадових інструкціях та контрактах, педагогічних працівників, навчально-допоміжного персоналу – у посадових інструкціях.

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

Веб сторінка, яка містить інформацію про оприлюднення проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій стейкхолдерів: <https://docs.tntu.edu.ua/base/category?id=66>, оголошення про обговорення з вказанням способів комунікації для подання пропозицій розміщується на головній веб сторінці університету (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/news/5375>).

Зауваження та пропозиції можуть бути надіслані на e-mail гаранта, вказаний в проєкті освітньої програми, електронну пошту на сторінці кафедри <https://hb.tntu.edu.ua/>, а також через зворотній зв'язок для звернень громадян <http://tntu.edu.ua/?p=uk/info/feedback>. З 2025-2026 н.р. на сторінці громадського обговорення реалізовано можливість залишати пропозиції через «Анкету для пропозицій» з використанням GoogleForm.

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 університету (<https://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/faculties>) та сторінці випускової кафедри (<https://surl.li/fwvyqz>). Графіки освітнього процесу (<https://surl.li/dufzgi>), навчальні плани (<https://surl.li/prlsrf>), силабуси і робочі програми навчальних дисциплін (<https://surl.li/ctbzpn>) доступні на сайті випускової кафедри.

Про можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачам пояснюють гарант ОП та НПП випускової кафедри 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 вибіркових дисциплін, пропонованих для вибору випусковою кафедрою та роботодавцями (<https://surl.li/incuqz>) та загальноуніверситетським списком навчальних дисциплін для вибору (https://dl.tntu.edu.ua/mods/elective_courses/all.php) у системі Atutor, де при виборі вибіркових 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:

- ефективна організація освітнього процесу у середовищі СЕН ATutor, у якій якісно наповнені всі обов'язкові компоненти ОП та вибіркові дисципліни;
- наявність висококваліфікованого кадрового персоналу: викладачі, які забезпечують реалізацію ОП є докторами і кандидатами наук, залучення фахівців й провідних спеціалістів харчової промисловості;
- активна співпраця із сучасними підприємствами харчової промисловості, представниками організацій, установ задля забезпечення їх кваліфікованими управлінськими кадрами;
- організація освітньої і практичної складової ОП відбувається з урахуванням викликів сьогодення й майбутнього, які стоять перед харчовою промисловістю, оскільки під час її проєктування і перегляду беруться до уваги думки, відгуки та інтереси роботодавців, випускників й студентів, їх органів самоврядування, академічної спільноти та інших стейкхолдерів;
- практикування проведення гостьових лекцій з провідними фахівцями промисловості, майстер-класів, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді;
- активна участь ЗдВО ОП у науковій роботі, що підтверджено публікаціями, апробацією отриманих наукових результатів на наук.конференціях;

- широкі можливості щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії для здобувачів ОП
- ОП 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 ОП та освітньому процесі загалом;
- відділ міжнародного співробітництва дає можливість ЗдВО за ОП «Харчові технології» реалізувати себе в рамках Міжнародних програм та проєктів студентської мобільності.

Слабкі сторони:

- системний негативний вплив пандемії і війни на освітні втрати;
- поступове старіння матеріально-технічної бази, слабкі темпи її оновлення й низький рівень фінансування системи ВО, що спричинює недостатню кількість професійного спеціалізованого обладнання для розширення можливостей здобувачів проводити дослідження;
- недостатній рівень міжнародної академічної мобільності здобувачів ЗдВО, що обумовлене, у значній мірі, ситуацією й подіями у державі, спричиненими діями РФ;
- порівняно невеликі обсяги державного замовлення для вступу магістрів у динаміці останніх років;
- недостатньо тісна співпраця із зарубіжними університетами у науковій та освітній діяльності за спорідненими ОП;
- відсутність практики викладання дисциплін за ОП іноземною мовою, що дало б можливість розширити академічну мобільність.

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

Перспективи розвитку ОП корелюють із стратегічними напрямками розвитку Університету, в межах яких передбачене подальше становлення ОП «Харчові технології». Використовуючи концепцію надання якісних освітніх послуг, ОП 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 ЗдВО у тісній співпраці з роботодавцями. Харчова промисловість постійно розвивається і характеризується стабільним економічним зростанням. А це свідчить про те, що фахівці у цій галузі будуть завжди затребувані. Перспективи розвитку ОП «Харчові технології» другого рівня освіти в ТНТУ пов'язані з:

- подоланням слабких сторін;
- постійному перегляді й удосконаленні навчальних планів, силабусів, робочих програм та освітньої програми із метою максимального врахування потреб роботодавців і здобувачів;
- залучення стейкхолдерів до модернізації ОП;
- розширення спектру вибіркових дисциплін кафедри, доповнення їх переліку авторськими ОК.
- підвищенням кваліфікації НПП;
- залученням успішних студентів до навчання в аспірантурі;
- посиленням міжнародної наукової співпраці;
- збільшенням кількості публікацій у виданнях, що індексуються в міжнародних наукометричних базах;
- створенням внутрішньої системи підвищення кваліфікації.

Досягнення цих перспектив буде можливим завдяки впровадженню таких заходів:

- підвищенню іміджу ОП шляхом поглиблення співпраці із бізнес-структурами, отримання позитивних відгуків про випускників ОП, запровадженню форми дуальної освіти;
- 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;
- продовження роботи щодо розширення можливостей проведення практичних занять на підприємствах галузі;
- організації науково-практичних конференцій із залученням вітчизняних й зарубіжних ЗВО, представників влади, бізнесу, громадськості з метою формування спільного бачення перспектив розвитку освіти;
- 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;
- налагодженню тісної співпраці між викладачами та здобувачами 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.

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: 17.09.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Інноваційні технології харчової продукції	навчальна дисципліна	OK 1 Інновац.технології хар.прод..pdf	DpxwUjGLbsKdnKiD toqoCdooS6btbUMG 7rKqjEgzj6k=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: рефрактометр УРЛ-1, рефрактометр РЛ-2, аквадистилятор ДЭ-4-2М, електроплита ЕПТ-2-2/220, рН-метр ЛПУ-01, рНметр рН-150-МИ, вимірювач деформації клейковини ВДК-7, 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, пристрій для вимірювання пористості хлібобулочних виробів ВПХ-01, термометр електронний ТР-101, набір ареометрів, комплект лабораторного посуду, кухонне приладдя.
Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	OK 2 Інтелектуал.власність.pdf	dlgGMWbWRtRV8P W6zM6NaMZlBN19b t8NSKo2zwoEk1c=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Panasonic PT-P1SDE, ноутбук. Навчальна лабораторія: комп'ютерна техніка: персональні комп'ютери на базі конфігурації 12th Gen Intel(R) Core(TM) i5-12400/2.5 GHz/8 Gb RAM (9 шт.) з доступом до мережі Інтернет. Програмне забезпечення: пакет програм Microsoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor).
Статистичні методи обробки результатів досліджень	навчальна дисципліна	OK 3 Статистичні методи обробки результатів досліджень.pdf	gN9oBcOolfsNyOo3s oQKqykwVsLbqOF+ AZxQ+u/RbvO=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: комп'ютерна техніка: персональні комп'ютери (на базі конфігурації 12th Gen Intel(R) Core(TM) i5-12400/2.5 GHz/8 Gb RAM) з доступом до мережі Інтернет. Програмне забезпечення: Windows 10 Pro UA, Microsoft 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor), Mathtype.
Біологічно активні сполуки у харчових продуктах	навчальна дисципліна	OK 4 Біологічно активні сполуки у харчових продуктах.pdf	UfEs54w/rGJDbIKA A7wOLfc7N6lOlJPH aZIJ2ACH4=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних

				презентацій. Навчальна лабораторія: спектрофотометр СФ-46, фотометр КФК-3, водяна баня НН, холодильник Nord, центрифуга ОПН-8, препаративна центрифуга ОС6М, центрифуга Т24, аналітична вага WA-35, рН-метр РН-121, іономір універсальний ЕВ- 74, апарат для тонкошарової хроматографії, система для рідинної хроматографії («Reanal»), апарат для електрофорезу в пластинках поліакридамідного гелю, ваги технічні, сушильна шафа LUMEL, ваги для центрифуги, апарат для мембранної ультрафільтрації, апарат Сокслета, вакуумний насос Комовського, термостат повітряний ТС-80-М, електрична мішалка, дистилятор ДЗ-4-2М, електроплита, хімічний посуд
Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах	навчальна дисципліна	ОК 5 Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах.pdf	+JOq2L5pBnQ7NSLf xA2JY2p+ymsdcXeS 86+u6Tbn7o8=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення: пакет програм Microsoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor).
Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості	навчальна дисципліна	ОК 7 Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості.pdf	EPRXY8SOAHtZIw4i DzcogoOlyEpn9dDrb B5J8xZRbnE=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S7, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: комп'ютерна техніка: персональні комп'ютери (на базі конфігурації Intel® Core™ i5-7500 \ 3.40 Ghz \ 8Gb \ NVIDIA Quadro P620 \ SSD 240Gb \ HDD 1000 Gb \ HP ZR2440w WUXGA, усі персональні комп'ютери з доступом до мережі Інтернет. Програмне забезпечення: ліцензійне програмне забезпечення Windows 10 Pro UA, Microsoft 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor), PTC Mathcad Express, SolidWorks 2019-2020 Premium education edition (мережева ліцензія).
Іноземна мова фахового спрямування	навчальна дисципліна	ОК 6 Іноземна мова фахового спрямування (англійська).pdf	mDoQgdfbevImfp/J1 FKB+/i3agpHZohKd rfW1jeAwp4=	Лекційна аудиторія: Мультимедійний проектор Acer X118, ноутбук HP 250G8 з доступом до мережі інтернет, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення: пакет програм Microsoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor).
Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	навчальна дисципліна	ОК 10 Управління якістю та безпечністю харчових продуктів.pdf	YUZEрAB5VDQ576k s6zYLvxKUB9YsTTo0 SF+JwIeBJZg=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення: пакет програм Microsoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor).

Фахова практика	практика	Методичка Практика фахова 2025.pdf	WlrMQ7U5xkHFEnx vQuVG1Kt586T3B6+ LWJqYiQnrSMo=	Матеріально-технічне забезпечення баз практики
Практика за тематикою кваліфікаційної роботи	практика	Методичка Практика за тематикою кваліфікаційної роботи 2025.pdf	K37hysX6izqdjhoJoA ooQXg2DNu57N1foe vUAuopnK4=	Матеріально-технічне забезпечення баз практики та ТНТУ
Кваліфікаційна робота магістра	підсумкова атестація	Методичні рекомендації до кваліфікаційної роботи Магістр 2026.pdf	FKe2Zfc9Th4YvDho +Plzgbugmydp3qE VnUhA4Z1XB4=	Мультимедійний проектор, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення: пакет програм MicroSoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor), ліцензійне програмне забезпечення Auto CAD 2025
Науково-дослідна робота	навчальна дисципліна	ОК 8 Науково- дослідна робота.pdf	1tFH/oleUFJGZHInS old6XG1SF7nMops4 DB5FKSWtfs=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Програмне забезпечення: пакет програм MicroSoft Office 365 (навчальна ліцензія інтегрована у середовище електронного навчання ATutor).
Сучасні дослідження у харчових технологіях	навчальна дисципліна	ОК 9 Сучасні дослідження у харчових технологіях.pdf	xRkO8tD1s17fV+qTU 7kqO6BYJYftgo7PCl p2UZkBeWo=	Лекційна аудиторія: мультимедійний проектор Epson EB-S6, ноутбук, екран для демонстрації мультимедійних презентацій. Навчальна лабораторія: рефрактометр УРЛ-1, рефрактометр РЛ-2, вимірювач деформації клейковини ВДК- 7, поляриметр, аквадистильатор ДЖ-4-2М, електроплита ЕПТ-2- 2/220, рН-метр ЛПУ-01, рНметр 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, електропіч 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, пристрій для вимірювання пористості хлібобулочних виробів ВПХ-01, термометр електронний ТР-101, набір ареометрів, комплект лабораторного посуду, кухонне приладдя.

* 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)
528327	Багірян Ольга Петрівна	Асистент, Сумісництво	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Приватний вищий навчальний заклад "Тернопільський комерційний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 0501 Економіка підприємства	0	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	Менеджер із сертифікації та стандартизації департаменту з якості ПрАТ «Тернопільський молокозавод» (стаж роботи на вказаній посаді понад 10 років)
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, Аттестат професора АП 000281, виданий 14.12.2017, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 006357, виданий 13.12.2007	14	Науково-дослідна робота	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, науковим ступенем та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування: ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ECTS, з 2.02.2026 р. по 31.03.2026р, Довідка №117 видана 02.04.2026р. Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ 38.1 За період 2022-2026рр. у співавторстві опубліковано понад 60 статей, з них 15- у наукових виданнях, які включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection. Зокрема: 1. Kukhtyn M., Salata V., Kochetkova H. et al. Content of 17β-Estradiol in Raw Milk in Ukraine. Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi. 2022. Vol. 28, Is. 6. P. 673–679. 2. Kukhtyn M., Malimon Z., Salata V. et al. The Effects of Antimicrobial Residues on Microbiological Content and the Antibiotic Resistance in Frozen Fish. World's Veterinary Journal. 2022. Vol. 12, No. 4. P. 374–381. 3. Kochetova H. S., Kukhtyn M. D., Salata

						V. Z. et al. Dynamics of 17β-estradiol under influence of technological operations during production of dairy products. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2023. Vol. 14, № 1. P. 48–54. 4. Kukhtyn M., Arutiunian D., Pokotylo O. et al. Microbiological characteristics of hard cheese with flax seeds. Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 281–296. 5. Kukhtyn M., Sverhun Z., Horiuk Y. et al. The influence of different methods of decontamination of microbial biofilms formed on eggshells. Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2024. Vol. 18. P. 666–682. 6. Kukhtyn M., Laiter V., Laiter-Moskaliuk S. et al. Assessment of the safety of dairy products by nitrate content depending on the season of production. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2026. Vol. 11 (139). Is. 1. P. 6–13. 38.2 1. Патент на корисну модель № 150859. Спосіб дезінфекції обладнання, інструментів, об'єктів ветеринарного нагляду у ветеринарній медицині. Номер заявки u 202102797. Дата подання заявки: 27.05.2021. Дата, з якої є чинними права: 04.05.2022, бюл. №18/22. Винахідники: Кожин В. А., Кухтин М. Д., Горюк Ю. В., Горюк В. В. 2. Патент на корисну модель № 154473. Спосіб виробництва хліба пшеничного підвищеної стійкості до зберігання та пліснявіння. Номер заявки u 202302155. Дата подання заявки: 08.05.2023. Дата, з якої є чинними права: 15.11.2023, бюл. №46/2023. Винахідники: Карпик Г.В., Кухтин М.Д., Вічко О.І. 3. Патент на корисну модель № 157764.
--	--	--	--	--	--	---

							Спосіб виробництва твердого сиру сичужного з насінням льону як джерелом омега-3 жирних кислот. Номер заявки: u202401974. Дата подання заявки: 15.04.2024. Дата, з якої є чинними права: 21.11.2024, бюл. №47/2024. Винахідники: Арутюнян Д.А., Кухтин М. Д., Покотило О. С., Кравченко Х. Ю. 4. Патент на корисну модель №158654. Спосіб оцінки санітарної обробки шкіри дійок вимені корів засобами для переддоїльної обробки вимені. Номер заявки: u2024 02381. Дата подання заявки: 06.05.2024. Дата, з якої є чинними права: 03.06.2025. Винахідники: Труханович Т. С., Кухтин М. Д., Перкій Ю. Б., Болтик Н. П. 5. Патент на корисну модель № 162152. Спосіб виробництва біобезпечного твердого сиру з стафілококовим бактеріофагом. Номер заявки: u202503411. Дата подання заявки: 14.07.2025. Дата, з якої є чинними права: 26.02.2026. Винахідники: Кухтин М. Д. 38.3 1. 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. 2. 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. 3. 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. 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. 5. Assessment of 17β-estradiol content in milk and dairy products as a safety criterion : monograph / Н. Kochetova, М. Kukhtyn, Y. Horiuk, V. Salata. Kamianets-Podilskyi : HEI «PSU». PE Zvoleiko D.H., 2025. 96 p. 38.4. 1. Кухтин М.Д. Конспект лекцій з дисципліни «Наукова дослідна робота» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності G13 «Харчові технології». Тернопіль: ТНТУ, 2026. 68 с. 2. Створення сертифікованого інтерактивного навчального курсу для системи ДН ID 2590/ Мікробіологія молока та молочних продуктів (Кухтин М.Д.) Сертифікат № 0353 (2022-06-20). 3. Кухтин М. Д. Методичні рекомендації для виконання практичних занять з дисципліни «Наукова дослідна робота» для студентів-магістрів денної і заочної форми навчання зі спеціальності G13 «Харчові технології». Тернопіль: ТНТУ, 2026. 58 с. 4. Крупа О. М., Кухтин М. Д. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобуття освітнього ступеня «Магістр» спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм здобуття
--	--	--	--	--	--	--	---

							освіти. Тернопіль : ТНТУ, 2026. 75 с 5. Програма та методичні рекомендації щодо проходження практики за тематикою кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад. О. М. Крупа, М.Д.Кухтин та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 26 с. 6. Програма та методичні рекомендації щодо проходження фахової практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад. Х. Ю. Кравченко, М.Д.Кухтин та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 25 с. 38.6 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. 38.7 Офіційний опонент низки здобувачів на здобуття наукового ступеня кандидата і доктора наук (більше 10 за останні 5 років) і був членом не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад, зокрема: – У Національному університеті біоресурсів і
--	--	--	--	--	--	--	--

							природокористування Вішована Юрія Юрійовича на тему: «Біологічні властивості бактерій роду <i>Staphylococcus</i> та розробка засобів їх індикації» 2023 р., представленої на здобуття ступеня доктора філософії. – У Білоцерківському національному аграрному університеті Савченюка Михайла Олександровича на тему: «Мікробіологічна характеристика <i>Streptococcus suis</i>, його ідентифікація методом полімеразної ланцюгової реакції, антибіотикорезистент ність та поширеність у господарствах України», 2024 р., представленої на здобуття ступеня доктора філософії. – У Одеському аграрному університеті Голубенко Олени Олександрівни на тему: «Ветеринарно- санітарна оцінка показників безпечності і якості риби Хаджибейського лиману», 2024 р., представленої на здобуття ступеня доктора філософії. – У Національному університеті біоресурсів і природокористування Щур Наталії Володимирівни на тему: «Характеристика ізолятів <i>Campylobacter</i> <i>spp.</i>, виділених від свійських тварин в Україні», 2025, представленої на здобуття ступеня доктора філософії. 38.8 1.Член редакційної колегії наукових видань, включених до переліку фахових видань України, категорія Б: – «Український часопис ветеринарних наук» (Національний університет біоресурсів і природокористування); – «Сільське господарство, техніка, економіка» (Подільський державний університет).
--	--	--	--	--	--	--	--

							2. Науковий керівник держбюджетної теми у Тернопільській дослідній станції НААН «Удосконалення системи санітарно-гігієнічної оцінки молока-сировини за вмістом золотистого стафілококу» № держреєстрації 0121 U108479 (2021-2023 рр.). 38.9 1. Експерт МОН Секція 204 Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва 2. Член експертної групи МОН з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти в частині провадження наукової (науково-технічної) діяльності 3. 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» 38.12 1. 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, Oct. 23–25, 2022). Spain : Barcelona, 2022. С. 21. 2. Кухтин М. Д., Кухтин М. В. Моніторинг антибактеріальних речовин у замороженій рибі, імпортованій в Україну. Актуальні задачі сучасних технологій : матеріали □ □ Міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів (Тернопіль, 06–07 груд. 2023 р.). Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2023. С. 291.. 3. 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 жовт. 2024 р.). Львів : ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. С. 179. 4. Арутюнян Д. А., Кухтин М. Д. Мікробіологічна характеристика твердого сиру з лляним насінням. Актуальні задачі сучасних технологій : зб. тез доп. XIII міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів (м. Тернопіль, 11–12 груд. 2024 р.). Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2024. С. 332. 5. Перкій Ю. Б., Кухтин М. Д., Болтик Н. П. Антимікробна активність нізину на Escherichia Coli. Стан і перспективи харчової науки та промисловості : матеріали □ Міжнар. наук.-техн. конф., присвяч. 30-річчю заснування каф. харч. біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя (Тернопіль, 25–26 верес. 2025 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2025. С. 75–76. 38.15 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. 38.19. Член ГО «Академія здоров'я »
9393	Лялик Анастасія Тарасівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом молодшого спеціаліста, Тернопільський комерційний коледж, рік	10	Інноваційні технології харчової продукції	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається

				закінчення: 2007, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом бакалавра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2009, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091718 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 063878, виданий 07.04.2022, Аттестат доцента АД 016566, виданий 10.12.2024		документом про вищу освіту та присудження наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 3, 4, 5, 12, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): 1. ПАП «АГРОПРОДСЕРВІС», березень-червень 2023 року, довідка №490 від 30.06.2023р. 2. Міжнародне науково-педагогічне стажування (6 кредитів ECTS) Scientific Internship «Adaptation and Implementation of Ukraine Regulatory Framework for Quality of Products and Food» (Czech Republic-Estonia), February 19-March 30, 2024., сертифікат № SI-2024-00017. 3. Підвищення кваліфікації в НУБіПУ, курс «Інноваційні промислові та крафтові технології харчових продуктів» (2 кредити ECTS) з 08.12.2025 по 20.12.2015 свідоцтво СС №00493706/025542-25 від 20.12.2025р. Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1. 1. Naumenko O., Hetman I., Chyzh V. ... Lialyk A. et al. Improving the quality of wheat bread by enriching teff flour. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3, Is. 11 (123). P. 33–41. 2. Bal-Prylypko L., Berezina L., Stepsyuk L., Cherednichenko O., Lialyk A. Developing dairy farming and improving product quality. Scientific Horizons. 2024. Vol. 27. Is. 1. P. 140–151. 3. Лялик А. Т. та ін. Дослідження використання кокосового борошна в технології пшеничного хліба. Здоров'я людини і нації. 2024. № 1. С. 54–63.
--	--	--	--	--	--	---

							4. Лялик А., Кравченко К., Кухтин М. Характеристика бродильних змін у тісті для житньо-пшеничного хліба з додаванням пропіоновокислих й молочнокислих бактерій. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2024. Вип. 26. № 101. С. 35–40. 5. Vivych A., Iakubchak O., Horalskyi L., Beyko L., Lialyk A. et al. The microstructure of the liver in broiler chickens under the administration of a probiotic complex of Bifidobacteria and Lactobacilli. Scifood. 2025. Vol. 19, Is. 1. P. 537–560. 38.3. Паламарчук І.П., Гудзенко М.М., Науменко О.В., Лялик А.Т., Бейко Л.А., Рибчинський Р.С. Надійність обладнання харчових виробництв. Частина 3: Розрахунок та оцінка параметрів надійності технічних систем за методиками теорії ймовірності : навчальний посібник / за ред. проф. І. П. Паламарчука. Київ : Основа, 2023. 534 с. 38.4. 1. Лялик А. Т., Кравченко Х. Ю. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Тернопіль : ТНТУ, 2024. 30 с. 2. Лялик А. Т., Кравченко Х. Ю. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні технології харчової продукції» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Тернопіль : ТНТУ, 2024. 39 с. 3. Лялик А. Т.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Кравченко Х. Ю. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Інноваційні технології борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Тернопіль : ТНТУ, 2024. 26 с. 4. Програма та методичні рекомендації щодо проходження практики за тематикою кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад. О. М. Крупа, ... А.Т.Лялик та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 26 с. 5.Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни "Інноваційні технології харчової продукції" для здобувачів освітнього ступеня «магістр» зі спеціальності G 13 «Харчові технології» усіх форм навчання / уклад. О.М. Крупа, К.Є.Дацишин, А.Т.Лялик, Г.В. Карпик. Тернопіль: ТНТУ, 2025. 52 с. 6. Програма та методичні рекомендації щодо проходження фахової практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад.: Х.Ю. Кравченко,.... А.Т.Лялик та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 25 с. 38.5. Захист дисертації на здобуття ступеня кандидата технічних наук. Тема: «Біотехнологічні аспекти виготовлення сирів з підвищеним вмістом омега – 3 жирних кислот» (24/12/2021). Диплом
--	--	--	--	--	--	--	--

38.12.

1. Кузьмич Н., Бейко Л. А., Лялик А. Т. Хлібопекарська промисловість в умовах сучасності. Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : матеріали V Міжнар. студент. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 28–29 квіт. 2022 р.). Тернопіль : Вид-во ТНТУ ім. І. Пулюя, 2022. С. 145.

2. Бейко Л., Лялик А., П'яла У. Збагачення хлібопродуктів біологічно активними речовинами. Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. VI Міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 22–23 верес. 2022 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2022. С. 63.

3. Чубик В. І., Лялик А. Т. Особливості використання води у харчовій промисловості. Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 24–25 трав. 2023 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2023. С. 64.

4. Лялик А. Т., Михайлюк С. Т. Використання нетрадиційних сортів борошна у хлібопекарській промисловості України. Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. VII Міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 28–29 верес. 2023 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2023. С. 30.

5. Лялик А., Стасюк С., Бейко Л. Збагачення хлібопродуктів додатковими видами сировини для покращення якості. Світ наукових досліджень. Вип. 30 : матеріали Міжнар. мультидисциплін. наук. інтернет-конф.

							(м. Тернопіль, Україна ; м. Опіле, Польща, 24–25 трав. 2024 р.) / за ред. О. Патряк та ін. Тернопіль : ФОП Шпак В. Б., 2024. С. 217–221. 6. Лялик А., Островський А. Особливості використання дикорослої сировини для виробництва хлібобулочних виробів. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві ; Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 17 верес. 2024 р.). Київ : НУХТ, 2024. С. 83. 38.19. 1. Член-кореспондент Міжнародної Академії освіти і науки з 2023 р. по даний час. Диплом: серія ГО №06-23, 28 березня 2023 р., м. Київ. 2. Член Ради молодих учених ГО «НАН ВО України» та «МАОН» з 2024 року по даний час
197359	Баб`як Жанна Володимирівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет комп'ютерно-інформаційних систем і програмної інженерії	Диплом спеціаліста, Тернопільський 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, Аттестат доцента 12ДЦ 016479, виданий 22.02.2007	22	Іноземна мова фахового спрямування	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 3, 4, 12, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): 1. 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 ECTS). Довідка № 419 від 19.06.2023 р. 2. Міжнародне стажування: Програма Еразмус+: Університет Петрошані (Румунія), з 15.05.2023 р. по 19.05.2023 р.. (1,5 кредитів ECTS).

							Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1 1. Баб'як Ж. В., Боднар О. І., Плавущька І. Р. Оцінювання знань студентів в умовах дистанційного навчання з використанням системи ATUTOR. Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету. 2022. Вип. 36. С. 154–160. 2. Боднар О., Баб'як Ж., Плавущька І. Вплив сучасних технологій на вивчення англійської мови студентами нефілологічних спеціальностей у закладах вищої освіти. Вісник науки та освіти. 2023. № 7. С. 69–84. 3. Баб'як Ж. В., Боднар О. І., Плавущька І. Р. Лексичні засоби вираження комунікативно-прагматичної інтенції у текстах науково-популярного дискурсу. Сучасні дослідження з іноземної філології. 2023. С. 246–255. 4. Babiak Zh., Bodnar O., Plavutska I. 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. 5. Babiak Zh., Plavutska I., Bodnar O. et al. Academic Mobility as an Improving Language Competence Factor of Teachers and Students. ADALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 2025. Vol. 45. P. 6–12. 38.3 1. Савчин Т. О., Баб'як Ж. В. Орфографічні норми сучасної української мови : навчальний посібник. Тернопіль : ТНТУ ім. І.
--	--	--	--	--	--	--	--

						Пулюя. 2025. 300 с. 2. Баб'як Ж.В., Боднар О.І., Плавуцька І.Р. Навчальний посібник з дисципліни «Іноземна мова професійно-ділового спрямування» для напряму підготовки облік і аудит / уклад. І.Р.Плавуцька. Тернопіль, 2024. 176 с. 38.4 1. Баб'як Ж. В., Боднар О. І., Плавуцька І. Р. Іноземна мова професійно-ділового спрямування для студентів спеціальності 071 «Облік і аудит» : навчальний посібник. Тернопіль, 2023. 176 с. 2. Баб'як Ж. В., Боднар О. І., Плавуцька І. Р. Методичний посібник з дисципліни «Іноземна мова професійного спрямування для студентів комп'ютерних спеціальностей» / уклад. Ж. В. Баб'як, О. І. Боднар, І. Р. Плавуцька. Тернопіль, 2024. 148 с. 3. Баб'як Ж. В., Штанюк О. М., Щур Н. М. 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. 4. Баб'як Ж. В., Штанюк О. М., Щур Н. М. 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. 38.12 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. Англомовна 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. 4. 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. 5. Babiak, Zh., Bodnar, O. Plavutska I. Learning Strategies for Students of Non- Language Universities: Challenges and Solutions. Сучасні тенденції у філологічних та педагогічних дослідженнях: вітчизняний і міжнародний вимір: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції. м. Тернопіль, 21 березня, 2025 р. Тернопіль: ЗУНУ, 2025. с. 218-220. 38.19 1. Дійсний член громадської організації «Асоціація викладачів англійської мови ТЕСОЛ – Україна (TESOL – Ukraine), міжнародної філії
--	--	--	--	--	--	--

							TESOL (свідоцтво № 24/1304 від 12.2009 р.) 2. ТМО «Всеукраїнське товариство «Просвіта» імені Тараса Шевченка» (посвідчення № 3719 від 11.11.2022 р.).
114388	Мельник Лілія Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	Диплом бакалавра, Приватний вищий навчальний заклад "Європейський університет", рік закінчення: 2005, спеціальність: 0502 Менеджмент, Диплом магістра, Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2020, спеціальність: 192 Будівництво та цивільна інженерія, Диплом доктора наук ДД 007915, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 005318, виданий 17.05.2012, Атестат доцента АД 005331, виданий 24.09.2020, Атестат професора АП 005737, виданий 20.12.2023	13	Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудження наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп: 1, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): 1. ПрАТ «Тернопіль-готель», березень-травень 2023 р., довідка №66 від 09.05.2023. 2. Міжнародне стажування за програмою ERASMUS+: – Технічний університет Іскендеруна, факультет бізнесу та управлінських наук, факультет туризму, факультет інженерії і природничих наук (м. Іскендерун, Туреччина) (2025 р.); – Університет сільськогосподарських наук та ветеринарної медицини Клуж-Напока, факультет харчових наук і технологій (м. Клуж-Напока, Румунія) (2023 р.); – Університет Петрошані (м. Петрошані, Румунія) (2023 р.). 3. Сертифікат підвищення кваліфікації за Програмою професійного розвитку академічних менеджерів з 21.10.2025 по 22.04.2026 (6 кредитів ECTS). 4. Сертифікати участі у програмах: – «Science2Business» (від 10.07.2025); – «EY Academy of Business: Professors» від 26.03.2026); – «Global Competencies for Education and Professional

								Development» (від 05.01.2026).
								Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1. 1. Ostrovska H., Melnyk L., Yasinetska I., Mykhailov M., Shevchuk S. Macroeconomic challenges and the global context of post-war reconstruction in Ukraine. Науковий вісник Національного гірничого університету. 2026. № 1. С. 197–207. 2. Strutynska I., Kozbur H., Melnyk L., Dmytrotsa L., Sorokivska O. Bridging the Digital Divide: A Tailored Digital Maturity Model for SME Transformation. Information and Communication Technologies in Education, Research, and Industrial Applications (ICTERI 2025). Communications in Computer and Information Science. Springer, Cham, 2025. Vol. 2763. 3. Мельник Л., Гончарук О., Ландяк Т. Використання систем бізнес-аналітики в стратегічному управлінні підприємством. Review of Transport Economics and Management. 2025. Iss. 13 (29). Р. 86–97. 4. Мельник Л., Юрша О. Методології управління проектами як інструменти реалізації стратегії підприємства. Галицький економічний вісник. 2025. Т. 96, № 5. С. 193–202. 5. Мельник Л., Юрша О., Гончарук О. Концептуальні підходи до розробки та реалізації стратегії розвитку підприємства. Наукові перспективи. 2024. Вип. 9 (51). С. 661–678. 6. Юрша О. М., Коваль С. Ю., Мельник Л. М. Трансформація антикризового управління підприємствами в парадигмі цифрової

							економіки. Центральноукраїнськ ий науковий вісник. Економічні науки. 2024. Вип. 12 (45). С. 201–213. 38.3. 1. Струтинська І., Мельник Л., Дмитроца Л., Козбур Г. та ін. Цифровізація малого і середнього бізнесу для сталої Індустрії 4.0: Європейський досвід : навч. посіб. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2024. 236 с. 2. Скоренький Ю., Торстен Б., Вітенько Т., Кульчицький І... Мельник Л. Розвиток цифрової інноваційної екосистеми регіону в міжнародному проекті SMILE. Сталій розвиток і цифрові інновації : монографія / за заг. ред. Б. В. Буркинського та ін. ; НАН України, МОН України, ДУ «Ін-т ринку та екон.-екол. дослідж.», Держ. ун-т інтелект. технологій і зв'язку. Одеса : ДУ «ІРЕЕД НАНУ», 2024. С. 529–539. 3. Інтеграція освіти, науки і бізнесу : колективна монографія / Б. М. Андрушків, О. І. Гагалюк, Н. Б. Кирич, Т. І. Кузь, Л. М. Мельник, О. Б. Погайдак, І. В. Струтинська, Р. П. Шерстюк. Запоріжжя : Видавництво ФОП Мокшанов В. В., 2021. Т. 9 / за ред. А. В. Череп. 378 с.. 38.4. 1. Мельник Л. М., Гагалюк О. І. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 28 с. 2. Мельник Л. М., Гагалюк О. І. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для
--	--	--	--	--	--	--	--

							студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 24 с. 3. Мельник Л.М. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання з дисципліни «Ефективність харчового виробництва в сучасних умовах» для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2026. 16 с. 4. Melnyk L. The Practice Guidelines and tasks on discipline “Cost Management” for the 3rd year students of the specialty 073 “Management” (full-time study bachelors). Ternopil: TNTU, 2023. 72 p. 5. Melnyk L. The course of lectures on discipline “Cost Management” for the 3rd year students of the specialty 073 “Management” (full-time study bachelors). Ternopil: TNTU, 2023. 120 p. 6. Мельник Л. М. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Комплексний аналіз діяльності підприємства» для студентів спеціальностей J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа), J3 Туризм і рекреація (242 Туризм і рекреація). Тернопіль: ТНТУ, 2025. 24 с. 38.7. 1. Заступник голови спеціалізованої вченої ради Д58.052.05 (2022-2025). 2. Голова 4-х разових спеціалізованих вчених рад у ТНТУ (2026). 38.8. 1. Виконавиця наукової теми кафедри (проекту): «Трансформація системи управління бізнес-процесами підприємств у післявоєнний період та переходу до
--	--	--	--	--	--	--	---

								Індустрії 5.0» (державний реєстраційний №0123U102031) (2023-2025). 2. Виконавиця наукової теми кафедри (проекту): «Управління розвитком науково-інноваційного потенціалу бізнес-структур в умовах трансформаційної економіки і переходу до сталого розвитку» (номер державної реєстрації 0120U000131) (2020-2022). 3. Членкиня редколегії електронного наукового фахового видання «Соціально-економічні проблеми і держава» (з 2022 року) та фахового журналу «Галицький економічний вісник» (з 2024 року). 38.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах: 2022-2025 – Еразмус+ за напрямом Жан Моне: «Європейська практика цифровізації бізнесу у контексті сталої Індустрії 4.0» (DigSME) (101085292 – DigSME – ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH); 2022-2025 – Innovation Capacity Building for Higher Education (HEI CALL 2) «Smart Manufacturing Innovation, Learning-labs, and Entrepreneurship» (SMILE) (HEI Grant Agreement number: 10044) («Розумні виробничі інновації, навчальні лабораторії та підприємництво»); 2023-2026 – Еразмус+ за напрямом Жан Моне: «Досвід ЄС у цифровій трансформації через інформаційне моделювання будівель (BIM): уроки для України» (BIMTech) (101127858 – BIMTech – ERASMUS-JMO-2023-HEI-TCH-RSCH); 2023-2024 – програма фінансування дослідницької підтримки Leverhulme Researchers at Risk, проект «Розробка
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							онлайн-інструменту оцінки цифрової зрілості малих та середніх підприємств (МСП) у післявоєнній відбудові України» (LTRSF\100420); 2025-2026 – програма фінансування дослідницької підтримки Leverhulme Researchers at Risk, проєкт «Досягнення розумної цифрової та сталої зрілості: розробка консультаційних послуг на основі штучного інтелекту для мікро- та малих підприємств» (LTRSF25/100111). 38.12. 1. Мельник Л., Ландяк Т. Екологічна експертиза як інструмент оцінювання антропогенного впливу діяльності господарюючих суб'єктів на довкілля. Збірник тез доповідей □ Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток соціально-економічних систем в геоекономічному просторі» (Тернопіль, 15-16 травня 2025 р.). ФОП Паляниця В.А., 2025. С. 32-33. 2. Мельник Л., Юрша О. Інноваційний розвиток підприємства як відповідь на кризові виклики. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах»: зб. тез доповідей, 20 травня 2025 р. ФОП Паляниця В.А., 2025. С. 55. 3. Ландяк Т., Мельник Л. Відходи як вторинні ресурси у виробничому процесі. Збірник тез XII Міжнародної науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах»
--	--	--	--	--	--	--	--

							(16 травня 2024 р.). Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. С. 114-115. 4. Янч О., Мельник Л. Роль персоналу у впровадженні стратегії сталого розвитку в ресторанному бізнесі. Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН Миколи Григоровича Чумаченка: «Управління бізнес- процесами підприємств у контексті індустрії 4.0» (Тернопіль, 11 жовтня 2024 року). Тернопіль: ТНТУ. 2024 р. С. 119-120. 5. Янч О., Мельник Л. Технологічні інновації як інструмент забезпечення сталого розвитку ресторанного бізнесу. Збірник тез V Міжнародної науково- практичної конференції учених та студентів «Цифрова економіка як фактор інновацій та сталого розвитку суспільства» (28-29 листопада 2024 р.). Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. С. 72-73. 6. Будна Ю., Янч О., Мельник Л. Харчові відходи у ресторанній галузі: підходи до управління та важливість екологічно відповідальної практики. Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2024. С. 466-468. 7. Мельник Л.М., Паляниця В.А., Нагорняк Г.С. Окреслення основних проблем та перспектив розвитку вітчизняних підприємств готельно- ресторанної сфери. Матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН
--	--	--	--	--	--	--	---

							Миколи Григоровича Чумаченка: «Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку» (Тернопіль, 26 травня 2023 року). Тернопіль: ТНТУ, 2023. С. 80-81. 8. Замрій М., Мельник Л. Екологічна відповідальність підприємств готельно-ресторанної сфери як прояв небайдужості до навколишнього середовища. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. 1268 с. С. 932-935. 38.13. Дисципліни за 2024/2025 н.р.: 1. Управління витратами (50 год). 2. Управління інноваціями (50 год.). 3. Цифрова трансформація (45 год.) 38.19. Членкиня: Академії соціального управління (АСУ) з 2014 р. по даний час; Академії економічних наук України (АЕНУ) з 2019 р. по даний час.
150109	Юкало Володимир Глібович	Професор, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Львівський 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	42	Біологічно активні сполуки у харчових продуктах	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про присудження наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 2, 3, 4, 7, 8,12, 14, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування: 1. ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ECTS, з 2.02.2026 р. по 31.03.2026р, Довідка №116 видана 02.04.2026р. 2. Вармінсько-Мазурський університет (Ольштин, Республіка

				професора 12ПР 005252, виданий 24.12.2007		Польща), 6 кредитів ECTS, з 24.04 по 2.06.2023 р. Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1. За період 2022- 2026рр. у співавторстві опубліковано 14 статей, з них 6 - у наукових виданнях, які включені до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection. Зокрема: 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., Krupa, O., Storozh, L. Combination of electrophoretic systems for determining of the fractional composition of proteins in lactoferrin preparations. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol 5, Is. 11(137), p.79-89. 5. Yukalo, V., Datsyshyn, K., Krupa, O., Storozh, L. Electrophoretic systems for the fractional composition analysis of proteins in milk of cows of different breeds. Food Science & Technology, 2025. Vol. 19. Is.1. p.36- 44. 38.2. 1. Патент на винахід № 125450. Спосіб виготовлення гідролізату білків молочної сироватки. Номер заявки: a202001763. Дата
--	--	--	--	--	--	--

							подання заявки: 13.03.2020. Дата, з якої є чинними права: 9.03.2022, бюл. №10/2022. Винахідник: Дацишин К. Є., Крупа О. М., Юкало В. Г.. 2. Патент на винахід № 125466. Молоко з гідролізатом сироваткових білків. Номер заявки: а 202002834. Дата подання заявки: 12.05.2020. Дата, з якої є чинними права: 16.03.2022, бюл. №11/2022. Винахідник: Юкало В. Г., Дацишин К. Є., Крупа О.М. 3. Патент на корисну модель UA160992U. Спосіб виготовлення кефіру, збагаченого фосфопептидами Номер заявки u202500182. Дата подання заявки: 16.01.2025. Дата, з якої є чинними права: 29.10.2025, бюл. №44/2025. Винахідник: Юкало В. Г., Крупа О. М.,Сторож Л. А. 4. Патент на винахід № 163279. Спосіб виробництва морозива, збагаченого фосфопептидами. Номер заявки u 202506027. Дата подання заявки: 03.12.2025. Дата, з якої є чинними права: 11.06.2026, бюл. №23/2026. Винахідник: Крупа О.М., Юкало В. Г., Сторож Л. А. 5. Патент на винахід № 163278. Спосіб виробництва морозива плодово- ягідного, збагаченого фосфопептидами. Номер заявки u202506022. Дата подання заявки: 03.12.2025. Дата, з якої є чинними права: 11.06.2026, бюл. №23/2026. Винахідник: Крупа О.М., Юкало В. Г., Сторож Л. А. 38.3 Юкало В. Г. Біологічна активність протеїнів і пептидів молока : монографія. Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 372 с 38.4 1. Юкало В. Г., Дацишин К. Є., Сторож Л. А.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Біологічно активні сполуки у харчових продуктах» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 18 с. 2. Юкало В. Г., Сторож Л. А. Методичні вказівки до проведення лабораторних робіт з курсу «Біологічно активні сполуки у харчових продуктах» для студентів-магістрів спеціальності G13 «Харчові технології» усіх форм навчання. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 41 с. 3. Програма та методичні рекомендації щодо проходження практики за тематикою кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад. О. М. Крупа, ... В. Г. Юкало та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 26 с. 4. Програма та методичні рекомендації щодо проходження фахової практики для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності G 13 «Харчові технології» для усіх форм здобуття освіти / уклад. Х. Ю. Кравченко... В. Г. Юкало та ін. Тернопіль : ТНТУ, 2025. 25 с. 5. Створення сертифікованого інтерактивного навчального курсу для системи ДН ID 5448/ Біологічно активні сполуки у харчових продуктах (К. Є. Дацишин, В. Г. Юкало.) Сертифікат № 0553 (2025-11-19). 38.7 1. Член спеціалізованої вченої ради із захисту 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; 2. Член разової спеціалізованої вченої ради, опонент по захисту дисертації Цю Сяоцзін на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології»; Сумський національний аграрний університет (2023). 38.8 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. Керував виконанням госпдоговірної теми НДР «Проведення лабораторних досліджень генетичних варіантів протеїнів взірців молока корів Голштинської та Джерсейської порід» відповідно до договору 701-25 від 13.06.2025 р. із ПрАТ «Тернопільський молокозавод» 4. Член редакційної колегії іноземного рецензованого наукового видання: «Food Chemistry and Technology» (м. Каунас, Литва). 5. Рецензент наукових журналів: «Food science and technology» (Web of Science Core Collection), «Наукові праці ОНАХТ», «Biotechnologia Acta», «Мікробіологія і біотехнологія». 38.12 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., 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. 3. 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. 4. 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. 5. Юкало В. Г., Крупа О. М., Солопа М. Р. Характеристика загальної протеолітичної активності штамів лактококів підвиду <i>Lactis ssp. Lactis</i>. III-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві : виклики та можливості» : Програма та матеріали III-го форуму, м. Київ, 16-17
--	--	--	--	--	--	--	--

						жовтня 2025 р. К.: НУХТ, 2025 р. С. 81. 38.14 Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у 2021/2022, 2022/2023, 2024/2025, 2025/2026 н.р. зі спеціальності «Харчові технології». 38.19 1. Голова обласного відділення Українського товариства клітинної біології. 2. Член Українського біохімічного товариства.
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, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом кандидата наук ДК 031907, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 008873, виданий 27.09.2021	13	Математичне моделювання технологічних процесів харчової промисловості Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудження наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп: 1, 2, 3, 4, 8, 11, 12 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): 1. ПрАТ «Тернопільський молокозавод», 6 кредитів ECTS, з 24.11.2025р. по 30.12.2025р., Довідка №126 видана 09.04.2026р. 2. Міжнародне стажування за програмою ERASMUS+ : Технічний університет Габрово, факультет машинобудування та приладобудування (м.Габрово, Болгарія, 2026р). Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ 38.1 1. Кравець О. І., Шинкарик М. М., Кравець В. І., Стадницький М. А. Дослідження компресійно-фільтраційних властивостей казеїну-сирцю. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 4. С. 227–236. 2. Stadnyk I., Piddubnyi V., Kolomiiets O., Kravets

						O. et al. Determining the influence of drum mixer parameters on the change in dough components concentration at the initial mixing stage. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 2, № 11 (134). P. 6–15. 3. Voroshchuk V., Kravets O., Drozdziel P., Rudawska A. Specific aspects of hydrodynamic cavitation in water treatment. An overview. Economics and Environment. 2025. Vol. 95, № 4. P. 1363. 4. Voroshchuk V., Shynkaryk P., Drozdziel P., Kravets O. Modeling of hydrodynamic processes in rotor-pulsation apparatus. Ukrainian Journal of Food Science. 2025. Vol. 13, № 2. P. 136–149. 5. Shynkaryk M., Kravets O., Papernyak R., Lukiychuk B. Determining the influence of equipment used in modern cottage cheese production lines on the quantitative and dispersed composition of cheese dust. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2026. Vol. 1, № 11 (139). P. 14–22. 38.2 1. Патент на корисну модель № 152833. Великогабаритний резервуар для зберігання рідких продуктів. Номер заявки у 202107224. Дата подання заявки: 13.12.2021. Дата, з якої є чинними права: 20.04.2023, бюл. №16/2023. Винахідники: Шинкарик М. М., Вітенько Т. М., Кравець О. І., Ворошчук В.Я. 2. Патент на корисну модель № 156196. Спосіб зневоднення казеїну. Номер заявки у 202305280. Дата подання заявки: 07.11.2023. Дата, з якої є чинними права: 23.05.2024, бюл. №21/2024. Винахідники: Шинкарик М. М., Кравець О. І., Ворошчук В.Я. 3. Патент на корисну
--	--	--	--	--	--	--

							модель № 157765. Сушильний комплекс для казеїну. Номер заявки и 202401978. Дата подання заявки: 15.04.2024. Дата, з якої є чинними права: 21.11.2024, бюл. №47/2024. Винахідники: Шинкарик М. М., Кравець О. І., Ворощук В.Я., Паперняк Р.В. 4. Патент на корисну модель № 162603. Апарат для зневоднення сиру кисломолочного. Номер заявки и 202503410. Дата подання заявки: 14.07.2025. Дата, з якої є чинними права: 09.04.2026, бюл. №14/2026. Винахідники: Шинкарик М. М., Кравець О. І., Ворощук В.Я., Лукіяничук Б. Я., Паперняк Р.В., Зварич Н.М. 5. Патент на корисну модель № 161909. Установка для компресійно- фільтраційного сушіння. Номер заявки и 202503409. Дата подання заявки: 14.07.2025. Дата, з якої є чинними права: 15.01.2026, бюл. №2/2026. Винахідники: Кравець О. І., Шинкарик М. М., Стадницький М. А. 6. Патент на корисну модель № 162895. Конвеєрна установка для фільтраційно- компресійного сушіння. Номер заявки и 202504813. Дата подання заявки: 02.10.2025. Дата, з якої є чинними права: 06.05.2026, бюл. №18/2026. Винахідники: Кравець О. І., Шинкарик М. М. 7. Патент на корисну модель № 162896. Установка для фільтраційного сушіння дисперсних матеріалів. Номер заявки и 202504816. Дата подання заявки: 02.10.2025. Дата, з якої є чинними права: 06.05.2026, бюл. №18/2026. Винахідники: Кравець О. І., Шинкарик М. М., Стадницький М. А., Кравець В.І. 38.3. Шинкарик М.М.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Кравець О.І. Основи теплотехніки: навч. посібник. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2024. 132 с. 38.4. 1.Методичний посібник до виконання лабораторних робіт з курсу: Основи тертя і зношування машин для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». Тернопіль : ТНТУ, 2021. 65 с. 2. Вітенько Т. М., Кравець О. І. Основи тертя і зношування машин : курс лекцій. Тернопіль : ТНТУ, 2021. 154 с. 3. Вітенько Т. М., Кравець О. І. Процеси та апарати харчових виробництв. Механічні та гідравлічні процеси : курс лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». Тернопіль : ТНТУ, 2021. 113 с. 4. Методичний посібник до виконання курсового проектування з курсу: «Процеси та апарати харчових виробництв» для здобувачів освіти денної та заочної форм навчання спеціальностей 181 «Харчові технології» та 133 «Галузеве машинобудування» / уклад.: Т. М. Вітенько, О. І. Кравець, Н. М. Зварич. Тернопіль : ТНТУ, 2024. 40 с. 38.8 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. Керівник теми №717-25 від 19.09.2025 «Надання послуг розроблення науково-технічної
--	--	--	--	--	--	--	--

							документації удосконалення конструкції сушарки на основі дослідження процесу теплообміну при конвективному сушінні дисперсних матеріалів», ТОВ “ВЕНТИЛЯЦІЙНІ РІШЕННЯ”ВЕНТСОЛ” 38.11 2021р. Консультування ПрАТ «Тернопільський молокозавод» відповідно до договору № 491-21 від 26.04.2021 р. «Удосконалення процесу миття великогабаритних ємкостей для зберігання молока та їх конструкцій»; 2023 р. Консультування ФОП Мацик Р.М. ТМ «Вишнівецькі ковбаси» відповідно до договору № 586-23 «Розроблення науково-технічної документації щодо вдосконалення лінії виготовлення сиров'ялених ковбас»; 2024 р. Консультування ПрАТ «Тернопільський молокозавод» відповідно до договору № 641-24 «Удосконалення роботи лінії виробництва сиру кисломолочного». 2025. Наукове консультування ТОВ “ВЕНТИЛЯЦІЙНІ РІШЕННЯ”ВЕНТСОЛ” відповідно до договору №717-25 від 19.09.2025 «Надання послуг розроблення науково-технічної документації удосконалення конструкції сушарки на основі дослідження процесу теплообміну при конвективному сушінні дисперсних матеріалів» 38.12 1. 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 Тимотія Івановича та 60-річчю кафедри технічної механіки та сільськогосподарських машин, м. Тернопіль, 29–30 вересня 2022 р. Тернопіль : ТНТУ, 2022. С. 91. 2. Кузняк А. П., Кравець О. І. Моделювання траєкторії руху зерен кукурудзи у процесі їх сортування в барабанному трієрі // □ □ Міжнародна науково-практична конференція молодих учених та студентів „Актуальні задачі сучасних технологій“, м. Тернопіль, 7–8 грудня 2022 року. Тернопіль : ТНТУ, 2022. С. 53. 3. 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. 4. Паперняк Р. В., Шинкарик М. М., Кравець О. І. Вплив механізації виробництва сиру кисломолочного на втрати білку // Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи : мат. Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 10 грудня 2024 р. Київ : ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2024. С. 68–69. 5. Баб'як В., Кравець О. Моделювання руху зерна пшениці у процесі очищення в барабані трієра марки БТХМ-2 // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнар. наук. конф.
--	--	--	--	--	--	--	--

							молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 7–11 квітня 2025 р. Київ : НУХТ, 2025. Ч. 2. С. 19. 6. Ресурсозберігаючі та природоохоронні ризики при виробництві сиру кисломолочного на сучасних механізованих лініях / Кравець О. І. та ін. // Матеріали □ Міжнародної науково-технічної конференції „Стан і перспективи харчової науки та промисловості“, присвяченої 30-річчю заснування кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя, м. Тернопіль, 25–26 вересня 2025 р. Тернопіль, 2025. С. 123–124. 7. Стадницький М. А., Кравець В. І., Савич І. А., Кравець О. І. Сучасні тенденції підвищення ефективності сушіння // 36. тез доп. XIV Міжн. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів «Актуальні задачі сучасних технологій», м. Тернопіль, 11–12 грудня 2025 р. Тернопіль : ТНТУ, 2025. С. 431.
174205	Склярів Руслан Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Тернопільський приладобудівний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Металорізальні верстати та системи, Диплом кандидата наук ДК 010617, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 02ДЦ 013541, виданий 19.10.2006	26	Інтелектуальна власність	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається досягненнями у професійній діяльності: наявність публікацій за змістом освітнього компонента у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України категорії Б (не менше 5) за 5 останніх років. Відповідає пп. 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): Луцький національний технічний університет, тема «Використання технологій дистанційного навчання при викладанні курсу «Інтелектуальна власність». з 26 квітня 2022 року по 24 червня 2022 року (6

								кредитів ECTS (180 годин)). Свідоцтво СП 05477296/000312-22
								Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ:
								38.1.
								1. Скляров Р. А. та ін. Порівняльно-правовий аналіз законодавства у сфері захисту програмних продуктів у Франції, Німеччині та Україні. Наукові записки. Серія: Право. Кропивницький, 2023. Випуск 14. С. 27–39.
								2. Редько Р. Г., Скляров Р. А., Шанайда В. В. Порівняльно-правовий аналіз законодавства в області інтелектуальної власності в країнах ЄС та Україні. Міжвузівський збірник наукових праць «Наукові нотатки». Луцьк, 2023. № 75. С. 9–14.
								3. Скляров Р. А., Шанайда В. В., Склярова Н. Р. Особливості захисту баз даних в країнах ЄС та в Україні. Наукові записки. Серія: Право. Кропивницький, 2024. Випуск 17. С. 220–230.
								4. Скляров Р. А., Шанайда В. В., Лецишин Н. Б. Порівняльний аналіз законодавства України та країн північно-західної Європи в області захисту програмного забезпечення та баз даних. Наукові записки. Серія: Право. Кропивницький, 2025. Випуск 18. С. 47–56.
								5. Шанайда В. В., Редько Р. Г., Скляров Р. А. Правова модель Латвії у сфері інтелектуальної власності: адаптація до міжнародних стандартів і уроки для України. Наукові записки. Серія: Право. Кропивницький, 2025. Випуск 18. С. 240–247.
								38.3.
								Скляров Р. А., Шанайда В. В. Інтелектуальна власність. Частина 1. Правові засади, класифікація та засоби індивідуалізації: навчальний посібник.

							Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2026. 288 с. 38.4. 1. Створення сертифікованого інтерактивного навчального курсу для системи ДН ID 1359/Інтелектуальна власність * (Склярів Р. А., Кобельник В. Р., Шанайда В. В., Крупа В. В., Ярема І. Т.) Сертифікат № 0401 (2023-04-21). 2 Склярів Р. А., Шанайда В. В. Складання і подання заявки на винахід (корисну модель) : методичні вказівки до виконання практичної роботи з курсу «Інтелектуальна власність». Тернопіль : ТНТУ, 2024. 52 с. 3. Склярів Р. А., Шанайда В. В. Особливості оформлення заявки на реєстрацію авторського права. Оформлення учбової заявки на твір : методичні вказівки до виконання практичної роботи з курсу «Інтелектуальна власність». Тернопіль : ТНТУ, 2024. 29 с. 4. Склярів Р. А., Шанайда В. В. Особливості оформлення ліцензійного договору на об'єкти промислової власності та авторського права на твір : методичні вказівки до виконання практичної роботи з курсу «Інтелектуальна власність». Тернопіль : ТНТУ, 2024. 54 с. 5. Склярів Р. А., Шанайда В. В., Гагалюк А. В. Основні міжнародні договори в області інтелектуальної власності. Ознайомлення зі структурою сайту Всесвітньої організації інтелектуальної власності (WIPO) : методичні вказівки до виконання практичної роботи з курсу «Інтелектуальна власність». Тернопіль : ТНТУ, 2024. 16 с. 38.8. 1. Відповідальний виконавець госпдоговірної теми «Розробка системи обліку та планування роботи цеху»
--	--	--	--	--	--	--	---

							(ДОГОВІР № 551-22) з ТОВ ТЗМК "СТАЛЬ". - Наказ №4/2-691 від 22.11.2022 р. 2. Відповідальний виконавець госпдоговірної теми «Послуги з розроблення науковотехнічної документації щодо розробки модуля інформаційного забезпечення системи обліку і планування роботи цеху» (ДОГОВІР № 577-23) з ТОВ ТЗМК "СТАЛЬ". - Наказ №4/2-166 від 17.03.2023 р. 38.12. 1. Шанайда В. В., Лазарюк В. В., Склярів Р. А. Дослідження сліду на поверхні силікатного скла після його утворення лазерним променем. Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва: проблеми теорії та практики : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 90- річчю від дня народж. проф. Рибак Т. І. та 60-річчю каф. техн. механіки та сільськогосподарських машин. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2022. С. 128. 2. Лещишин Н., Склярів Р. Аналіз законодавства України стосовно захисту комп'ютерних програм та баз даних на сучасному етапі. Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному, регіональному та локальному вимірах : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (Тернопіль, 31 берез. 2023 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2023. С. 24–26. 3. Склярова Н., Миськевич В., Склярів Р., Шанайда В. Формування інформаційної системи для обліку роботи підприємства. Інформаційні моделі, системи та технології : матеріали XI наук.- техн. конф. Тернопільського національного технічного
--	--	--	--	--	--	--	--

							університету імені Івана Пулюя (Тернопіль, 13–14 груд. 2023 р.). Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2023. С. 114. 4. Шанайда В. В., Скляр Р. А. Вплив попереднього натягу полотна пили на його працездатність. Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій : матеріали Міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 28–29 трав. 2025 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2025. С. 165. 5. Скляр Р. А., Шанайда В. В. Прогнозування технічних характеристик металорізальних верстатів з використанням нейронних мереж. Важке машинобудування. Проблеми та перспективи розвитку : матеріали XXIII Міжнар. наук.-техн. конф. (Краматорськ-Тернопіль-Свалява, 28–31 трав. 2025 р.) / за заг. ред. В. Д. Ковальова. Краматорськ ; Тернопіль ; Свалява : ДДМА, 2025. С. 252. 38.14. 1. Керівництво здобувачем групи МВм-51 (Лещишин Н. Б.), який зайняв 1 місце на II етапі у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт зі спеціальності «Інтелектуальна власність», що проходив на базі НУ «Чернігівська Політехніка»; нагороджено дипломом I ступеня в 2023 році. 2. Підготовка учасника чи призера II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади чи II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузі наук "Талусево машинобудування" (ст. Гнатко М.В.). 38.19. Член-кореспондент
--	--	--	--	--	--	--	--

							Академії Прикладних Наук від 27 вересня 2024 року, диплом ААС № 00216.
194018	Габрусєв Григорій Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет прикладних інформаційних технологій та електроінженерії	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, Аттестат доцента 12ДЦ 039556, виданий 26.06.2014	20	Статистичні методи обробки результатів досліджень	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту та присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 3, 4, 8, 12, 19, 20 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): Кафедра математики та методики її навчання Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка з 30 вересня 2024 року по 06 грудня 2024 року (6 кредитів ECTS). Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1 1. Habrusiev H. Contact interaction of a pre-deformed plate which lies without friction on rigid base with a parabolic indenter / Hryhorii Habrusiev, Iryna Habrusieva. Scientific Journal of TNTU. Ternopil : TNTU, 2021. Vol. 102. P. 87–95. 2. Habrusiev H. V., Habrusiev I.Y., Shelestovskyi B.H. Contact Interaction of a Pre-strained Thick Plate with Parabolic Punch. Journal of Mathematical Sciences. 2022. Vol. 263, № 1. P. 129–137. 3. Habrusiev H., Habrusiev I., Shelestovskyi B. Simulation of a pre-deformed plate compression by two indenters of complex shape. Scientific Journal of TNTU. Ternopil : TNTU, 2023. Vol. 112. № 4. P. 91–101. 4. Habrusiev H., Habrusieva I., Shelestovskyi B. Strength analysis of a predeformed plate in

							contact with a complex shape indenter. Procedia Structural Integrity. 2024. Vol. 59. P. 494–501. 5. B. Shelestovskyi, H. Habrusiev, I. Habrusieva. Assessment and prediction of residual stresses in the plate under localized heating during welding. Procedia Structural Integrity. 2026. Vol. 81. P. 162–169. 38.3 Шелестовський Б. Г., Габрусев Г. В., Габрусєва І. Ю. Вища математика: теорія ймовірностей та математична статистика : навчальний посібник. Тернопіль : СМП «Тайп», 2023. 142 с. 38.4 1. Габрусев Г. В. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Статистичні методи обробки результатів досліджень» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. Тернопіль : СМП «Тайп», 2026. 57 с. 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. 38.8 1. Керівник госпдоговірних наукових тем: НДР №566-23, НДР №578-23, №648-24, №672-24. 2. Рецензент наукового видання «Вісник ТНТУ». 38.12 1. Шелестовський Б., Габрусев Г., Габрусєва І. Оцінка міцності попередньо
--	--	--	--	--	--	--	--

							напруженої плити при її стисненні двома штампами. Міцність і довговічність сучасних матеріалів та конструкцій : матеріали міжнар. наук.-техн. конф. (м. Тернопіль, 10–11 листоп. 2022 р.). Тернопіль : ТНТУ, 2022. С. 73–75. 2. Габрусєв Г. В., Габрусєва І. Ю. Оцінка міцності попередньо напруженої плити при втисненні індентора складної форми. Прикладна механіка : матеріали □ міжнар. наук.-техн. конф. (м. Тернопіль, 6–7 черв. 2024 р.). Тернопіль : ТНТУ, 2024. С. 212–215. 3. Habrusiev Hryhorii, Habrusieva Iryna, Shelestovskyi Borys. Strength analysis of a predeformed plate in contact with a complex shape indenter. Procedia Structural Integrity. 2024. Vol. 59 : VII International Conference “In-service Damage of Materials: Diagnostics and Prediction (DMDP 2023)”. P. 494–501. 4 Habrusiev, H., Oleksiuk, V., Chopyk, P., Habrusieva, I., Alilujko, S. On the deployment of an open-source digital learning ecosystem. Proceedings of the 3rd International Workshop on Computer Information Technologies in Industry 4.0 (CITI 2025), 2025. Vol.4057. P. 337-350. 5. Габрусєв Г., Габрусєва І., Шелестовський Б. Оцінка та прогнозування залишкових напружень у пластині при локальному нагріванні під час зварювання. Прикладна механіка : матеріали I□ міжнар. наук.-техн. конф. (м. Тернопіль, 4–5 черв. 2026 р.). Тернопіль : ТНТУ, 2026. С. 162–165. 38.19 Член громадської організації «Спілка освітян Тернопільщини». 38.20 Інженер-програміст Тернопільського
--	--	--	--	--	--	--	---

							обласного центру із гідрометеорології (з 2016 року).
201450	Бейко Людмила Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет інженерії машин, споруд та технологій	Диплом спеціаліста, Одеську державну академію харчових технологій, рік закінчення: 1998, спеціальність: 091701 Технологія зберігання і переробки зерна, Диплом магістра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2023, спеціальність: 053 Психологія, Диплом кандидата наук ДК 017118, виданий 15.01.2003, Аттестат доцента 12/ДЦ 032245, виданий 26.09.2012	24	Сучасні дослідження у харчових технологіях	Відповідність кваліфікації науково-педагогічного працівника освітній компоненті визначається документом про вищу освіту, присудженням наукового ступеня, досягненнями у професійній діяльності. Відповідає пп. 1, 3, 4, 9, 12, 19 пункту 38 ЛУ. Стажування (підвищення кваліфікації): 1.ППП “Файний пекар” з 04.03.2024 р. по 26.04.2024 р., (240 годин, 8 кредитів ECTS); 2. Тренінгова програма "GrantLab: від ідеї до міжнародного проєкту" Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя,. З 09.10.2025 по 15.01.2026. сертифікат №1148 від 21.01.2026. (60 год, 2,0 кредити ECTS). 3. ТОВ «М'ЯСОКОМБІНАТ ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ», 6 кредитів ECTS, з 2.02.2026 р. по 31.03.2026р, Довідка видана 02.04.2026р. Досягнення професійної діяльності викладача за п. 38 ЛУ: 38.1. 1. Vivych A., Iakubchak O., Horalskyi L., Beyko L., Lialyk A. et al. The microstructure of the liver in broiler chickens under the administration of a probiotic complex of Bifidobacteria and Lactobacilli. Scifood. 2025. Vol. 19, Is. 1. P. 537–560. 2. Poshtarenko A., Danilova K., Reshetnyak L. ... Beyko L. Sorption Activity of Plant Biosorbents in Wastewater Treatment. Research in Ecology. 2025. Vol. 7. P. 118–128. 3. Brovenko T., Bal-Prylypko L., Tolok H., Beyko L. Methods of microbiological analysis: Monitoring and ensuring food safety. Animal Science

and Food Technology. 2025. Vol. 16(1). P. 74–91.

4. Bal-Prylypko L., Nikolaenko M., Mushtruk M., Nazarenko M., Beyko L. Physical and mathematical of the process of cooking meat with mspelt flour and champignon mushrooms. Animal Science and Food Technology. 2024. Vol. 15(2). P. 38–55.

5. Bal-Prylypko L., Nikolaenko M., Kanishchev O., Beyko L. et al. Improving the technology for the production of raw dried beef products. Animal Science and Food Technology. 2023. Vol. 14(4). P. 26–39.

7. Бейко Л., Чорна Н., Ткач У., Лялик А. Євроінтеграційний вплив на підприємства аграрної, харчової і переробної промисловості в рамках продовольчої безпеки України. Інноваційна економіка. 2024. № 1 С. 121-129.

8. Ткач У. В., Чорна Н. П., Бейко Л. А., Борисяк О. В. Безпечність харчових продуктів як напрям післявоєнного відновлення України. Modern economics. 2023. № 41. С. 121-126.

38.3.
Монографії:
1. Наукове
обґрунтування
вдосконалення
технології харчових
продуктів нового
покоління :
монографія / Л. В.
Баль-Прилипко та ін.
Київ : Компринт,
2024. 504 с.
2. Бейко Л. А. Наукове
обґрунтування та
розробка
полікомпонентних
харчових продуктів з
використанням
пробіотичних
мікроорганізмів :
монографія. Київ : ЦП
«КОМПРИНТ», 2025.
213 с.
3. Розробка технологій
м'ясних, рибних та
дієтичних продуктів з
використанням не
традиційної сировини
та харчових продуктів
для
військовослужбовців :
монографія / Н. В.

Голембовська та ін.
Київ : ЦП
«КОМПРИНТ», 2025.
308 с.

Навчальний посібник:
Паламарчук І.П.,
Гудзенко М.М.,
Науменко О.В., Лялик
А.Т., Бейко Л.А.,
Рибчинський Р.С.
Надійність
обладнання харчових
виробництв. Частина
3: Розрахунок та
оцінка параметрів
надійності технічних
систем за методиками
теорії ймовірності :
навчальний посібник
/ за ред. проф. І. П.
Паламарчука. Київ :
Основа, 2023. 534 с

38.4.

1. Методичні вказівки
до лабораторних робіт
з дисципліни
«Технологія
борошномельного
виробництва» для
здобувачів освіти
першого
(бакалаврського)
рівня за спеціальністю
G13 «Харчові
технології» денної та
заочної форм
навчання /Х.Ю.
Кравченко,
А.Т.Лялик, Л.А. Бейко.
Тернопіль: ТНТУ,
2025. 27с.

2. Методичні вказівки
до практичних робіт з
дисципліни «Облік і
звітність у
хлібопекарському,
макаронному,
кондитерському та
харчоконцентратному
виробництвах» для
здобувачів освіти
першого
(бакалаврського)
рівня за спеціальністю
G13 «Харчові
технології» денної та
заочної форм
навчання / Л.А.
Бейко. Тернопіль:
ТНТУ, 2025. 34с.

3. Методичні вказівки
до самостійної роботи
з дисципліни «Сучасні
дослідження у
харчових технологіях»
для здобувачів освіти
другого
(магістерського) рівня
за спеціальністю G13
«Харчові технології»
денної та заочної
форм навчання/ Л.А.
Бейко. Тернопіль:
ТНТУ, 2025. 16 с.

38.9

Експерт НАЗЗЯВО зі
спеціальності G 13
«Харчові технології»

								38.12
								1. Кузьмич Н., Бейко Л. А., Лялик А. Т. Хлібопекарська промисловість в умовах сучасності. Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : матеріали V Міжнар. студент. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 28–29 квіт. 2022 р.). Тернопіль : Вид-во ТНТУ ім. І. Пулюя, 2022. С. 145.
								2. Бейко Л., Лялик А., П'яла У. Збагачення хлібопродуктів біологічно активними речовинами. Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. VI Міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 22–23 верес. 2022 р.). Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2022. С. 63.
								3. Бейко Л. А., Назарко І. С. Пробиотики як функціональний компонент харчових продуктів. Стан і перспективи харчової науки та промисловості : матеріали □ Міжнар. наук.-техн. конф., присвяч. 30-річчю заснування каф. харч. біотехнології і хімії ТНТУ імені Івана Пулюя (м. Тернопіль, 2025 р.). Тернопіль, 2025. С. 60–61.
								4. Бейко Л. А., Лялик А. Т. Виклики та перспективи розвитку освіти України у післявоєнний період. Освіта і наука України в умовах війни та післявоєнний період : матеріали III Міжнар. наук.-практ. онлайн-конф. (м. Київ, 2025 р.) / ГО «Національна академія наук вищої освіти України». Київ, 2025.
								5. Бейко Л. А. Використання мікроорганізмів у виробництві м`ясної продукції. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали XVII міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 2026 р.). Черкаси, 2026. С. 108–109.

							38.19 Член- кореспондент Міжнародної Академії Освіти і Науки по загально-технічному відділенню.
--	--	--	--	--	--	--	--

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

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