

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Освітня програма	50938 Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	177
Повна назва ЗВО	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Ідентифікаційний код ЗВО	22769675
ПІБ керівника ЗВО	Івановська Алла Миколаївна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.pdatu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/177>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	50938
Назва ОП	Харчові технології та інженерія
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри хімії; права, професійної та соціально-гуманітарної освіти; іноземних мов; української мови; інформаційних технологій, фізико-математичних та безпекових дисциплін; технічного сервісу і загальнотехнічних дисциплін; економіки, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», навчально-науковий інститут харчових технологій, вул. Шевченка 12, м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька область, 32316
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	28165
ПІБ гаранта ОП	Приліпко Тетяна Миколаївна
Посада гаранта ОП	Завідувач
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	prylipkotm@pdatu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-270-56-02
Додатковий телефон гаранта ОП	відсутній

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

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» у ЗВО «Подільський державний університет» започаткована у 2021 році. Передумовами відкриття спеціальності стали наявний досвід університету у підготовці фахівців за спорідненими інженерно-технічними спеціальностями, а також сформовані партнерські зв'язки з підприємствами харчової промисловості. Зазначені підприємства забезпечують бази практичної підготовки здобувачів, залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, а також участь у науково-практичних семінарах і заходах за напрямками молокопереробної, м'ясопереробної, хлібопекарської, кондитерської, плодоовочевої галузей та виробництва напоїв.

На етапі підготовки до відкриття спеціальності проведено аналіз ринку освітніх послуг, регіональних потреб у фахівцях харчової галузі та освітніх запитів потенційних вступників. Враховано, що Хмельницька область є одним із розвинених агропромислових регіонів України з розгалуженою мережею переробних підприємств. Додатково здійснено оцінку кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення університету, що підтвердило спроможність ЗВО якісно реалізовувати освітню програму.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» вперше розроблена у 2021 році. Метою програми є підготовка конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність на підприємствах харчової промисловості, застосовувати сучасні технології переробки сировини, забезпечувати якість і безпечність харчових продуктів, а також ефективно вирішувати інженерно-технологічні та виробничі завдання.

Освітня програма має практикоорієнтований характер і передбачає суттєву практичну складову, спрямовану на формування програмних результатів навчання та компетентностей, що відповідають потребам роботодавців. Реалізація програми сприяє забезпеченню переробної галузі кваліфікованими кадрами, підготовці фахівців, здатних управляти процесами переробки сільськогосподарської сировини, виробництва, пакування та зберігання харчових продуктів, а також впроваджувати інноваційні підходи для підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	40	11	3	0	0
2 курс	2024 - 2025	40	19	2	0	0
3 курс	2023 - 2024	40	38	8	0	0
4 курс	2022 - 2023	40	25	5	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	50938 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
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	51630	20707
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	51630	20707
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	306	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>Освітня програма 2024.pdf</i>	vrnb2P4FQF3uLS0/7cNrG9KKzUtpK4gR14HDy5/PEzc=
Освітня програма	<i>Освітня програма 2025.pdf</i>	nFPt57HUGZbo6tVoA3DgWiCOHhbNuK/bQQo5K3YUa58=
Навчальний план за ОП	<i>НП (181) 2024 денна.pdf</i>	+PNRGJLgAUlx7VETMynysp1cy/ybkX/FbUoKgGGeNU=
Навчальний план за ОП	<i>НП G13 2025 денна.pdf</i>	eGp8JmLjIG3/qJIovoNYYi4zGaG4CkFjNOooKDak1sw=
Навчальний план за ОП	<i>НП (181) 2024 заочна.pdf</i>	Z74SD2Sjerg3nA7PHHv8ebTgShLvO3oQ7R/vFpIOoUw=
Навчальний план за ОП	<i>НП G13 2025 заочна.pdf</i>	p/5XjNf//JPY/zAybFZtDy5sllH5bSoJBq7jJWW+Z9o=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>рецензії 2024.pdf</i>	+jVsV9RBbxXPQ2wpCOjWoKRBF5AIqvIkeadCAg6blc=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>рецензії 2025.pdf</i>	BxEL6PffPDW7JAEhp3nnuscujtD22Z7ph/Ckn9fHXJw=

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?

Під час розроблення та перегляду ОП «Харчові технології та інженерія» враховано чинний стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» <https://surl.li/phubyk>. Зміст ОП забезпечує досягнення програмних результатів навчання, визначених стандартом для відповідного рівня вищої освіти.

Загальні та фахові компетентності, а також програмні результати навчання, сформульовані в ОП, узгоджуються з переліком, наведеним у стандарті вищої освіти. Досягнення результатів навчання забезпечується змістовним наповненням освітніх компонентів, їх обсягами, формами організації навчання та методами контролю, що відображено у робочих програмах та силабусах <https://surl.li/kgkzia>. В ОП подано матриці відповідності компетентностей освітнім компонентам і забезпечення програмних результатів навчання.

Обов'язкова частина ОП становить 75 % її загального обсягу та спрямована на формування загальних і фахових компетентностей, передбачених стандартом. 25 % обсягу програми відведено на реалізацію індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів шляхом вибору дисциплін із університетського, міжфакультетського та профільного каталогів <https://surl.li/jyxnbu>.

З метою посилення інженерно-технологічної та практичної складових підготовки до ОП додатково введено

спеціальні компетентності СК 28, СК 29 та програмні результати навчання ПРН 28-30. Вони спрямовані на формування здатності аналізувати й моделювати технологічні процеси, використовувати засоби автоматизації, обґрунтовано добирати обладнання та оцінювати якість технологічних процесів відповідно до нормативних вимог. ОП забезпечує досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти, та відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців харчової галузі.

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

Згідно з реєстром професійних стандартів (<http://surl.li/uchdve>) професійний стандарт зі спеціальності 181 «Харчові технології» відсутній.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Інтереси здобувачів вищої освіти враховані забезпеченням здатності, за умови успішного завершення навчання, виконувати професійні роботи та займати посади згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010НРК, (<https://surl.li/ldtseb>), (<https://surl.li/cdlstd>).

Потреби здобувачів враховуються за результатами анкетувань (<https://tinyurl.com/nhbd3r2s>), результати анкетувань розглядаються на засіданнях робочої групи, на засіданнях вченої ради інституту.

Здобувачі є учасниками робочої групи щодо моніторингу ОП. Зокрема у 2024 р. до складу робочої групи увійшли представники студентського самоврядування інституту: Вікторія ЛЕВЧУК, Вікторія ГОВОРУШКО, Анастасія МУРОВАНА, Ірина МАЗОРЧУК; у 2025 р. – Юрій МОСКАЛЬЧУК, Анастасія СПОДАР, Надія ЗАЯЦ, Ірина МАЗОРЧУК.

Здобувачі є у складі вченої ради інституту та вченої ради університету (<https://pdatu.edu.ua/vchena-rada.html>). В редакціях ОП 2024 р. та 2025 р. за підтримки здобувачів вищої освіти збільшено внесок фахово спрямованих дисциплін за рахунок перерозподілу ОК. Здобувачі вносили пропозиції щодо збільшення виїзних практичних занять на підприємства переробної і харчової промисловості з сучасними технологіями і обладнанням.

- роботодавці

Мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб роботодавців, які входять до складу робочої групи щодо перегляду ОП. У 2024 р. до складу робочої групи входили Григорій КАЛІНІЮК, Андрій ВАНАТ; у 2025 р. увійшли Віктор СТРАХОЦІНСЬКИЙ, Едуард ВОЙЦІХОВСЬКИЙ.

Свої пропозиції роботодавці висловлюють через рецензування освітніх програм (Ірина БЕРНИК, Максим КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ, Алла СОЛОМОН, Віктор СТРАХОЦІНСЬКИЙ, Едуард ВОЙЦІХОВСЬКИЙ).

Думка роботодавців враховується через функціонування у закладі Ради роботодавців <https://surl.li/xoyvlg>, <https://surl.li/kdkswl>.

Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється також через анкетування (<https://tinyurl.com/nhbd3r2s>), проведення науково-практичних заходів (<https://tinyurl.com/3t9y579u>, <https://tinyurl.com/35c5y438>), семінарів, гостьових лекцій, виїзних занять (<https://tinyurl.com/ya2da9k8>, <https://tinyurl.com/43kkmjp3>), круглих столів (<https://tinyurl.com/yru4skce>), укладених договорів про спільну діяльність та створення філій каф (<https://tinyurl.com/muenvfj3>).

- академічна спільнота

Вплив академічної спільноти на якість ОП здійснюється через їх участь у засіданнях кафедр, засіданнях науково-методичної комісії інституту, вченої ради інституту, вченої ради університету. На засіданнях розглядаються питання щодо якості навчально-методичного забезпечення ОП, обговорюється зміст освітніх компонентів, формуються пропозиції щодо внесення змін в ОП, та інші актуальні та важливі у освітньому процесі питання.

Також, представники академічної спільноти є активними учасниками робочих груп щодо перегляду ОП, зокрема Віталій ПІДЛІСНИЙ, Тетяна ПРИЛІПКО, Олександр СЕМЕНОВ, Володимир КОСТАШ, Лілія ТКАЧ, Тетяна КРАЧАН, Павло ФЕДІРКО.

Науково-педагогічні працівники інших закладів України є рецензентами ОП. У 2024 р. рецензентом була Ірина БЕРНИК – доктор технічних наук, професор в.о. завідувача кафедри біоінженерія, біо- та харчових технологій, Вінницького національного аграрного університету; у 2025 р. – Алла СОЛОМОН – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій Вінницького національного аграрного університету.

- інші стейкхолдери

Співпраця з громадськістю відбувається, головним чином, шляхом її інформування щодо цілей і програмних результатів навчання через засоби масової інформації, зокрема виступи на радіо, телебаченні, проведення майстер-класів <https://surl.li/kequvo>, <https://surl.li/vtbida>, <https://surl.li/xaadjy>, <https://surl.li/icecmy>, <https://surl.li/betgfu>.

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

Мета ОП відповідає місії визначеній Стратегією розвитку Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» на 2024-2028 рр. (<https://surl.li/inbuqa>), яка передбачає підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців нового покоління шляхом надання освітніх послуг відмінної якості, дотримання високих стандартів у викладанні дисциплін, науковій і професійній діяльності фахівців для ключових сфер розвитку

держави. Сприяння у подоланні сучасних викликів шляхом удосконалення і розвитку освітніх послуг, які відповідають технологічній конвергенції різних областей знань у сфері продовольчої, соціальної, економічної та державної безпеки, що представляють собою прогресивні розробки і формують конкурентні переваги та резерви сталого розвитку і стійкого економічного зростання.

Мета освітньої програми корелює з місією закладу насамперед у частині підготовки висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, оскільки орієнтована на формування професійних компетентностей у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Вона також узгоджується зі стратегічними положеннями місії щодо забезпечення продовольчої безпеки держави, впровадження високих стандартів професійної діяльності та відповіді на сучасні технологічні й соціально-економічні виклики через інтеграцію знань і практик у галузі харчових технологій.

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

Аналіз тенденцій розвитку спеціальності та ринку показали, що існує потреба у висококваліфікованих фахівцях, які володіють теоретичними знаннями, практичними вміннями та компетентностями в галузі харчових технологій. ОК вдосконалюються на основі розвитку галузі, науки і технологій, пропозицій роботодавців. Фахівці-практики запрошуються для проведення занять з навчальних дисциплін, а також проводяться виїзні заняття на базі роботодавців <https://surl.li/ltvbmrr>, <https://surl.li/gdjzsq>, <https://surl.li/kmpjba>.

За результатами участі в міжнародних та національних наукових заходах НПП мають можливість оновлювати ОК у відповідності до сучасних наукових тенденцій. Інноваційний розвиток спеціальності забезпечується відвідуванням різноманітних виставок, участю у всеукраїнських та міжнародних конференціях, а саме на Всеукраїнській науково-практичній конференції студентів та молодих науковців. Здобувачі Олександр ДАНИЛЮК, Марія ІЛЬКО, Владислав КОСТАШ, Олександр БІЛОБОРОДОВ, Андрій БІЛОБОРОДОВ брали участь у конференції «Екологічні проблеми сучасності: збірник матеріалів VI Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції, 17 квітня 2025 р. Здобувачка Ірина МАЗОРЧУК брала участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні системи науки і освіти США, ЄС і інших країн 2026». За участю здобувачів у 2025 р. був проведений онлайн науково-практичний семінар «Стандарти якості та точності в сучасних лабораторіях харчової та переробної галузей» (<https://tinyurl.com/3t9y579u>).

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

Динамічна тенденція збільшення числа харчових підприємств, міні виробництв, крафтових компаній у місті Хмельницькому та Хмельницькій області зумовлює постійно зростаючу потребу у висококваліфікаційних кадрах для харчових підприємств. Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері харчових технологій, а також в державних установах міста Хмельницького та Хмельницької області – Держпродспоживслужби, Департаменту розвитку економіки та сільського господарства, тощо. При формулюванні цілей та програмних результатів було враховано наявність в регіоні потенційних роботодавців для випускників ОП, а також галуzeвий контекст враховано при формуванні тематики курсових проєктів здобувачів. Наприклад: «Удосконалення технологічних процесів по виробництву здобних та булочних виробів» (курсoвий проєкт); «Технологічний процес виробництва борошна з удосконалення процесу подрібнення» (курсoвий проєкт).

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

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет» активно співпрацює з вітчизняними ЗВО в питаннях обміну новітнім досвідом, науково-дослідної та інноваційної діяльності, проведення спільних наукових, методичних та культурно-просвітницьких заходів. Окремим напрямком співпраці, є обмін досвідом щодо впровадження прогресивних методів навчання та змістовного наповнення ОП. Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було здійснено аналіз ОП ЗВО в Україні, які мають відповідні спеціальності, зокрема: Національний університет харчових технологій (<https://surl.li/nqyiqc>), Національний університет «Львівська політехніка» (<https://surl.li/shmoxa>), Національний університет біоресурсів і природокористування України (<https://surl.li/ccnxtwc>), Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (<https://surl.li/iktdhe>), Черкаський державний технологічний університет (<https://surl.li/ynuzdz>), Національний університет «Чернігівська політехніка» (<https://surl.li/ntuwkm>).

При розробці діючої редакції ОП врахований позитивний досвід вітчизняних ЗВО щодо формування та результатів навчання, які відповідають потребам спеціальності та галузі.

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання ОП визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм. Це підтверджується міжнародною кредитною мобільністю НПП, що реалізується на основі двосторонніх договорів між Закладом вищої освіти «Подільський державний університет» та закордонними закладами вищої освіти. При розробці діючої редакції ОП здійснювався аналіз освітніх програм закордонних ЗВО, зокрема Університет Природничих Наук в Любліні (Польща) (<https://surl.li/njznlm>), Технічний університет Данії (DTU) (<https://surl.li/pnfjtc>) Університет Вагенінгену (Нідерланди) (<https://surl.li/bidioz>), Університет Глазго (Великобританія) (<https://surl.li/kckcgy>).

Враховуючи досвід аналогічних іноземних освітніх програм, в ОП «Харчові технології та інженерія» було враховано

такі аспекти:

Інтеграція інноваційних методів навчання та дослідження. Програма включає інтегровані (універсальні) методи навчання, професійно-орієнтовані методики, використання сучасних технологій харчових виробництв, що широко застосовується в Каунаському технологічному університеті (Литва) (<https://surl.lu/ttzhb>).

Програма адаптована з урахуванням сучасних вимог ринку праці та технологічних змін, включаючи досвід одного з провідних європейських університетів у використанні новітніх технологій харчового виробництва, таких як енерго- та ресурсозберігаючі технології, яка реалізується в Технічному Університеті Лібереця (Чехія) (<https://surl.li/jyvka>). Програма передбачає міждисциплінарний підхід у навчанні, який включає інтеграцію знань та методів промислової екології в харчові технології для розв'язання складних проблем, пов'язаних з забезпеченням збереження довкілля, сталістю ресурсів, та покращенням процесів харчових виробництв. Цей підхід сприяє розвитку більш ефективних та екологічно безпечних технологій, що відповідає міжнародним тенденціям розвитку галузі, і зокрема досвіду, набутого у Університеті Природничих Наук в Любліні (Польща) (<https://surl.li/njzln>), Технічний університет Данії (DTU) (<https://surl.lt/pnfjtc>).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП «Харчові технології та інженерія» сформовано відповідно до предметної області спеціальності 181 «Харчові технології» та спрямовано на досягнення визначених програмних результатів навчання. Сукупність освітніх компонентів відображає специфіку професійної діяльності фахівців харчової галузі та сучасні потреби харчової промисловості.

Структура освітньої програми є логічною та послідовною, а зміст освітніх компонентів охоплює усі напрями предметної області спеціальності, зокрема властивості харчової сировини, закономірності перебігу технологічних процесів, принципи проектування та експлуатації технологічного обладнання, а також питання управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Поєднання технологічного (ОКФП 5, ОКФП 7, ОКФП 11, ОКФП 6, ОКФП 3, ОКФП 18, ОКФП 22), інженерного (ОКФП 13, ОКФП 2, ОКФП 14, ОКФП 23, ОКФП 20, ОКФП 12, ОКФП 16, ОКФП 25), хіміко-біологічної (ОКФП 11, ОКФП 4, ОКФП 10) та організаційно-управлінської складових (ОКЗП 3, ОКФП 15, ОКФП 17, ОКФП 24) забезпечує комплексний характер підготовки здобувачів.

Обов'язкова частина освітньої програми обсягом 180 кредитів ЄКТС спрямована на формування загальних і фахових компетентностей, необхідних для реалізації програмних результатів навчання, зокрема здатності аналізувати та оптимізувати технологічні процеси, обґрунтовувати вибір технологічних рішень, здійснювати контроль якості та безпечності харчової продукції, а також застосовувати чинну нормативно-правову базу у професійній діяльності. Практична орієнтація освітньої програми забезпечується виконанням лабораторних і практичних робіт, проходженням виробничої практики та підготовкою кваліфікаційної роботи бакалавра, що сприяє закріпленню програмних результатів навчання в умовах, наближених до реального виробництва.

Вибіркові освітні компоненти обсягом 60 кредитів ЄКТС доповнюють обов'язкову складову та забезпечують можливість поглиблення фахових знань відповідно до індивідуальних освітніх інтересів здобувачів і потреб ринку праці.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти в межах освітньої програми забезпечується через поєднання нормативних, організаційних та змістових механізмів. Ключовим елементом є вибіркова складова освітньої програми обсягом 60 кредитів ЄКТС, яка надає здобувачам право самостійно обирати освітні компоненти відповідно до власних освітніх інтересів, професійних намірів та запитів ринку праці.

Процедура вибору дисциплін є прозорою та регламентованою Положення про організацію освітнього процесу ЗВО «ПДУ» (ст.77) <https://surl.li/wclgil>.

Інформація про зміст, результати навчання та форми контролю вибіркового освітніх компонентів завчасно оприлюднюється <https://surl.li/txediv>, що забезпечує усвідомлений вибір здобувачів. Формування індивідуального навчального плану здійснюється здобувачем. Інформування щодо шляхів реалізації ІОТ відбувається постійно під час здійснення освітнього процесу НПП, кураторами та адміністрацією через інформаційні заходи

<https://surl.li/sloayr>, <https://surl.li/ceowku>.

Крім того, індивідуалізація освітньої траєкторії реалізується через можливість вибору тем курсових і кваліфікаційних робіт, баз проходження практики, а також участь у науково-дослідній роботі та професійно орієнтованих заходах. Застосування різних форм навчання та оцінювання сприяє розвитку самостійності здобувачів та відповідальності за результати власного навчання.

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

Здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін із університетського каталогу (У-Каталог), міжфакультетського каталогу (МФ-Каталог) та профільного каталогу (П-Каталог) (<https://surl.li/tewlex>), які вивчатимуться на 2,3 і 4 році навчання. Вибір здійснюється по завершенні першого семестру в Google формі за відповідним посиланням <https://surl.li/ueggor>, до якого здобувачі матимуть доступ після їх ідентифікації. Тривалість вибору контролюється кураторами груп з метою забезпечення участі всіх здобувачів у процедурі вибору дисциплін.

Результати вибору фіксуються навчально-методичним відділом та опрацьовуються в дирекції інституту із подальшим формуванням робочих навчальних планів.

Зміни до вибіркової частини свого індивідуального навчального плану здобувач може внести не пізніше ніж до 31 травня поточного навчального року звертаючись із обґрунтованою заявою на ім'я директора інституту.

Результати вибору здобувачем навчальних дисциплін зазначаються в його індивідуальному навчальному плані. Якщо на вибіркoву дисципліну не записалась мінімально необхідна кількість студентів, дирекція доводить до відома цю інформацію здобувачеві та пропонує перелік тих вибіркoвих дисциплін, де чисельність студентів є достатньою для формування групи, відповідно до вищевказаної інформації. Чисельність здобувачів у групі з вивчення вибіркової дисципліни загальної підготовки зазвичай повинна складати не менше 24 осіб; з вивчення вибіркової дисципліни фахової підготовки – не менше 12 осіб.

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

Організація та реалізація практичної підготовки регламентуються внутрішніми нормативними документами ЗВО, зокрема Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти у ЗВО «ПДУ» <https://surl.li/raymtt>. ОП передбачено різні форми практичної підготовки, зокрема практичні та лабораторні заняття, заняття на виробництві, навчальну практику обсягом 1 кредит ЄКТС та виробничу практику обсягом 6 кредитів ЄКТС, що реалізуються поетапно з урахуванням логіки професійної підготовки.

Навчальна практика орієнтована на ознайомлення здобувачів із специфікою майбутньої професійної діяльності, основними технологічними процесами та умовами функціонування підприємств харчової галузі. Виробнича практика проводиться на переробних і харчових підприємствах, з якими укладено договори про співпрацю (<https://surl.li/kptsqe>), та забезпечує набуття практичного досвіду виконання професійних завдань, участі у виробничих процесах, контролі якості та безпеки харчової продукції.

Оцінювання результатів виробничої практики здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до критеріїв, визначених робочою програмою (<https://surl.li/hmwmxd>), з подальшим переведенням оцінок у національну шкалу та шкалу ЄКТС згідно з Положенням про організацію освітнього процесу у ЗВО «ПДУ» <https://surl.li/mufnis>. ОП забезпечує системну і результативну практичну підготовку здобувачів, що сприяє формуванню професійних компетентностей та готовності випускників до самостійної професійної діяльності.

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

Упродовж періоду навчання ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), передусім через освітні компоненти, такі як академічне письмо та доброчесність, Україна і глобальний світ, філософія, політологія, психологія та ін. Також розвиток соціальних навичок передбачений у програмах практик, організації вербальних дискусій, індивідуальної та групової роботи над проектами, підготовці кваліфікаційної роботи. Набуття соціальних навичок сприяє проведенню практичних занять, які включають виступи студентів у форматі презентацій, захисту проєктів, опрацювання проблемних ситуацій, розв'язання проблем методом дискусій тощо, що сприяє самопрезентації в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння реагувати на критику, творче мислення, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення.

Здобувачі можуть набути soft skills також у ході наукових гуртків чи проблемних групах, під час участі в наукових конференціях та семінарах, олімпіадах, конкурсах, зустрічах із роботодавцями, професіоналами-практиками, вченими. Soft skills набуваються під час позааудиторних заходів (відображено у соцмережах <https://surl.li/wyjpeq>, <https://surl.li/yvyszt>, <https://surl.li/kvgtqs>).

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

Зміст ОП має чітку та логічно вибудовану структуру і відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології». Освітні компоненти згруповані у взаємопов'язану систему, що забезпечує послідовне досягнення мети

освітньої програми та програмних результатів навчання відповідно до стандарту вищої освіти, об'єктом вивчення якого є технологічні процеси та харчові продукти.

Освітня програма включає обов'язкові компоненти загальної підготовки (43 кредити ЄКТС), які формують загальнокультурні та громадянські компетентності, зокрема здатність до критичного мислення, аналізу суспільних процесів, дотримання етичних і правових норм, усвідомлення громадянської відповідальності. До них належать дисципліни гуманітарного, соціально-економічного та природничо-наукового спрямування, що створюють підґрунтя для подальшого професійного навчання.

Обов'язкові компоненти фахової підготовки (137 кредитів ЄКТС) спрямовані на формування професійних компетентностей у сфері харчових технологій, управління якістю та безпечністю харчових продуктів, проектування та експлуатації технологічного обладнання. Їх зміст і послідовність забезпечують поступове ускладнення навчального матеріалу та інтеграцію знань, необхідних для розв'язання складних спеціалізованих завдань харчової галузі та інженерії (ст.16. ОПП).

Структурно-логічна схема освітньої програми відображає взаємозв'язок освітніх компонентів і програмних результатів навчання. Виробнича практика та курсове проектування відповідають предметній області спеціальності, сприяють розвитку самостійності здобувачів, здатності до аналізу проблемних ситуацій і узагальнення результатів, що знаходить подальше відображення під час підготовки та захисту кваліфікаційної роботи.

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

Відповідно «Положення про порядок розроблення, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.li/lbmtax>), розрахункове навчальне навантаження здобувача вищої освіти протягом одного навчального року за денною або дуальною формою здобуття вищої освіти становить 60 кредитів ЄКТС. Співвідношення обсягів СРЗ та аудиторних занять визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення й дидактичної мети в реалізації освітньої програми, а також питомої ваги у навчальному процесі практичних, семінарських і лабораторних занять.

Зазвичай кількість годин самостійної роботи визначається від кількості годин аудиторної роботи, що в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни становить не менше 10 годин для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною або дуальною формою здобуття вищої освіти.

При обговоренні ОП на засіданні робочої групи враховуються слушні побажання здобувачів, щодо завантаженості та кількості самостійної роботи. Відповідно до результатів анкетування, на питання: як Ви оцінюєте обсяг навчального навантаження? – 80,2% респондентів відповіли, що повністю задоволені (<https://surl.li/hpxdfl>).

Застосований підхід гарантує відповідність кредитів ЄКТС фактичному навантаженню здобувачів, включно із самостійною роботою, і забезпечує формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері харчових технологій та інженерії.

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

У Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» діє «Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти в закладі вищої освіти «Подільський державний університет»» (<https://surl.li/xkqdqo>). ОП «Харчові технології та інженерія» передбачає часткове перенесення процесу формування програмних компетентностей і результатів навчання в умови професійної практичної діяльності. При цьому частина обсягу освітньої діяльності замість аудиторної та самостійної роботи виконується у формі навчання на робочому місці (робочих місцях) з відповідним перерозподілом навчального навантаження здобувача освіти в межах освітніх компонентів, але бажаних серед здобувачів навчатися за дуальною формою не було.

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

ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року (<https://surl.li/bfzhxg>) за рахунок складових, освітніх компонентів як загальної так і фахової підготовки, які зорієнтовані для розроблення проектів та програмних документів, технологічних проектів, нормативно-правових актів з метою досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства; та результати їх адаптації з урахуванням специфіки розвитку України, досягнення зростання рівня та якості життя населення, додержання конституційних прав і свобод людини і громадянина. Цілі сталого розвитку досягаються за рахунок набуття таких компетентностей спеціальності як: СК 10, 18, 19 а також через програмні результати навчання: ПРН 10, 11, 14, 17, 27. Усі перераховані компетентності та результати досягаються через освітні компоненти: ОКФП 3, ОКФП 4, ОКФП 8, ОКФП 10, ОКФП 11, ОКФП 12, ОКФП 14, ОКФП 15, ОКФП 17, ОКФП 18, ОКФП 20.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти в ЗВО «ПДУ» кожного року розміщуються на офіційному веб-сайті університету, зокрема на 2025 рік можна побачити за посиланням: <https://surl.lu/fioynv>.

Інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти зазначено за посиланням: <https://surl.li/ijyrjn>, за скороченим терміном навчання на основі ОКР «Молодший спеціаліст», ОПС «Фаховий молодший бакалавр» <https://surl.li/xplrvu>.

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

Прийом вступників до ЗВО «ПДУ» здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом ректора університету, який є її головою. Приймальна комісія діє згідно з положенням про приймальну комісію ЗВО «ПДУ» (<http://www.pdatu.edu.ua>). Зокрема прийом на ОП «Харчові технології та інженерія» першого бакалаврського рівня вищої освіти здійснюється відповідно до ліцензійного обсягу та виділених місць державного замовлення відповідно до Правил прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://surl.li/kgcjov> в 2025 році ДОДАТОК 1. Відповідно до Додатку 11 спеціальність G13 «Харчові технології» відноситься до переліку спеціальностей, яким надається особлива підтримка.

Результати тестування з української мови, математики, історії України та четвертого предмета за вибором враховуються у конкурсному відборі, а також поданий мотиваційний лист. Для вступу на навчання за кошти державного бюджету встановлені вимоги до конкурсного бала – 130 і більше, а для вступу на контракт – не менше 100. При розрахунку конкурсного бала враховуються вагові коефіцієнти з окремих предметів.

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?

Питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет», (<https://surl.lu/lozmmj>).

Також це питання регулюється Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» в 2025 році, які розроблені відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році.

Крім того, питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах передбачене в освітній програмі: 1. Профіль освітньої програми → Тип диплому та обсяг освітньої програми.

Усі вище зазначені документи оприлюднюються на офіційному сайті університету <https://pdatu.edu.ua/>

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

Відповідно до правил прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» і Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/ulzsbw>) у 2024 році визнано результати навчання отриманих на інших освітніх програмах п'ятьом вступникам на основі НРК5: Віцяк О.М., Гуль О.М., Дудко М.А., Посітко С.М. та Чекман М.В., на основі НРК6 – Тарасюк О.А.

Відповідно до Положення про академічну мобільність (<https://tinyurl.com/4kckbdrz>) здійснено перерахування результатів навчання отриманих за результатами зовнішньої академічної мобільності Костенюк Н.Ю., яка проходила навчання у Політехнічному університеті Картахени (Іспанія) за програмою студентського обміну Erasmus+ (країни-партнери) KA 171. На підставі витягу із залікової відомості (ECTS Transcript of Records) (ERASMUS CODE: E MURCIA04) комісія визнала і перерахувала відповідну кількість кредитів ЄКТС.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в закладі вищої освіти «Подільський державний університет», яке розроблене на основі Закону України «Про освіту» №2145-VIII (<https://surl.li/pskvwl>), Закону України «Про вищу освіту» № 1556- VII (<https://surl.li/ushdny>), Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України 08 лютого 2022 року №130 (<https://surl.li/baifpx>).

Це положення оприлюднене на офіційному сайті університету (<https://surl.lu/prqpkp>).

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

Відповідно до задекларованого сертифікату State University of Applied Science in Chelm, виданий 27.11.2025 року, про участь здобувача вищої освіти в Scientific and Practical Seminar «Science and Practice: Interdisciplinary Solutions for Sustainable Agricultural Development» Ратушняк А.Р. на підставі часткової відповідності визнано результати неформального навчання передбачених обов'язковою складовою ОП «Харчові технології та інженерія» ОКФП

«Методи контролю харчових виробництв» та зараховано теми: Основи контролю якості на харчових виробництвах, Організація технологічного та лабораторного контролю на етапах виробництв. Відповідно до задекларованого сертифікату освітньої платформи «PROMETHEUS», виданий 05.01.2026 року, про успішне завершення здобувачем вищої освіти курсу «4 кроки до здорового харчування» <https://surl.lt/ykrvta>, <https://surl.lu/egndmi> Сподар А.К. на підставі часткової відповідності визнано результати неформального навчання передбачених вибірковою складовою ОП «Харчові технології та інженерія» ВКФППК «Основи виробництва органічних харчових продуктів».

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?

ОП відповідає чинному законодавству України, а саме: Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 <https://surl.li/tqxpz> № 2145-VIII; Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII; <https://surl.li/qdpxcd>; Постанови КМУ «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах)» від 23.03.2016 № 261 <https://surl.li/dfkmgk>.

Освітній процес проводиться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ЗВО «Подільський державний університет» (<https://surl.li/ytkxmh>).

Форми навчання: навчальні заняття (лекція, лабораторне або практичне заняття, індивідуальна та самостійна робота (курсовий проект, кваліфікаційна робота); практична підготовка; контрольні заходи.

Лекція – розкриття суті певного питання, що сприяє досягненню мети та оволодінню ПРН. Лабораторне заняття – закріплення ПРН під час дослідів з використанням устаткування. Поглиблення знань спрямованих на підвищення рівня засвоєння ПРН – практичне заняття. Індивідуальна робота – особистісно-діяльнісний підхід і розвиток індивідуальних якостей при використанні ПРН. Опанування навчального матеріалу у позааудиторний час – самостійна робота. Практична підготовка – набуття професійних компетентностей відповідно до запланованих ПРН. Академічні успіхи визначаються за допомогою контрольних заходів.

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?

Методи, засоби та технології навчання і викладання НПП спрямовані для забезпечення оволодіння знаннями програмних компетентностей здобувачами вищої освіти за даною ОП.

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у Заводі вищої освіти «Подільський державний Університет» (<https://surl.li/jipyru>) НПП притримуються основних завдань та функцій внутрішнього забезпечення якості освіти (розділ 2) та шляхів забезпечення якості освіти (розділ 4).

Обов'язкове анкетування здобувачів вищої освіти для з'ясування рівня задоволеності проводиться щорічно.

Питання для анкет формуються відділом ліцензування, акредитації та якості освіти, подаються для розгляду на засіданнях студентського самоврядування (<https://tinyurl.com/mv264j8n>), науково-методичної ради університету та можуть коригуватися за обґрунтованими пропозиціями учасників освітнього процесу.

Матеріали анкетування здобувачів вищої освіти узагальнюються відділом ліцензування, акредитації та якості освіти та оприлюднюються на веб-сайті університету (<https://surl.li/zbsylt>). Результати анкетування обговорюються та аналізуються на засіданнях робочої групи щодо моніторингу та перегляду ОП, вченої ради інституту, науково-методичної ради університету з метою забезпечення якості освіти та освітньої діяльності.

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

Академічна свобода НПП та здобувачів ОП «Харчові технології та інженерія» регламентується Концепцією освітньої діяльності Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.lu/xxqbiz>) і опирається на самостійність і незалежність учасників освітнього процесу під час провадження науково-педагогічної, та/або інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова, думки і творчості, поширення знань та інформації, вільного оприлюднення і використання результатів наукових досліджень з урахуванням обмежень, установлених законом.

Методи та засоби навчання ґрунтуються на: інтеграції університету в світовий освітній та науковий простір шляхом встановлення партнерських стосунків з іноземними ЗВО; впровадженні нових ідей, технологій, методик пов'язаних із забезпеченням якості вищої освіти; підвищенні якості вищої освіти через впровадження міждисциплінарних компонентів у структуру освітніх програм; підвищенні ролі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, сприянні більш актуального та максимально наближеного навчання до реальних потреб суспільств; інформатизації процесу навчання і викладання, яке сприятиме конкурентоспроможності університету; постійному поповненню репозитарію науково-методичним матеріалом; забезпеченні конкурентоспроможності випускників шляхом якісно високої підготовки; впровадженні спеціалізованого програмного забезпечення; вивченні стану і потреби осучаснення навчальної бази.

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

Згідно Положення «Про порядок розроблення, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://surl.li/ttsmwy> разом із ОП оприлюднюються силабуси (робочі програми) обов'язкових освітніх компонентів та каталоги вибіркових дисциплін, що входять в ОП. Для кожної навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, навчального плану НПП формують робочі програми/силабуси <https://surl.li/guaqow>.

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів подається у силабусах, які розміщені на сайті ЗВО «ПДУ» для публічного доступу, в робочих програмах, які також розміщені на платформі MOODLE <https://surl.li/mvtxry>.

Уся інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів доводиться до учасників освітнього процесу в електронній та усній формі на початку вивчення дисциплін.

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

Дослідження здобувачами за ОП «Харчові технології та інженерія» здійснюється в рамках таких тем, як: «Дослідження і удосконалення процесів виробництва сільськогосподарської продукції та стандартизації харчових продуктів і напоїв» (Державний реєстраційний номер: 0121U109290. Дата реєстрації: 04-03-2021) <https://surl.li/hmpcsf> та «Удосконалення процесів стерилізації і пастеризації для обробки харчових продуктів та напоїв» (Державний реєстраційний номер: 0121U113274. Дата реєстрації: 12-10-2021) <https://surl.li/ykpuvj> та

відповідно до Положення «Про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ЗВО «Подільський державний університет» (<https://surl.li/cuotza>).

Тематика дослідницької роботи здобувачами за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» зі спеціальності «Харчові технології» спонукає до підписання договорів про надання послуг у сфері наукової, науково-технічної діяльності, наукових досліджень та розробок.

Наприклад у 2025 році були підписані договори:

НКП 5/2025 від 24.02.2025 року – науковий керівник канд. техн. наук, доцент Олександр СЕМЕНОВ Інші виконавці: здобувачка вищої освіти 2 курсу спеціальності «Харчові технології» ГРОШОВА Яна. Науково-консультаційні послуги виконавцем замовнику: «Консультаційні послуги по інтенсифікації теплообмінних процесів молочної сировини»

НКП 7/2025 від 28.05.2025 року – науковий керівник канд. с.-г. наук, доцент Володимир КОСТАШ Інші виконавці: студенти. Науково-консультаційні послуги виконавцем замовнику: «Науково-консультаційні послуги з розробки технологічного обладнання для теплової обробки м'ясних і рибних консервів».

НКП 8/2025 від 28.05.2025 року – науковий керівник д.-р. с.-г. наук, професор Тетяна ПРИЛІПКО. Інші виконавці: студенти. Науково-консультаційні послуги виконавцем замовнику: «Науково-консультаційні послуги з розробки технології для виготовлення рибних напівфабрикатів».

Кошти від виконання НКП надійшли до спецфонду університету.

Також дієвим засобом залучення здобувачів до дослідницької діяльності є функціонування студентських наукових формувань. По даній спеціальності функціонує 2 студентських наукових формування: студентський науковий гурток «Харчовик» – науковий керівник д.-р. с.-г. наук, професор Тетяна ПРИЛІПКО та «Інновації у харчових технологіях» – науковий керівник канд. пед. наук Лілія ТКАЧ.

Поєднання навчання і досліджень забезпечується відвідуванням різноманітних виставок, участю у всеукраїнських та міжнародних конференціях, а саме на Всеукраїнській науково-практичній конференції студентів та молодих науковців. Здобувачі ДАНИЛЮК Олександр, ІЛЬКО Марія, КОСТАШ Владислав, БЛОБОРОДОВ Олександр., БЛОБОРОДОВ Андрій брали участь у конференції «Екологічні проблеми сучасності: зб. матеріалів VI Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції, 17 квітня 2025. Здобувачка МАЗОРЧУК Ірина приймала участь у Міжнародній науково – практичній конференції «Сучасні системи науки і освіти США, ЄС і інших країн 2026»

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

Оновлення змісту освітніх компонентів ОП «Харчові технології та інженерія» НПП відбувається згідно Положення «Про порядок розроблення, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/ytccqc>), та Положення «Про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/oglpqr>).

На оновлення освітніх компонентів даної ОПП впливають наукові дослідження та підвищення кваліфікації (стажування) НПП, які забезпечують виконання цих ОК.

Наприклад: на основі монографії «Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини», 2023 рік, колектив авторів: д-р с.-г. наук, професор Тетяна ПРИЛІПКО; канд. техн. наук, доценти: Віктор ФЕДОРІВ, Віталій ПІДЛІСНИЙ, Олександр СЕМЕНОВ та канд. с.-г. наук, доцент Володимир КОСТАШ (<https://surl.li/lngyww>) були оновлені освітні компоненти: «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Харчові технології» та вибіркові компоненти: «Основи виробництва органічних харчових продуктів», «Харчові та дієтичні добавки»;

наукова новизна патенту на корисну модель «Пристрій для подрібнення харчових матеріалів»

(<https://surl.li/xlwcih>), колектив авторів: канд. техн. наук, доценти: Віталій БОНЧИК, Василь ДУТАНЕЦЬ, Віталій ПІДЛІСНИЙ, Віктор ФЕДОРІВ та Олександр СЕМЕНОВ, була використана при оновленні освітніх компонентів «Процеси і апарати харчових виробництв» та «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв»; на основі наукового досвіду здобутого під час закордонного стажування у Вищій Школі Агробізнесу в Ломжі (Польща) канд. с.-г. наук Володимиром КОСТАШЕМ (2021 р.). оновлено вибірову компоненту «Інноваційне обладнання

харчових виробництв».

Також матеріали наукових статей, які видані у журналах категорії Б та у журналах наукометричних баз Scopus та Web of Science, науково-педагогічними працівниками, які забезпечують виконання освітніх компонентів освітньо-професійної програми використовуються для оновлення, як основних компонентів так і вибіркового.

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

Інтернаціоналізація діяльності ЗВО «ПДУ» відповідає «Стратегії інтернаціоналізації у ЗВО «Подільський державний університет» на 2025-2030 роки <https://surl.li/udigpk>.

В університеті функціонує відділ міжнародного співробітництва, практики та академічної мобільності (<https://surl.li/aczrnd>), в обов'язки якого входить допомога в поданні заявок на участь у міжнародних програмах (проєктах), сприяння їх виконанню; розвиток програм обміну здобувачів, зокрема за програмою Erasmus+, UNIGreen UA (<http://surl.li/owazj>); організація закордонних стажувань НПП та закордонної практики здобувачів: участь Анжеліки РАТУШНЯК (2023 р.) у Літньому фестивалі за міжнародним проєктом UNIGreen у Варшавському університеті природничих наук (SGGW) (<https://surl.li/kkrwpg>); участь канд. хім. наук Тетяни КРАЧАН та канд. с.-г. наук Анатолія ДИМЧУКА у проєкті UNIGreen відповідно у Сільськогосподарському університеті м. Хванейрі, Ісландія та Університеті Альмерії, Іспанія (<https://surl.li/mpptow>, <https://surl.li/mlenbv>).

стажування у Вищій Школі Агробізнесу в Ломжі (Польща) – канд. хім. наук Тетяни КРАЧАН та канд. с.-г. наук Володимира КОСТАША (2021 р.); семестрове навчання Наталії КОСТЕНЮК за програмою міжнародної академічної мобільності Erasmus+ (2024-2025 рр.) в Іспанії (<https://surl.li/ejewik>); участь директора ННІХТ Анатолія ДИМЧУКА в освітній місії представників аграрної освіти у Нідерландах (<https://surl.li/tznsba>).

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?

Організація та здійснення контролю програмних результатів навчання кожного освітнього компонента ОП здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/bkgcpw>).

Передбачено поточний та семестровий контроль. Поточний контроль проводиться у різних формах: письмове опитування, виконання тестових завдань (письмово або комп'ютерні програми), усні відповіді, захист лабораторних та практичних робіт, виконання графічно-розрахункових робіт, захист курсових проєктів, виконання контрольних робіт, тощо.

Форми здійснення контролю, порогова кількість балів за окремі елементи тем, критерії оцінювання компетентностей здобувачів визначаються робочими програмами. Виконання курсових проєктів здійснюється здобувачами освітньої програми відповідно до навчального плану. Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових проєктів відображені у Методичних рекомендаціях до підготовки та написання курсових проєктів та кваліфікаційної роботи по кафедрі харчові технології виробництва й стандартизації харчових продуктів (<https://surl.li/tatbyp>). Тематика курсових проєктів відповідає діяльності сучасних харчових підприємств, затверджується на засіданні кафедри, доводиться до відома студентів. Захист курсових проєктів проводиться згідно розкладу заліково-екзаменаційної сесії перед комісією у складі наукового керівника роботи та двох-трьох НПП кафедри, які є фахівцями з даної дисципліни. Екзамен складають у письмовій, усній або комбінованій формі. На екзамен виносяться основні питання дисципліни, які перевіряють знання та розуміння, зазначені в ОП. Для проведення екзаменаційного контролю викладач готує екзаменаційні білети, які затверджуються на засіданні кафедри не пізніше ніж за місяць до початку підсумкового контролю. Питання до екзаменів та заліків сформульовані з метою перевірки ПРН.

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни. Отримані студентом бали за виконання певних видів робіт фіксуються у журналі академічної групи. Оцінювання результатів практики здійснюється відповідно до Положення про проведення практики (<https://surl.li/qkmfac>). Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно. Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру.

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

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за освітньою програмою регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ЗВО «Подільський державний університет» (<https://surl.li/xnztptu>) з урахуванням контрольних заходів та критеріїв оцінювання, визначених робочими програмами освітніх компонентів.

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів

забезпечується шляхом відображення відповідної інформації в робочій програмі навчальної дисципліни, яка оприлюднюється на першому занятті зі здобувачами та розміщується в цифровій системі навчального середовища Moodle (<http://pdatu.net.ua/>).

Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Зараховано» та оцінки ECTS «A», «B», «C», «D», «E» проставляються екзаменаторами у відомість обліку успішності та залікову книжку здобувача (індивідуальний навчальний план). Національні оцінки «Незадовільно», «Не зараховано» та оцінки ECTS «FX», «F» заносяться лише у відомість обліку успішності. Оцінювання самостійної роботи здобувачів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, здійснюється під час поточного контролю теми на відповідному практичному занятті. Критерії оцінювання курсових проєктів, виробничих практик визначаються відповідним розробленим методичним забезпеченням (робочою програмою/силабусом). <https://tinyurl.com/yea7f3h9>, <https://tinyurl.com/5cview6up>.

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

Ознайомлення здобувачів вищої освіти з графіком контрольних заходів, видами та формами контролю, а також критеріями оцінювання результатів навчання за дисциплінами відбувається на першому занятті. Науково-педагогічні працівники детально інформують здобувачів про форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань при вивченні кожної із дисциплін. Про строки та форми контрольних заходів здобувачі вищої освіти також довідуються із графіка освітнього процесу, розкладів проведення екзаменів та заліків, що оприлюднюються на офіційному сайті Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/cirqmp>). Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/cc/jgcoon>) регламентується щорічне оновлення для кожної дисципліни та розміщення для вільного доступу силабусів (<https://surl.li/ejmxah>) – документа, в якому роз'яснюється взаємна відповідальність науково-педагогічного працівника і здобувача, представляється процедура політики (включно політика академічної доброчесності), зміст курсу. До навчально-методичного забезпечення кожної із дисциплін, звідки здобувачі вищої освіти теж дізнаються про форми контрольних заходів та критерії оцінювання знань, відноситься й робоча програма дисципліни, яка розміщується у цифровій системі навчального середовища Moodle (<https://surl.li/xdktlf>).

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

За Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для (бакалаврського) рівня вищої освіти №1125 від 18.10.2018 р. атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру, з метою підтвердження рівня професійної підготовки випускника першого рівня вищої освіти. На кафедрі за ОП «Харчові технології та інженерія» тематика кваліфікаційних робіт розробляється НПП відповідно до діяльності харчових підприємств міста, області та за її межами, напрямів науково-дослідної роботи кафедри, запитів роботодавців та затверджується на засіданні кафедри, після чого доводиться до відома здобувачів. Вимоги до кваліфікаційних робіт зазначені у Методичних рекомендаціях до підготовки та написання кваліфікаційних робіт по кафедрі харчові технології виробництва й стандартизації харчових продуктів (<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/15275>). У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

За даною ОП захист кваліфікаційних робіт не відбувався.

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

Організація та здійснення контролю програмних результатів навчання кожного освітнього компонента ОП здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/bkgcpw>).

В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних занять.

Підсумковий контроль включає семестрові заліки та екзамени, атестацію. Підсумкова атестація, зокрема захист кваліфікаційної роботи, також регулюється Положенням про організацію підсумкової атестації

(<https://surl.li/tyswju>), Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин. Результати проходження практики Положенням про проведення практики здобувачів вищої освіти (<https://surl.li/cc/ksoieb>).

Зазначені вище Положення розташовані на офіційному веб-сайті ПДУ.

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

Об'єктивність НПП під час перевірки знань здобувачів вищої освіти перш за все базується Кодексом академічної доброчесності у ЗВО «ПДУ» (<https://surl.li/sbqcvf>). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти, здійснюється на основі рейтингової системи, яка базується на регламентованій кількості балів (максимум 100). Важливим для забезпечення об'єктивності є застосування комп'ютерного тестування, в тому числі з використанням ресурсів Moodle. Об'єктивність оцінювання на підсумковій атестації забезпечується створенням комісії, що базується на Положенні про організацію підсумкової атестації (<https://surl.li/gsrxam>). За час здійснення освітньої діяльності

на ОП конфліктних ситуацій стосовно об'єктивності оцінювання не виникало. Прийнятою на ОП практикою вважається коментування якості виконаних завдань і отриманих студентами балів. Попередженням виникнення конфліктів інтересів під час освітнього процесу є доброзичлива атмосфера та особистісно-орієнтований підхід до студентів. На веб-сайті ПДУ у вільному доступі розміщено Положення про порядок та процедури вирішення конфліктних ситуацій, сексуальних домагань і дискримінації у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/onpemm>).

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується розділом 8 Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.cc/ftulw>), Положенням про організацію підсумкової атестації (<https://surl.lu/lmmmq>). Ліквідація академічної заборгованості здійснюється після завершення екзаменаційної сесії в терміни, що встановлюються інститутом. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів для кожної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, яка створюється за розпорядженням директора. Результати виставляються в додаткову або індивідуальну відомість обліку успішності. Ліквідація академічної заборгованості закінчується до початку нового семестру; за поважних причин може переноситись в новий семестр як академічна різниця.

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

Порядок оскарження результатів контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.cc/ftulw>). Зокрема, у випадку незгоди здобувача вищої освіти з оцінкою за результатами контрольного заходу він має право подати апеляцію в день оголошення результатів відповідного контролю. Заява подається особисто здобувачем вищої освіти в день оголошення результатів семестрового контролю директору інституту, на якому навчається здобувач. Апеляційна заява має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Здобувач має право бути присутнім на засіданні апеляційної комісії. Під час розгляду апеляції секретар апеляційної комісії веде протокол, де записує всі зауваження членів комісії та відповідні висновки. При письмовому семестровому контролі члени апеляційної комісії, керуючись критеріями оцінювання, із зазначеної навчальної дисципліни детально вивчають та аналізують письмові матеріали семестрового контролю. Повторне чи додаткове опитування апеляційною комісією заборонено. Результати апеляції оголошуються відразу після закінчення розгляду його роботи, про що здобувач особисто робить відповідний запис у протоколі засідання апеляційної комісії.

За час здійснення освітньої діяльності на ОП «Харчові технології та інженерія» офіційного оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів не було.

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

Документами ЗВО, які містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності є: Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surl.lu/sodhiv>); Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://surl.li/ccgtnr>); «Положенням про комісію з академічної доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.li/xonoyr>); «Положенням про комісію з етики та управління конфліктами у ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.cc/rkdlye>); Положенням про групу сприяння академічній доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.li/kamqkx>); «Кодексом академічної доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.li/rdahul>); «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в академічних і наукових роботах учасників освітнього процесу в ЗВО «ПДУ»» (<https://surl.li/sqdiiv>). Відповідно до згаданих документів, здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності, морально-етичних норм і стандартів поведінки, виконувати усі обов'язки здобувачів вищої освіти, визначені Законом України «Про вищу освіту». Зазначені положення розміщені на офіційному веб-сайті ЗВО «ПДУ» і знаходяться у вільному доступі.

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

Забезпечення академічної доброчесності в університеті здійснюється шляхом проведення комплексу профілактичних заходів, які полягають в інформуванні здобувачів вищої освіти про необхідність дотримання правил академічної етики та підвищення відповідальності за дотримання норм цитування. У пункті 3.1.1. Положення про виявлення та запобігання академічному плагіату у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://surl.li/fctkht> визначено категорії начальних та наукових текстів НПП, здобувачів вищої освіти, які підлягають обов'язковій перевірці на предмет академічної доброчесності та наявності недоброчесних текстових запозичень.

Для перевірки на плагіат з 10 вересня 2025 р. застосовується сервіс StrikePlagiarism (згідно з договором). До 10.09.2025 р. перевірка на плагіат здійснювалась на основі договорів із: 01.07.2022 р. до 30.06.2024 р. - сервіс перевірки текстів на ознаки плагіату Unicheck; 01.09.2024 р. до 01.07.2025 р. застосовувався онлайн-сервіс Turnitin. Результати перевірки – Інтерактивний звіт подібності, що сформований онлайн-сервісом, пересилається на кафедри (або керівникам кваліфікаційних робіт) для прийняття рішення щодо порушення клопотання про допуск до захисту, рекомендацію рукопису до друку та подальшого розгляду на засіданні вченої ради інституту.

Усі кваліфікаційні роботи розміщуються в репозитарії університету (<https://surl.li/hveuuk>).

За звітний період порушень академічної доброчесності не зафіксовано.

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

В університеті здійснюється всебічна популяризація академічної доброчесності. З метою популяризації академічної доброчесності, проводяться тренінги, семінари, форуми <https://surli.cc/cxkemu>, <https://surli.li/nklaij> тощо. Для підвищення обізнаності здобувачів регулярно проводяться лекції, тренінги, семінари та кураторські години, присвячені питанням доброчесності, етичної поведінки, відповідальності за плагіат та інші порушення <https://surli.li/udffus>.

Є окремо призначена особа з питань академічної доброчесності <https://surli.li/aydcnm>.

Органи студентського самоврядування також долучаються до популяризації академічної доброчесності через інформаційні заходи, ініціативи та просвітницькі кампанії <https://surli.li/unyruw>, <https://surli.li/tyqdif>.

Університет забезпечує відкриту комунікацію щодо принципів академічної доброчесності, розміщуючи тематичні матеріали на офіційному сайті та в інформаційних ресурсах, а також надаючи студентам методичну підтримку <https://surli.li/cjdubu>.

Відповідно до «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у ЗВО «ПДУ» науково-педагогічними працівниками та здобувачами укладається «Декларація про дотримання академічної доброчесності» (<https://surli.li/pqxsjn>), яка зобов'язує учасників освітнього процесу дотримуватись усіх настанов та принципів щодо академічної доброчесності. Щорічно проводиться опитування здобувачів щодо обізнаності з принципами академічної доброчесності (<https://surli.cc/fenujm>).

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

Усі учасники освітнього процесу ознайомлені із затвердженими документами, які регулюють політику та стандарти дотримання академічної доброчесності: «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин у ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.lt/sncxuj>), «Положенням про комісію з академічної доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.lt/kzrbzr>), «Положенням про комісію з етики та управління конфліктами у ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.li/gaqadk>), «Положенням про групу сприяння академічній доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.cc/obiwpz>), «Кодексом академічної доброчесності у ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.li/sbqcvf>), «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в академічних і наукових роботах учасників освітнього процесу в ЗВО «ПДУ»» (<https://surli.li/wocprjz>) та підписують декларацію про академічну доброчесність, яка зобов'язує їх дотримуватись всіх настанов та принципів академічної доброчесності. Також в університеті сформована вебсторінка для загального доступу до інформації, що відображає політику та проведені заходи з популяризації академічної доброчесності (<http://surli.li/foccn>), (<https://surli.cc/fenujm>).

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

Реалізацію ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня забезпечують НПП, які відповідають нормам Ліцензійних вимог. Рівень професійної кваліфікації НПП, які забезпечують освітній процес на ОП «Харчові технології» засвідчується виконанням не менше чотирьох з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності; відповідність пунктами 36-37 ЛУ; враховується вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету і готовність брати участь у її здійсненні; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наявність електронних курсів.

Кваліфікація НПП відповідає профілю освітніх компонентів, 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. Викладачі систематично оновлюють свої професійні компетентності через участь у програмах підвищення кваліфікації, міжнародних стажуваннях, що спрямовані на вдосконалення викладацької фаховості та майстерності за профілем навчальних дисциплін:

Володимир КОСТАШ – міжнародне підвищення кваліфікації «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle» 2021 р. (Польща); Лілія ТКАЧ – міжнародне стажування «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: Європейський досвід» м. Краків (Польща) 2023 р.

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

В ЗВО «ПДУ» діє Положення про порядок заміщення вакантних посад у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surli.li/safqlp>), Статут Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surli.li/tywjrl>), Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://surli.li/lyhlyk>), Положення про щорічне оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників та визначення їхніх рейтингів (<https://surli.cc/zfyrsw>).

Конкурсний відбір проводиться на засадах відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень конкурсною комісією, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад НПП. Документи

претендентів розглядає конкурсна комісія, встановлюється відповідність претендентів кваліфікаційним вимогам. Для оцінювання рівня професійної кваліфікації кандидату на посаду НПП може бути запропоновано провести відкриту лекцію, семінарське або практичне заняття тощо. Далі на засіданні конкурсної комісії в присутності претендента розглядаються подані документи.

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

За ОП залучаються до проведення аудиторних занять професіонали-практики та експерти галузі, які працюють в університеті як зовнішні сумісники. До викладання ОК «Мікробіологія харчових продуктів» залучена завідувач лабораторії комбікормового заводу ТзОВ «Грінвейв Констракт» (<https://surl.li/qhwgkx>), (<https://surl.li/gubfgo>) Тетяна МАЛА – асистент кафедри ХТВСХП за сумісництвом. Також, як сумісник, асистентом кафедри ХТВСХП є Сергій БОГАЧИК – керівник відділення №1 АФ «Малинівська», який проводить практичні заняття з дисциплін «Харчові технології» та «Пакування харчових продуктів».

Роботодавці залучені до організації та реалізації освітнього процесу передусім через забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти. На підставі укладених договорів (<https://surl.li/jxzjwp>) здобувачі мають можливість проходити виробничу практику на підприємствах та в організаціях. Відповідно до укладених договорів проводяться практичні, виїзні заняття на підприємствах із залученням фахівців-практиків та технологів: ТзОВ «ВЕРЕСТ» <https://surl.li/bepezs>, пивоварня Kölenberg <https://surl.li/cufxbz>, ПП «АВАНТ-АГРО» <https://surl.li/fzaxsf>, на філії кафедри <https://surl.li/ynzmzv>, <https://surl.li/hhrpst>.

Роботодавці, їх організації, професіонали-практики та експерти залучаються до проведення гостьових лекцій окрім (<https://surl.li/xozqtr>), (<https://surl.li/huyttw>), (<https://surl.li/xfdtpe>), (<https://surl.li/zbkzvo>).

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти охоплює механізми підвищення кваліфікації та стажування викладачів відповідно до «Положення про підвищення кваліфікації та стажування співробітників ЗВО «ПДУ» (<https://surl.li/ibgpri>). Підвищення кваліфікації здійснюється не рідше одного разу на п'ять років відповідно до вимог законодавства України.

Організацію та координацію заходів із підвищення кваліфікації здійснює навчально-науковий центр підвищення кваліфікації (<https://surl.li/snuwbr>), який формує та контролює виконання планів-графіків, забезпечує укладання договорів із закладами-партнерами та інформує структурні підрозділи про результати навчання викладачів.

Викладачі ПРИЛІПКО Т.М., СЕМЕНОВ О.М., ФЕДОРІВ В.М., КОСТАШ В.Б. у 2023 р. пройшли підвищення кваліфікації на базі ЗВО «ПДУ» за програмами, спрямованими на модернізацію освітнього середовища в умовах воєнного стану та в 2025 р. – щодо використання цифрових інструментів і платформ дистанційного навчання. ТКАЧ Л.В. у 2023 р. пройшла міжнародне стажування за програмою «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» (Ягеллонський університет, Польща) та у 2025 р. – в Університеті сільського господарства ім. Гуто Коллонтая «Європейський досвід науково-навчальної діяльності в закладі вищої освіти Польщі».

КОСТАШ В.Б. також пройшла міжнародне стажування з питань дистанційного навчання у м. Люблін (Польща).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

У ЗВО впроваджено систему матеріального й нематеріального заохочення, спрямовану на розвиток викладацької майстерності та підвищення якості освітнього процесу. Матеріальне стимулювання науково-педагогічних працівників здійснюється відповідно до «Положення про преміювання працівників ЗВО «ПДУ» <https://surl.li/nauwhy>. Зокрема, передбачено преміювання викладачів за публікації наукових праць у виданнях, що індексуються в наукометричних базах Scopus та Web of Science (ПРИЛІПКО Т.М., КОСТАШ В.Б., ФЕДОРІВ В.М., МУШЕНИК І.М., ГРОМИК Л.І., ЧАЙКОВСЬКА О.В., ЗБАРАВСЬКА Л.Ю.).

Важливим інструментом мотивації професійного розвитку є щорічне рейтингове оцінювання діяльності НПП, що проводиться відповідно до чинного «Положення про щорічне оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників та визначення їх рейтингів» <https://surl.li/pmrfqk>. За результатами рейтингу визначаються кращі викладачі та структурні підрозділи університету. Так, за підсумками 2024-2025 навчального року ПРИЛІПКО Т.М. має найвищі показники у загальноуніверситетському рейтингу, а КОВАЛЬ Т.В., КОСТАШ В.Б. – серед доцентів інституту <https://surl.li/semoml>.

Форми заохочення реалізуються шляхом преміювання, оголошення подяк і нагородження грамотами до професійних свят, зокрема Дня працівників освіти <https://surl.li/ijrlwx>, Дня працівників сільського господарства та Міжнародного дня студента <https://surl.li/xrbkfa>.

Продemonструйте, 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

Навчально-методичне забезпечення ОП включає програми дисциплін і практик, підручники, навчальні матеріали в системі Moodle, інтерактивні електронні засоби та інструктивно-методичні матеріали. Фінансування ОП «Харкові технології та інженерія» здійснюється за рахунок коштів державного бюджету та інших дозволених законодавством джерел із дотриманням принципів цільового й ефективного використання, публічності та прозорості. Матеріально-технічні ресурси відповідають вимогам ОП і ліцензійним умовам та забезпечують потреби здобувачів освіти. Бібліотека ЗВО «ПДУ» функціонує як наукова, а її ресурси є у вільному доступі на офіційному веб-сайті (<https://surl.li/brykpk>).

Бібліотечний фонд – 636700 книг. Обслуговує 3780 читачів. Локальна комп'ютерна мережа бібліотеки з доступом до мережі Інтернет. Також доступним є репозитарій (<http://surl.li/novnr>), що містить понад 10 тис. цифрових ресурсів. Університет забезпечує доступ до провідних наук. баз даних Scopus та WoS (<http://surl.li/novpe>). Освітній процес організовано в оснащених навчальних аудиторіях. Комп'ютерний клас має 20 ПК з ліц. ОС Windows з доступом до мережі Інтернет.

За 2024-2025 роки закуплено обладнання – Мікроскоп MICROmed XS-3330, камера для мікроскопу MICROmed; Сепаратор «МОТОР СІЧ-100»; Електросушка ПРОФИТ М; Вакууматор; М'ясорубка Zelmotor/smapp; Автоклав «ЛАН»; Аналізатор молока Milkotester; Ареометр молочний; Міксер планетарний ZELMER ZKR 1310G; Мультиварка Yummy YMC-511; Міні олійня ФПП-10.

Продemonструйте, 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

ЗВО «ПДУ» забезпечує здобувачам вільний доступ до інфраструктури та інформ. ресурсів для навчання і науки: діє система дистан. навчання Moodle (<https://surl.li/xvfsqy>), університетські комп'ютери підключені до Інтернету, наявний безкоштовний Wi-Fi. Формуванню освітнього середовища сприяють студ. парламент і профспілка (<https://surl.li/gbqnnq>), працюють наук. гуртки та проводяться студ. наукові конференції.

ЗВО створює умови для всебічного розвитку здобувачів: творчого – через діяльність художніх колективів і студій; наукового – завдяки роботі гуртків, конференцій і семінарів; фізичного – через спортивні секції та масові заходи; громадянського – шляхом участі в дискусійних клубах, соціальних і екологічних ініціативах.

ЗВО забезпечує задоволення потреб та інтересів здобувачів через дисципліни вільного вибору (25% ОП), можливість обирати тематики курсових робіт, діяльність Наукового товариства (<https://surl.li/movckh>), академічну мобільність (<https://surl.li/immicw>), а також умови для оздоровлення, занять спортом і участі в культурно-масових заходах (<https://surl.li/yqzddw>), (<https://surl.li/xxuvxc>), захисту прав та інтересів через органи студентського самоврядування (<https://surl.li/bjwvfx>), вирішення питань побуту завдяки наявності гуртожитків (<https://surl.li/ourrhj>), висвітлити проблеми через "Скриньку довіри" (<https://surl.li/cfljbx>), анкетування щодо врахування потреб та інтересів здобувачів (<https://surl.li/jtxrpt>).

Потреби й інтереси студентів додатково координують куратори.

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

Безпечність освітнього середовища забезпечується інструктажами з БЖД, роботи в лабораторіях, протипожежної безпеки, COVID-19 та військового стану. На кафедрі створені безпечні умови, відсутній булінг (Положення ЗВО «ПДУ» <https://surl.li/xwjcsqd>) та дискримінація/сексуальні домагання (Положення про врегулювання конфліктів <https://surl.li/ivshrl>).

Безпека здобувачів забезпечується через наявність охорони, систем відеоспостереження, пожежної сигналізації. У структурі університету функціонує психолог, діяльність якого спрямована на забезпечення психологічного комфорту здобувачів вищої освіти, профілактику емоційного вигорання, підтримку ментального здоров'я та адаптацію студентів до умов освітнього середовища.

В університеті функціонує «Скринька довіри» (<https://surl.li/cfljbx>), яка забезпечує електронний, анонімний канал для повідомлення про недоброчесну поведінку; дозволяє реагувати оперативно й без залучення зовнішніх органів – внутрішні служби університету розглядають звернення.

ЗВО «ПДУ» забезпечує безпечні умови навчання та праці в умовах воєнного стану: є п'ять укриттів, впроваджено змішану форму навчання для мінімізації ризиків масового перебування. Проводяться обов'язкові інструктажі з техніки безпеки, дотримуються вимоги охорони праці та пожежної безпеки, створюються безпечні умови у лабораторіях. Реалізуються заходи зі збереження психічного та соціального здоров'я студентів, надається психологічна та соціально-педагогічна підтримка для їхнього всебічного розвитку.

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 ЗВО «ПДУ» забезпечується всебічна і різнопланова підтримка здобувачів ОП. Освітня і організаційна підтримка – відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/fxbili>), шляхом проведення занять на високому науково-методичному рівні з використанням інтерактивних технологій, забезпеченням здобувачів вищої освіти навчальними посібниками та ін. навчально-методичним контентом. Вагома роль належить науковій бібліотеці (ресурси, доступ через абонемент та репозитарій (<https://surl.li/kwtvtl>)). Для забезпечення дистанційної форми роботи створені електронні навчальні курси на платформі Moodle (<https://surl.li/yoxgyj>). Організаційна

підтримка забезпечується консультативною допомогою при виборі індивідуальної траєкторії навчання, залученням здобувачів до проведення наукових досліджень (<https://surl.li/zxgiir>), консультативна – проведенням консультацій викладачами, як за графіком, так і за індивідуальними потребами студентів.

Забезпечення інформаційної підтримки здобувачів вищої освіти в університеті передусім передбачає своєчасне інформування студентів з освітніх та позаосвітніх питань. Сайт університету пропонує максимально доступне та оперативне інформування здобувачів вищої освіти щодо розкладу занять (<https://surl.lu/gkgknk>), можливостей для міжнародної мобільності (<https://surl.lu/puxrzy>), практичної підготовки і працевлаштування (<https://surl.li/jhcdld>), дозвілля (<https://surl.li/mvdwrn>).

Опитування фокус-груп засвідчує загальне задоволення якістю організації підтримки здобувачів вищої освіти, проте ідентифіковано потребу збільшити обсяг консультативної підтримки щодо формування індивідуальної освітньої траєкторії та подальшого працевлаштування. Запроваджено регулярні консультації гаранта освітньої програми та кураторів академічних груп з питань вибору вибіркових освітніх компонентів. Проводяться заходи щодо формування ІОТ (<https://surl.li/oleuwk>, <https://surl.lu/wliihq>). Розширено взаємодію з роботодавцями харчової галузі в межах освітнього процесу та практичної підготовки, що сприяє професійному самовизначенню здобувачів. Зазначені заходи спрямовані на підвищення доступності освітнього середовища та рівня підтримки здобувачів вищої освіти. Під час військового стану з кожним здобувачем встановлено контакт та забезпечується підтримка.

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)

ЗВО «ПДУ» забезпечує комплексний супровід осіб з особливими освітніми потребами (ООП) (соціальний, медичний, валеологічний, спортивно-фізкультурний, правовий, організаційний, матеріально-технічний, архітектурно-середовищний). Університет враховує стан здоров'я, психофізичні особливості та здібності студентів, сприяє толерантності та адаптації колективу до навчання в інтегрованих групах. Особи з ООП можуть навчатися за індивідуальним графіком та дистанційно через Moodle, LMS, відеоконференції, чати та електронну пошту; здобувачі заочної форми навчання навчаються за графіком заочної форми. (<https://surl.li/eoolrv>).

Адміністрація ЗВО «ПДУ» приділяє увагу реалізації права на освіту осіб з (ООП). У Правилах прийому 2025–2026 н. р. (<https://surl.li/incjtl>) визначені спеціальні умови участі в конкурсному відборі, а інклюзивне навчання регламентується Положенням про організацію інклюзивного навчання (<https://surl.li/esildl>). Частина корпусів та гуртожитків обладнана пандусами (<https://surl.li/ugfqvb>); у головному корпусі доступні навчальні ауд., безбар'єрні входи, санітарні приміщення та кнопка виклику чергового. У гуртожитку №2 створена спеціальна секція для студентів з інвалідністю.

Університет забезпечує дистанційний доступ до веб-ресурсів ОП, гнучкі форми навчання, індивідуальні освітні траєкторії, психологічну підтримку та консультації. Проводяться заходи з формування толерантності, взаємоповаги та недискримінації серед студентів і викладачів.

Вступу осіб з особливими освітніми потребами на ОП не було.

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

Вирішення конфліктних ситуацій в університеті здійснюється відповідно до ЗУ «Про запобігання корупції» (<https://surl.li/oyfbfj>), ЗУ «Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні» (<https://surl.li/tbdlin>), ЗУ «Про забезпечення рівних прав і можливостей жінок і чоловіків» (<https://surl.li/owpmmb>), ЗУ «Про доступ до публічної інформації» (<https://surl.li/ocean>), ЗУ «Про звернення громадян» (<https://surl.li/tlgdgg>) та внутрішніх нормативних документів університету.

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) здійснюється відповідно до ЗУ «Про запобігання корупції», ЗУ «Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні», ЗУ «Про забезпечення рівних прав і можливостей жінок і чоловіків», ЗУ «Про доступ до публічної інформації», ЗУ «Про звернення громадян» та внутрішніх нормативних документів університету та Положення про Комісію з етики та управління конфліктами у ЗВО «ПДУ» (<https://surl.li/wzjzix>).

У разі виявлення фактів чи отримання інформації про факти корупційних або пов'язаних з корупцією правопорушень адміністрація університету ініціює проведення перевірки та службового розслідування для дослідження виявлених фактів з метою порушення чи спростування інформації про ймовірне порушення антикорупційного законодавства учасником освітнього процесу. Під час реалізації ОП «Харчові технології та інженерія» конфліктних ситуацій та випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією в межах ОП не було.

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції у ЗВО «ПДУ» – Леся РУСНАК, начальник юридичного відділу ЗВО «ПДУ». Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції є особою, відповідальною за реалізацію Антикорупційної програми Університету, затвердженої відповідно до Закону України «Про запобігання корупції» (<https://surl.li/bdzmcc>). Сформований відповідний план заходів із запобігання та протидії корупції в ЗВО «ПДУ» (<https://surl.li/qlklb>).

Скринька довіри створена з метою спростити порядок звернення до ректорату університету. Через цю форму напряму можна звернутись до ректорату із пропозиціями щодо покращення роботи університету, проблемами та порадами. Звернення повністю буде конфіденційне і без дозволу не підлягає розголосу (<https://surl.li/cfljbx>).

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

У ЗВО «ПДУ» регулювання процедури розроблення, затвердження, моніторингу та перегляду ОП визначаються відповідно до Положення про порядок розроблення, затвердження та періодичний перегляду освітніх програм у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/usvpbr>),

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

Перегляд освітніх програм ЗВО «ПДУ» проводиться щорічно або за потреби не рідше одного разу на рік у формі оновлення або модернізації. Оновлення стосується окремих освітніх компонентів, без зміни місії та програмних результатів, тоді як модернізація може змінювати мету, програмні результати та умови реалізації. Проектна група на основі рішень робочої групи та моніторингу проводить оновлення та модернізацію ОП, які оприлюднюються на офіційному сайті університету для громадського обговорення. (<https://surl.li/znrvkt>).

За результатами останнього перегляду та обговорення пропозицій щодо якості освітньої програми на засіданні робочої групи щодо моніторингу та періодичного перегляду ОП «Харчові технології та інженерія» (протокол № 2 від 13.02.2024 р.) обґрунтовані та внесені такі зміни:

- замінено дисципліну «Іноземна мова» на «Іноземна мова за професійним спрямуванням»; «Філософія» перенесена з вибіркового компонентів у обов'язкові;
- введено нову дисципліну «Україна і глобальний світ» (3 кредити);
- внесено зміни до каталогів вибірових дисциплін: у профільному каталозі (ВКФППК 3) компонент «Матеріалознавство і ТКМ» змінено на «Матеріалознавство»; дисципліна «Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» перенесена з вибірових у обов'язкові компоненти фахової підготовки; до профільного каталогу вибірових включено «Механізація НРСТ робіт у харчовій галузі» для засвоєння знань про конструкції, технічні характеристики та методи розрахунку НРСТ обладнання. (протокол № 2 від 14.03.2025 р.) обґрунтовані та внесені наступні зміни:
- з метою посилити забезпечення розуміння правових вимог до безпечності та якості харчових продуктів, професійної відповідальності та діяльності підприємств у межах чинного національного й європейського законодавства навчальну дисципліну «Правознавство» перенесено із ВКЗПУК в ОКЗП обсягом 3 кредити («Україна і глобальний світ» перенесено у вибірові компоненти загальної підготовки університетського каталогу (3 кредити)).
- для розуміння складу та властивостей харчових продуктів, прогнозування хімічних змін під час технологічної обробки, для здійснення лабораторного контролю якості й безпечності харчової продукції введено «Органічна хімія» 5 кредити, яка є базовою для вивчення дисципліни «Харчової хімії» (збільшено до 5 кредитів), збільшено кількість кредитів для вивчення «Хімії» до 4 кредити, «Контроль якості та безпечності харчових продуктів» збільшено до 5 кредитів.
- забрано курсовий проєкт із дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», у зв'язку з інтеграцією аналогічних результатів навчання до змісту курсового проєкту з дисципліни "Технологічне обладнання переробних і харчових виробництв".
- введено у профільний каталог дисципліну «Правові основи безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів» 3 кредити, що підсилить можливість оволодіти основними принципами та вимогами до безпечності та якості харчових продуктів, а також правового регулювання захисту прав споживачів.

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

Оцінювання здобувачами вищої освіти якості компонентів освітніх програм та освітньої діяльності в університеті здійснюється через систему студентських опитувань та зустрічей за круглим столом. Метою опитувань є одержання інформації щодо рівня задоволеності здобувачів вищої освіти якістю освітніх послуг, стимулювання професійного зростання та підвищення кваліфікації НПП. Анкетування здобувачів здійснюється щорічно анонімно, результати розглядаються на засіданнях робочих груп, на засіданні вченої ради інституту та на засіданні науково-методичної ради університету.

Здобувачі регулярно долучаються до перегляду освітніх програм (ОП) через участь у робочих групах. У 2024 р. до складу групи увійшли ЛЕВЧУК В.І., ГОВОРУШКО В.О., МУРОВАНА А.С. та МАЗОРЧУК І.І. Анастасія МУРОВАНА підтримала пропозиції щодо врахування практичних навичок здобувачів у новій редакції ОПП.

У 2025 р. у робочій групі – МОСКАЛЬЧУК Ю.А., СПОДАР А.К., ЗАЯЦ Н.С. (здобувачі) та МАЗОРЧУК І.І. як голова студентського самоврядування. Ірина Мазорчук підкреслила важливість усіх компонентів ОП для підготовки бакалавра та запропонувала частіше організовувати екскурсії на великі підприємства, виробництва (<https://surl.li/czdgrn>), (<https://surl.li/ossjsz>).

Здобувачі також беруть участь у роботі вчених рад університету та інституту, голосують за оновлення програм, регулярно спілкуються з адміністрацією та гарантом ОП на відкритих зустрічах, висловлюючи зауваження та пропозиції.

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

Студентський парламент (<https://surl.li/rppkfa>), (<https://surl.li/mtzgif>), вищий орган студентського самоврядування (<https://surl.li/bboyby>), реалізує такі функції забезпечення якості вищої освіти в університеті:

- сприяє навчальній, науковій та творчій діяльності студентів;
- створює товариства, клуби за інтересами;
- організує співробітництво зі студентами інших закладів вищої освіти і молодіжними організаціями;
- бере участь в організації міжнародного обміну студентами;
- забезпечує інформаційну, правову, психологічну допомогу студентам (спільно з відповідними службами) та ін.

Представники студентського самоврядування є членами вченої ради факультету, вченої ради університету, що дозволяє їм брати участь у обговоренні якості ОП під час їх затвердження та завжди висловити свою позицію. Студентський парламент також долучається до розроблення анкет (<https://surl.li/gdkaje>) та є членами робочої групи щодо перегляду освітньої програми (<https://surl.li/lvcevu>). У складі робочої групи Ірина МАЗОРЧУК – голова студентського самоврядування інституту.

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

Освітні програми, в тому числі ОП «Харчові технології та інженерія», розміщені на офіційному сайті ПДУ (<https://surl.li/tyhxta>) та відкритій платформі для надання пропозицій (<https://surl.li/ydlfxm>), що надає роботодавцям постійний доступ до них. Також на сторінці ПДУ розміщена анкета для роботодавців (<https://surl.li/fnfgok>).

Найбільш ефективним щодо покращення ОП є спільні засідання викладачів кафедри, студентів та стейкхолдерів – робоча група. До робочої групи від роботодавців входили: представники ФОП Максим КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ Андрійович (<https://surl.li/aibgsh>); ФОП Едуард ВОЙЦІХОВСЬКИЙ (<https://surl.li/cc/jfhute>); Віктор СТРАХОЦІНСЬКИЙ – директор ТОВ «ВЕРЕСТ» (<https://surl.li/zvlbjm>) тощо. Роботодавці запропонували включити до фахових компетентностей найактуальніші навички для вирішення практичних завдань, збільшити кількість кредитів виробничої практики та практичних занять на сучасних харчових підприємствах, а також посилити методичне та наукове забезпечення компетентностей практичного спрямування та самостійного навчання. Підприємства є аудитором якості ОП, вони здатні виявити недоліки під час роботи зі студентами на практиці, а також висловити пропозиції, будучи рецензентами ОП (<https://surl.li/kylall>), (<https://surl.li/ajhpnv>). Також у ЗВО «ПДУ» створена рада роботодавців, до складу якої увійшли провідні роботодавці галузей, що відповідають профілю підготовки здобувачів вищої освіти університету (<https://surl.li/cc/ybjmla>).

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

Освітня програма акредитується вперше, тому випускників наразі немає.

Загалом моніторинг інформації щодо кар'єрного шляху випускників здійснюється дирекцією, які продовжують підтримувати контакти та зворотній зв'язок зі здобувачами після завершення навчання. Відбуваються щорічні зустрічі з випускниками минулих років, під час якої систематизується інформація про якість ОП та пропозиції щодо їх удосконалення. На загальноуніверситетському рівні отримання інформації щодо працевлаштування частково здійснює навчально-методичний відділ отримуючи довідки від здобувачів про працевлаштування <https://pdatu.edu.ua/partneri-proponuyut-pratsevlashtuvannya.html>.

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 функціонують механізми взаємодії, розподіл відповідальності з метою моніторингу, перегляду і вдосконалення освітнього процесу, навчальних курсів та ОП: відділ ліцензування акредитації та якості освіти у співпраці із кафедрами, інститутом, студентським самоврядуванням здійснює регулярний моніторинг якості викладання навчальних курсів та реалізації ОП через онлайн опитування здобувачів, через регулярний перегляд ОП, робочих програм дисциплін та через проведення внутрішньої акредитації освітніх програм. (<https://surl.li/zucqfi>)

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було здійснено аналіз кадрового забезпечення на відповідність Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, рекомендовано посилити публікаційну активність щодо освітніх компонентів (інформація у табл. 2);

- залучати до освітнього процесу на постійній основі професіоналів-практиків; (до штату кафедри за сумісництвом прийнято практиків БОГАЧИКА С.В., МАЛУ Т.Б.);
- наголошено на необхідності оновити робочі програми, силабуси, навчальне, методичне забезпечення ОК, врахувавши зміни у системі оцінювання, визначеній Положенням про організацію освітнього процесу (оновлені робочі програми розміщено у системі ДО Moodle, силабуси на сайті закладу).
- інформувати та залучати здобувачів вищої освіти до практики академічної мобільності (здобувачка з курсу Наталія КОСТЕНЮК була учасником зовнішньої академ. мобільності);
- проводити заходи інформування щодо неформальної/інформальної освіти (впродовж I семестру 2025-2026 н.р. здійснено перезарахування результатів навчання для двох здобувачів);
- залучати здобувачів до проведення заходів, щодо популяризації принципів академічної доброчесності;
- посилити роботу щодо оновлення матеріальної бази (у 2024-2025 рр. придбано обладнання, на суму 100300 грн.)
- працювати над оновленням навчально-методичного забезпечення. Видано монографії та навчальні посібники: (<https://surl.li/okrelg>, <https://surl.li/fcmrhy>, <https://surl.li/fwenfb>, <https://surl.li/cc/oobqdz>, <https://surl.li/mljvkm>, <https://surl.li/dgfrmt>, <https://surl.li/runnyd>, <https://surl.li/pfccen>).

Продemonструйте, 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?

Освітня програма акредитується вперше. За результатами інших акредитацій на інституційному рівні внесено зміни до нормативно-правового забезпечення закладу та вдосконалено практики якості освіти.

1. У новій редакції Положення про організацію освітнього процесу оновлено систему оцінювання, яка передбачає визначення критеріїв оцінювання для усіх видів навчальних занять (<https://surl.li/ekazti>).
2. Розроблено нову редакцію Положення про запобігання та виявлення академічного плагиату в наукових та навчальних роботах учасників освітнього процесу в закладі вищої освіти «Подільський державний університет», розроблено шкалу щодо рівня оригінальності твору (дод.3) (<https://surl.li/lomdgm>). Визначено відповідальну особу з питань академічної доброчесності (<https://surl.li/mxlwzk>).
3. Внесено зміни до Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників закладу вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/uqpath>).
4. Щорічно до перегляду ОП залучаються усі ключові стейкхолдери (науково-педагогічні працівники, здобувачі вищої освіти, студентське самоврядування, випускники, роботодавці) їх роль визначена Положенням про порядок розроблення, затвердження та періодичного перегляду освітньої програми (<https://surl.li/jxvjcl>). До процесу анкетування залучено здобувачів усіх курсів, випускників та роботодавців (<https://surl.li/hysafe>). Представники студентського парламенту залучені до перегляду змісту анкет (<https://surl.li/fxemak>). Результати анкетувань розглядаються на засіданнях робочих груп щодо перегляду ОП, на засіданнях вчених рад факультетів/інститутів, засіданні науково-методичної ради університету. Результати обговорення опитувань доводяться до відома гарантів ОП, здобувачів вищої освіти, та усіх задіяних учасників освітнього процесу на окремих зустрічах.
5. Створено Раду роботодавців (<https://surl.li/nncvpt>), їх функції визначено Положенням про Раду роботодавців (<https://surl.li/ccnndcxq>).
6. Оновлено нормативно-правове забезпечення щодо питань антикорупційного забезпечення, визначено уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції (<https://surl.li/zcphbb>).
7. Розроблено нормативну базу для впорядкування анонімної онлайн-платформи для збору питань, зауважень, пропозицій «Скринька довіри» (<https://surl.li/zsszej>), розроблено Положення про функціонування скриньки довіри в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/keixic>).
8. Оновлено Стратегію розвитку Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» на 2024-2028 рр. (<http://surl.li/vmjevbn>).
9. Розроблено Стратегію інтернаціоналізації (<https://surl.li/artjnk>).

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

У ЗВО «ПДУ» здійснюються заходи, спрямовані на формування внутрішньої системи забезпечення якості освіти, які викладені у Положенні (<https://surl.li/bipfda>). Всі викладачі ПДУ мають можливість висловлювати власну думку щодо ОП на сторінці (<https://surl.li/bbdhyu>). Також на ОП прийнята практика усного обговорення викладачів зі здобувачами вищої освіти проблеми покращення якості ОП.

В університеті діє моніторинг діяльності НПП відповідно до «Положення про щорічне оцінювання НПП та визначення їхніх рейтингів» (<http://surl.li/nogpv>), таким чином здійснюється співпраця з академічним середовищем з метою забезпечення якості викладання та заохочення викладачів.

Залучення академічної спільноти здійснюється також через: участь НПП у роботі робочих груп щодо перегляду ОП, а також рецензування ОП.

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

Формування культури якості освіти в академічній спільноті закладу здійснюється через:

1. Положення про систему забезпечення якості освіти та порядок розроблення, затвердження і перегляду ОП (<https://surl.li/utcsyvj>, <https://surl.li/xpiydr>). Регулярне, щорічне оновлення ОП за участю академічної спільноти, студентів і роботодавців.

2. Формування культури якості в університеті підтримується залученням широкого кола стейкхолдерів до управління якістю.

Для удосконалення якості освіти активно залучаються роботодавці до обговорення змісту програм (<https://surl.li/sfxedz>), (<https://surl.li/xhhiic>), проведення практик (<https://surl.li/vvzgfe>), (<https://surl.li/umvwub>), (<https://surl.li/czkuci>), (<https://surl.li/ieult>), (<https://surl.li/inisjz>), (<https://surl.li/hazytt>), (<https://surl.li/mborhv>), читання гостьових лекцій (<https://surl.li/xozqtr>), (<https://surl.li/huyttw>), (<https://surl.li/xfdtpe>), (<https://surl.li/zbkzvo>).

3. В університеті впроваджено політику академічної доброчесності (<https://surl.li/mhsyvt>).

4. Університет активно впроваджує сучасні освітні технології: використання LMS-платформ (наприклад, Moodle, Google); дистанційне (<https://surl.li/fsaorh>) та змішане навчання.

Культура якості освіти в університеті формується завдяки системній роботі академічної спільноти та ґрунтується на постійному вдосконаленні, прозорості, дотриманні академічних цінностей, відкритості до інновацій і відповідальності кожного учасника освітнього процесу.

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються нормативними документами які розміщені у вільному доступі на сайті університету у розділі «Загальна документація» (<https://surl.li/dztjun>).
Зокрема це: Статут (<https://surl.li/qdlbvc>), Правила внутрішнього розпорядку (<https://surl.li/kfvpgg>).
Положення про навчально-науковий інститут харчових технологій Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» (<https://surl.li/xpolql>).
Різні аспекти організації освітнього процесу висвітлені у положеннях, розміщених у вільному доступі на сайті університету у розділі «Нормативні документи з планування та організації освітнього процесу» (<https://surl.li/sjumet>).
Зміст згаданих документів доводиться до відома науково-педагогічних працівників, здобувачів вищої освіти через дирекцію навчально-наукового інституту, кураторів академічних груп.
Сторінка навчально-наукового інституту харчових технологій в соціальних мережах: (<https://surl.li/jftqxm>).

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

Проєкт оновленої освітньої програми розміщується на сайті закладу у розділі «Відомості про освітні програми, які реалізуються в університеті» (<https://surl.li/dkuiuw>).
Усі зацікавлені особи можуть долучитися до обговорення проєкту ОП заповнивши відповідну форму, що розміщена із проєктами освітніх програм (<https://surl.li/ysfbff>).
Рішення обговорень освітніх програм робочими групами (<https://tinyurl.com/tbv58zej>).

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 сайті університету у розділі «Освітні програми ЗВО «ПДУ»» (<https://tinyurl.com/2trazxmd>), навчальні плани (<https://pdatu.edu.ua/navchalni-plany.html>), силабуси/робочі програми навчальних дисциплін (<https://tinyurl.com/4av8ee37>), можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти (<https://tinyurl.com/4kcs5b5f>).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

До сильних сторін ОП «Харчові технології та інженерія» належить зміст програми, що поєднує інженерно-технологічну та хіміко-біологічну складові, та дозволяють сформувати у здобувачів системне бачення технологічних процесів харчових виробництв. Значною перевагою є практична спрямованість програми, яка реалізується через залучення до проведення занять професіоналів-практиків та експертів галузі, проведення виїзних занять на підприємствах із залученням фахівців-практиків та технологів. Фокус зроблено на забезпеченні потреб роботодавців, в тому числі представників харчової галузі в межах укладених договорів про співпрацю з урахуванням галузевого та регіонального контексту. Створено раду роботодавців, основні завдання якої спрямовані на удосконалення освітніх програм й покращення якості підготовки фахівців.
Важливим чинником якості програми є наявність вибіркового компонентів, що забезпечують можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії з урахуванням професійних інтересів здобувачів і потреб ринку праці. ОП базується на використанні інноваційних технологій активного навчання; має чіткі цілі та оригінальність, які відповідають місії і стратегії розвитку ЗВО «ПДУ».
Водночас освітня програма має окремі аспекти, що потребують подальшого вдосконалення. Зокрема, розширення співпраці з реалізації ОП з передовими виробництвами та використання сучасних цифрових технологій і спеціалізованого програмного забезпечення у навчальному процесі, зокрема для моделювання технологічних процесів, проєктування обладнання та аналізу виробничих систем. Це дозволить підвищити рівень інженерно-технологічної підготовки здобувачів відповідно до вимог цифровізації харчової промисловості. Подальшого оновлення змісту окремих освітніх компонентів з урахуванням інноваційних тенденцій розвитку галузі, зокрема впровадження принципів сталого розвитку, ресурсоефективних та енергоощадних технологій, автоматизації та інтелектуалізації виробничих процесів. Доцільним є також посилення міждисциплінарної інтеграції між технологічними, інженерними та управлінськими компонентами програми.
Окремої уваги потребує розширення можливостей міжнародної академічної мобільності як здобувачів так і НПП, а також систематизація участі зовнішніх стейкхолдерів у регулярному перегляді та оновленні змісту ОП. Це сприятиме підвищенню її відповідності європейським освітнім практикам і потребам ринку праці.
У цілому освітня програма «Харчові технології та інженерія» є конкурентоспроможною та відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців харчової галузі, а виявлені слабкі сторони мають потенціал для подальшого розвитку та вдосконалення.

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

Перспективи розвитку освітньої програми «Харчові технології та інженерія» пов'язані з її подальшим оновленням відповідно до сучасних тенденцій розвитку харчової галузі, інженерних технологій і потреб ринку праці. Основними напрямками розвитку програми є актуалізація змісту освітніх компонентів, посилення практичної спрямованості підготовки, розширення використання цифрових технологій та поглиблення взаємодії зі стейкхолдерами. Для реалізації зазначених перспектив ЗВО планує перегляд і оновлення навчальних планів та силабусів із урахуванням інноваційних харчових технологій, принципів ресурсоефективності та сталого розвитку.

Передбачається розширення вибіркового компонентів фахового спрямування з метою забезпечення індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів.

Важливим напрямом є удосконалення та розширення матеріально-технічної бази та впровадження сучасних цифрових інструментів для розкриття інженерно-технологічних складових ОП. Також планується розширення баз практичної підготовки, залучення фахівців-практиків до освітнього процесу та активізація участі у міжнародних освітніх і наукових проєктах.

Реалізація зазначених заходів сприятиме підвищенню якості освітньої програми та конкурентоспроможності її випускників.

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: Івановська Алла Миколаївна

Дата: 26.01.2026 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	
Харчові технології	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 18 Харчові технології.pdf	qoie//aeVP/gjdIemdDytpfM1D/pCy sMtG6pM1wd+7M=	Електромаслобойка 1 шт. 2010р. Аналізатор молока Milkotester 1 шт. 2021р. Термометр 1 шт. 2025 р. Шприц маринатор 1 шт. 2025 р. Ковбасний шприц 1 шт. 2025 р. Шинківниця 1 шт. 2025 р. Кутер 1 шт. 2025р. Міксер планетарний ZELMER ZKR 1310G; 2025р Мультиварка Yumtu YMC-511, 2025р Міні олійня ФПП-10. 2025р М'ясорубка 1 шт. 2025р. Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «MOTOR CIЧ-100 1 шт. 2025р. Холодильник ZANUSSI 1 шт. 2025р.
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 5 Іноземна мова за професійним спрямуванням.pdf	fOP1u7pCzVbDXZRPhOsSx9bXZW OkSnPT7S9/c+LE6IQ=	Табличний стендовий матеріал, мультимедійне устаткування: Екран, Проектор BenQ MP515 Black. Бібліотека ЗВО «ПДУ»
Проектування переробних і харчових виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 12 Проектування переробних і харчових виробництв.pdf	cBrbbHA6r7vABJawnZHg5QWZbv A4+Cz7csiPbJ/P5js=	Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013
Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 13 Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.pdf	8lI8AzuzrXFHdfcaSe4VKkKivRQc DfeZfVZJhM4DxZU=	Електромаслобойка 1 шт. 2010р. Кутер 1 шт. 2025р. Коптильна електрична 1 шт. 2025р. Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «MOTOR CIЧ-100 1 шт. 2025р. Центрифуга наст. електрична – 1шт, 10.10.1995; Шафа сушильна – 1шт, 10.10.1995; Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013 Міні олійня ФПП-10, 2025р.
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 14 Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	TvrjuZimToE2JQdouYy3Nnzz+Ftd VR4mAJVTqwENXx8=	Центрифуга наст. електрична – 1шт, 10.10.1995; Шафа сушильна – 1шт, 10.10.1995; Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013 Сепаратор «MOTOR CIЧ-100 Міксер планетарний ZELMER ZKR 1310G; 2025р Міні олійня ФПП-10, 2025р.
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 15 Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції.pdf	1pgq966IXAN2MwjD2GcqS+4lD9a kCp9oERUKHOzaBgc=	Аналізатор молока Milkotester 1 шт. 2021р. Цифровий мікроскоп 1 шт. 2025р. Термометр 1 шт. 2025 р. Ариометр молочний 1 шт. 2010р.
Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 16 Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання.pdf	nmHNTLNYEAnOC3ent7jwh3y23Z zPOqEJDUIuv7+SrSo=	Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013; штангенциркуль; нутромір мікрометричний; ультразвуковий товщиномір NOVOTEST УТ-1; набір інструментів (ключі, воротки); набір викруток; набір свердел; набір мітчиків та плашок; макет-стенд електричної талі; макет ручної черв'ячної талі; макети вантажозахоплювальних пристроїв, зразки елементів стропування та кріплення вантажів; зразки фундаментних болтів, анкерів та шпильок; зразки елементів трубопроводу; зразки уцілювальних засобів; розвідні ключі; труби (газові) ключі; зразки канатів, тросів, ланцюгів
Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 17 Теоретичні основи безпеки харчових продуктів.pdf	jM8QOVw8WxvPmlQ4FfCcwFqRC 272aUwoRD8wZzZbf0=	Аналізатор молока Milkotester 1 шт. 2021р. Цифровий мікроскоп MICROmed 1 шт. 2025р. Термометр 1 шт. 2025 р. Ариометр молочний 1 шт. 2010р.
Органічна хімія	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 11 Органічна хімія.pdf	f+7KiYEjqMe19e41AEXZXg4ku2iJb auSvwckBCjFY+A=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ MS506 Black аквадистилятор Micromed (2023р.) аналітичні терези 5 шт. (ВЛР-200 (1989р.); XAS 100-C (2021р.) технічні терези 3 шт. Т200 (1983р.) торсійні терези 1 шт. WTW (2000р.) лабораторно-технічні терези CERTUS (2021р.) термостат електричний C-80 (1985р.) термостат водяний UTU-2 (2010р.) сушильні шафи 3 шт. СЗШ-314 (1984р.), ШМ-2 (1983р., ШС 20 (2023р.) муфельна плч 1 шт. СНОЛ (1987р.) електроплита Термія 2 шт. (2023р.) водяна баня 1 шт. ВВ-2 Медіка (2024р.) центрифуга ЦЛМІП 24 (2000р.) центрифуга 800В (2021р.) мішалка магнітна MM5 (1989р.) мішалка магнітна М1 4 шт. (2005р.) мішалка магнітна INTLLAB tm (2020р.) мішалка магнітна UOSLAB (2023р.) шейкер лабораторний THYS-2 (2007р.) лампа ультрафіолетова DORS 110 (2023р.) камера для проявлення хроматографічних пластин (2023р.) хроматограф газовий ЛХМ (модернізований 2024р.) pH-метр 2 шт. (150М (2002р.) мікроскоп Karl Zeiss (2010р.) спектрофотометр UOSLAB (2025р.) рефрактометр 1 шт. RL 2 (2010р.) рефрактометр 1 шт. ИРФ-2 (1987р.) рефрактометр 1 шт. УРЛ (2000р.) аналізатор сірки в органічних сполуках АСО-001 (2025р.) екстрактор Сокслета LTHS 500 (2020р.) установка для органічного синтезу (2022р.) установка для органічного синтезу 4 шт. (2022р.) установка для очистки органічних речовин (2022р.) установка для встановлення температури плавлення органічних речовин (2022 р.) установка аераційна (2025р.) установка для вакуумної перегонки (2024р.) комплект реактивів для лабораторних робіт комплект лабораторного посуду
Курсовий проект з дисципліни Харчові технології	курсова робота (проект)	СИЛАБУС ОКФП 19 КП Харчові технології.pdf	m2FBYAbiHiv5Hxiy5xrdXImKiViVi zmq24rbUM8mw50=	Електромаслобойка 1 шт. 2010р. Аналізатор молока Milkotester 1 шт. 2021р. Термометр 1 шт. 2025 р. Шприц маринатор 1 шт. 2025 р. Ковбасний шприц 1 шт. 2025 р. Шинківниця 1 шт. 2025 р. Кутер 1 шт. 2025р. Міксер планетарний ZELMER ZKR 1310G; 2025р Мультиварка Yumtu YMC-511, 2025р Міні олійня ФПП-10. 2025р М'ясорубка 1 шт. 2025р.

				Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «МОТОР СІЧ-100 1 шт. 2025р. Холодильник ZANUSSI 1 шт. 2025р.
Курсовий проєкт з дисципліни Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	курсова робота (проєкт)	СИЛАБУС ОКФП 21 КП Технологічне обладнання ПХВ.pdf	shdewsztkDLZ/kaovjK8zpLHhoiww3goDgHy7SHyBnI=	Електромаслобойка 1 шт. 2010р. Кутер 1 шт. 2025р. Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «МОТОР СІЧ-100 2025р. Міні олійня ФПП-10. 2025р.
Наукові основи харчових технологій	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 22 Наукові основи харчових технологій.pdf	Fqo9QkNDFADRHnmTpBmhjxqW7OssLjeWt9oSpuCZO4=	Цифровий мікроскоп MICROmed 1 шт. 2025р Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013
Основи конструювання технологічного обладнання	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 23 Основи конструювання технологічного обладнання.pdf	wLSlL+iXatyHrp4m2icoHuskBqIvGScOLEPCXxs2LJo=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ MP515 Black. Табличний стеновий матеріал. Прилади для креслення – 8 шт. Наочні матеріали для рисунку з натури. Індивідуальні матеріали для виконання графічних робіт. Витратні матеріали для графічних робіт
Економіка і управління харчових виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 24 Економіка і управління харчових виробництв.pdf	/tFEcsOkGCzvOVnl5gOojY9ky3/zvSKASzqDhu/MEOk=	Мультимедійний проектор або інтерактивна панель; комп'ютери з доступом до мережі Інтернет; програмне забезпечення для обробки економічних даних (Google Sheets, пакет програм MS Office); доступ до електронної бібліотеки та освітніх платформ; фліпчарт або дошка з маркерами для презентації матеріалу
Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 25 Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції.pdf	R5SM/BD+MfQ3DZNV+MmJLsuSY1dpRWHxKAMS5wFGQ64=	Кутер 1 шт. 2025р. М'ясорубка 1 шт. 2025р. Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «МОТОР СІЧ-100 1 шт. 2025р. Термометр 1 шт. 2025 р Міні олійня ФПП-10. 2025р.
Виробнича практика	практика	СИЛАБУС ОКФП 26 Виробнича практика.pdf	bopg6BSTzoRPOK6SifTINYGJmiFwPtJ32uzB45DlBg=	Для проходження виробничої практики використовуються обладнання переробних та харчових підприємств та філій кафедри – ТОВ «Санні Фуд» договір №10/16-12; ТОВ «Верест» договір №5/16-12; ФГ Зелінський Б.Б. договір №7/16-12; СОК «ЕКОМ» договір №8/16-12; ФОП Ратушняк В.В. договір № 9/16-12; ТОВ «СООК С» договір № 11/16-12; ФОП Мельник Ю.В. договір №12/16-12; ФОП Войціховський Е.С. договір 2/16-05. ТОВ «ЄВРОПИВНО» договір №16-12/37; ТОВ «Санні Фуд» договір №16-12/22; ТОВ «Верест» договір №16-12/15; ФГ Зелінський Б.Б. договір №16-12/19; СОК «ЕКОМ» договір №16-12/10; ФОП Ратушняк В.В. договір № 16-12/21; ТОВ «СООК С» договір №16-12/27; ФОП Мельник Ю.В. договір №16-12/29; ФОП Войціховський Е.С. договір 16-05/13
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	СИЛАБУС ОКФП 27 Кваліфікаційна робота.pdf	l+EGQ2Na6YpeMhXPGdqFEth8EgRb27nq6dIsUE8Knc4=	Матеріально-технічна база випускової кафедри, обладнання переробних та харчових підприємств та філій кафедри, проектор мультимедійний
Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 20 Технологічне обладнання ПХВ.pdf	sCwg4EsgdxIJS8AKhmYOUnr/byKLNUlSmcxqDMSqo=	Електромаслобойка 1 шт. 2010р. Кутер 1 шт. 2025р. Автоклав для консервування 1 шт. 2025р. Сепаратор «МОТОР СІЧ-100 2025р. Міні олійня ФПП-10. 2025р.
Мікробіологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 10 Мікробіологія харчових продуктів.pdf	ydeR+DYoh6mNayQqG+P3J9ouVlc288DoZHcUdz/llfQ=	Аналізатор молока Milkotester 1 шт. 2021р. Цифровий мікроскоп 1 шт. 2025р. Сепаратор 1 шт. 2025р. Ариометр молочний 1 шт. 2010р.
Холодильне устаткування переробних виробництв	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 9 Холодильне устаткування переробних виробництв.pdf	D9g2ADuQndKAGu3pJHy1V9Uh5V/AJjppYouaciwbZMY=	Холодильник Samsung SG-12D – 1шт, 10.12.2008; Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013 Холодильник ZANUSSI 1 шт. 2025р
Вища математика	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 9 Вища математика.pdf	P5A8W7OcBIS7bmXnlzcXqY1onbfGh8sDsJafc4ibDk=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор Epson EMP-TW1000 Black. Маркерна дошка, 10 комп'ютерних робочих місць.
Правознавство	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 3 Правознавство.pdf	rsV63HodvfbpZ12HovTdaPpW6rfxGBxq4obeg4A1ho=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор Тесро PJ-2030 Black. Бібліотека ЗВО «ПДУ»
Академічне письмо та доброчесність	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 4 Академічне письмо та доброчесність.pdf	kBQJOzWJHRJEC6oPYM4nF1XxQqLhPGCPAJJTZ66JcQs=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ MP515 Black. Бібліотека ЗВО «ПДУ»
Історія та культура України	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 8 Історія та культура України.pdf	cnBknS/YCTID36DUrwJh3uRoKvCIzLtsSdYKNkJfQ=	Мультимедійна лекційна аудиторія, мультимедійний проектор; Ноутбук або персональний комп'ютер, мережа Інтернет; Роздатковий ілюстративний матеріал; Презентаційний матеріал; Навчально-методичні матеріали; Середовище MOODLE, інші форми онлайнів-комунікацій; Бібліотека ЗВО «ПДУ»; Музей хліба.
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 7 Українська мова за професійним спрямуванням.pdf	KGepLYVEVq6bNsaehi7x15b1cGmaBBB26YScxvJs+C4=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ MP515 Black. Бібліотека ЗВО «ПДУ»
Філософія	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 8 Філософія.pdf	53S3LqBHDkEFwKqQVFFMuhxLOd8NlEypW/EkNzllfRE=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор Тесро PJ-2030 Black. Бібліотека ЗВО «ПДУ». Тематичні стенди з філософської та релігієзнавчої тематики.
Пакування харчових продуктів	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 8 Пакування харчових продуктів.pdf	GGH3hulkD8V5N5tQhhGETtm69EaiIrKOCDCy6EGEV/o=	Вакууматор 1 шт. 2025р. Термометр 1 шт. 2025 р.
Охорона праці і безпека життєдіяльності	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 2 Охорона праці і безпека життєдіяльності.pdf	HiFHanKcj4eq5NwsXGtsP8mN/kvt hPW9LL/gYwXqqoQ=	Мультимедійне обладнання (проектор мультимедійний, аудиторна дошка); Термометри цифрові TE-144 M2 та RST 07953 зі щупом; Термогігрометр Benetech GM1361, анемометр цифровий Wintact WT87A; Люксметр-термометр 200000 Lux, -20-50C BENETECH GM1030C; Мультиметр цифровий PeakMeter MAS830L; Мегомметр цифровий ЦСо202-1; Вогнегасники: вогняний ВВ-9, водопінний ВВІІ-9 вуглекислотний ВВК-3,5 порошковий ВІІ-4; Плакат формату А2 або А1 «Основні правила безпеки під час використання пестицидів і агрохімікатів» Механічний вимірювач АТ COMFORT (PARAMED), Механічний вимірювач АТ Модель 700K (GAMMA), Напіваавтоматичний вимірювач АТ тиску Модель SEMI (GAMMA), Автоматичний вимірювач АТ Модель SEMI (GAMMA), Датчик CO2 SBT group PTH -5, Fingertip Pulse Oximeter Model: YM101
Хімія	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 10 Хімія.pdf	zQcZN7kiLSk7tzQpQGaL+J2J1wOv6cQ11BuozrejKTU=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ MS506 Black аквадисцилятор Micromed (2023р.) аналітичні терези 5 шт. (ВЛР-200 (1989р.); XAS 100-C (2021р.) технічні терези 3 шт. Т200 (1983р.) торсійні терези 1 шт. WTW (2000р.) лабораторно-технічні терези CERTUS (2021р.) термостат електричний С-80 (1985р.) термостат водяний UTU-2 (2010р.) сушильні шафи 3 шт. СЗШ-314 (1984р.), ШМ-2 (1983р.,

				ШС 20 (2023р.) муфельна піч 1 шт. ЧОЛ (1987р.) електроплита Термія 2 шт. (2023р.) водяна баня 1 шт. ВБ-2 Медика (2024р.) центрифуга ЦЛМП 24 (2000р.) центрифуга 800В (2021р.) мішалка магнітна ММ5 (1989р.) мішалка магнітна INTLLAB tm (2020р.) мішалка магнітна UOSLAB (2023р.) шейкер лабораторний THYS-2 (2007р.) прилад для електролізу YIHUA 1502 DD (2023р.) мультиметр лабораторний DT8030B (2024р.) іономір 1 шт. І-160 МИ (2017р.) іономір 1 шт. МИН-100 (2010р.) іономір 1 шт. ЕВ-74 (1990р.) рН-метр 2 шт. (150М (2002р.) мікроскоп Karl Zeiss (2010р.) Лампа ультрафіолетова DORS 110 (2023р.) фотоколориметри 2 шт. (КФК-2 (1992р., 1997р.) кондуктометр HANNAI EC214 (2020р.) комплекти реактивів для лабораторних робіт комплект лабораторного посуду
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 1 Вступ до фаху.pdf	m9eDBgPhntMvCpIiK8qC1aYlCVcTJKXgughVPbuvR9Q=	Використовується матеріально-технічне забезпечення філії кафедри – ТОВ «Санні Фуд» договір №10/16-12; ТОВ «Верест» договір №5/16-12; ФГ Зелінський Б.Б. договір №7/16-12; СОК «ЕКОМ» договір №8/16-12; ФОП Ратушняк В.В. договір № 9/16-12; ТОВ «СООК С» договір № 11/16-12; ФОП Мельник Ю.В. договір №12/16-12; ФОП Войціховський Е.С. договір 2/16-05
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 2 Інженерна та комп'ютерна графіка.pdf	HJfbGHOMo1To36O/IE3VVTI25ceKxRhT5sNh7WPLTYc=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ M515 Black. Табличний стендовий матеріал. Приладдя для креслення – 8 шт. Наочні матеріали для рисунку з натури. Індивідуальні матеріали для виконання графічних робіт. Витратні матеріали для графічних робіт
Контроль якості та безпечності харчових продуктів	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 3 Контроль якості та безпечності харчових продуктів.pdf	FNlBhwdkt/dWc8ASiDjPHMEGs hCeYHVtVqXPG8344w=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ M515 Black аквадисцилятор Micromed (2023р.) аналітичні терези 5 шт. (ВЛР-200 (1989р.); XAS 100-C (2021р.) технічні терези 3 шт. Т200 (1983р.) торсійні терези 1 шт. WTW (2000р.) лабораторно-технічні терези CERTUS (2021р.) термостат електричний С-80 (1985р.) термостат водяний UTU-2 (2010р.) суцільні шафи 3 шт. СЗШ-314 (1984р.), ШМ-2 (1983р., ШС 20 (2023р.) муфельна піч 1 шт. ЧОЛ (1987р.) електроплита Термія 2 шт. (2023р.) водяна баня 1 шт. ВБ-2 Медика (2024р.) центрифуга ЦЛМП 24 (2000р.) центрифуга 800В (2021р.) мішалка магнітна ММ5 (1989р.) мішалка магнітна INTLLAB tm (2020р.) мішалка магнітна UOSLAB (2023р.) шейкер лабораторний THYS-2 (2007р.) лампа ультрафіолетова DORS 110 (2023р.) фотоколориметри 2 шт. (КФК-2 (1992р., 1997р.) іономір 1 шт. І-160 МИ (2017р.) іономір 1 шт. МИН-100 (2010р.) іономір 1 шт. ЕВ-74 (1990р.) рН-метр 2 шт. (150М (2002р.) мікроскоп Karl Zeiss (2010р.) аналізатор ПАЖ-1 (1986р.) кондуктометр HANNAI EC214 (2020р.) спектрофотометр ПЕ 5300BI (2020р.) спектрофотометр UOSLAB (2025р.) спектрофотометр C115M1 (2000/2025р.) рефрактометр 1 шт. RL 2 (2010р.) рефрактометр 1 шт. ИРФ-2 (1987р.) рефрактометр 1 шт. УРЛ (2000р.) аналізатор соматичних клітин 1 шт АМ 2 (2010р.) хроматограф газовий ЛХМ (модернізований 2024р.) камера для проявлення хроматографічних пластин (2023р.) установка аераційна (2025р.) комплекти для об'ємного аналізу комплекти реактивів для лабораторних робіт комплект лабораторного посуду
Харчова хімія	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 4 Харчова хімія.pdf	ETf6Nri6RyQQcQ28j1SB1CoZV29Yi9XDy89MXsY53mg=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор BenQ M515 Black аквадисцилятор Micromed (2023р.) аналітичні терези 5 шт. (ВЛР-200 (1989р.); XAS 100-C (2021р.) технічні терези 3 шт. Т200 (1983р.) торсійні терези 1 шт. WTW (2000р.) лабораторно-технічні терези CERTUS (2021р.) термостат електричний С-80 (1985р.) термостат водяний UTU-2 (2010р.) суцільні шафи 3 шт. СЗШ-314 (1984р.), ШМ-2 (1983р., ШС 20 (2023р.) муфельна піч 1 шт. ЧОЛ (1987р.) електроплита Термія 2 шт. (2023р.) водяна баня 1 шт. ВБ-2 Медика (2024р.) центрифуга ЦЛМП 24 (2000р.) центрифуга 800В (2021р.) мішалка магнітна ММ5 (1989р.) мішалка магнітна INTLLAB tm (2020р.) мішалка магнітна UOSLAB (2023р.) шейкер лабораторний THYS-2 (2007р.) лампа ультрафіолетова DORS 110 (2023р.) фотоколориметри 2 шт. (КФК-2 (1992р., 1997р.) іономір 1 шт. І-160 МИ (2017р.) іономір 1 шт. МИН-100 (2010р.) іономір 1 шт. ЕВ-74 (1990р.) рН-метр 2 шт. (150М (2002р.) мікроскоп Karl Zeiss (2010р.) аналізатор ПАЖ-1 (1986р.) кондуктометр HANNAI EC214 (2020р.) спектрофотометр ПЕ 5300BI (2020р.) спектрофотометр UOSLAB (2025р.) спектрофотометр C115M1 (2000/2025р.) рефрактометр 1 шт. RL 2 (2010р.) рефрактометр 1 шт. ИРФ-2 (1987р.) рефрактометр 1 шт. УРЛ (2000р.) аналізатор соматичних клітин 1 шт АМ 2 (2010р.) хроматограф газовий ЛХМ (модернізований 2024р.) камера для проявлення хроматографічних пластин (2023р.) комплекти для об'ємного аналізу комплекти реактивів для лабораторних робіт комплект лабораторного посуду
Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 5 Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської	kQJPIYf3LYoHuWjDcy/FMRHLEcBDuvBL2P9jIGS+yyY=	Аналізатор молока Milkotester – 1шт, 31.12.2021; Електромаслобойка – 1шт, 31.10.2010; Вага СБ-10Л – 1шт, 10.12.2008; Мікроскоп MICROmed XS-3330LED

		продукції.pdf		Шафа сушильна – 1шт, 10.10.1995; Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013 Мікроскоп MICROmed XS-3330LED\$
Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 6 Технічне забезпечення зберігання харчової продукції.pdf	VyVMZ37B5DjR/T+kPw/fCWgjUMgFzUtDj5/G8H5N/WM=	Вакууматор 1 шт. 2025р. Термометр 1 шт. 2025 р. Холодильник ZANUSSI 1 шт. 2025р Холодильник Samsung SG-12D – 1шт, 10.12.2008
Холодильна технологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКФП 7 Холодильна технологія харчових продуктів.pdf	SRLi4W8hgPpCWNs6xg+wxReyUEcLc9h/nZ6MkrePBmU=	Мікроскоп MICROmed XS-3330LED\$ Холодильник Samsung SG-12D – 1шт, 10.12.2008; Проектор ViewSonic – 1шт, 02.09.2013 Холодильник ZANUSSI 1 шт. 2025р
Фізика	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 11 Фізика.pdf	jpQd/XgVGXENxlU3rjq8yLSc7B/HNKt3ADlw+xttKrc=	Обладнання до лабораторних робіт з механіки, молекулярної фізики, електрики, оптики. Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор.
Інформаційні технології	навчальна дисципліна	СИЛАБУС ОКЗП 1 Інформаційні технології.pdf	rsnPf3NUGXrYQiXQr/LLrxl3Xnlm9skxNUvlgQFo9ZI=	Мультимедійне обладнання. Екран, Проектор Epson EMP-TW1000 Black. Маркерна дошка, 10 комп'ютерних робочих місць. Пакет прикладних програм (в тому числі ліцензовані) LibreOffice, Linux, MS Server Бібліотека ЗВО «ІЛДУ»

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02/ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12/ПР 005896, виданий 23.12.2008	28	Мікробіологія харчових продуктів	1. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Амінокислотний склад м'ясної сировини за тривалого холодильного зберігання Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 4. С. 82-88 КАТ.Б. (Напрям досліджень полягала у вивченні зміни та проведенні кількісної оцінки вмісту амінокислот у м'ясній сировині при тривалому холодильному зберіганні). 2. Приліпко Т. М. Оцінка фізико-хімічних показників та фракційного складу білків овечої та коров'ячої сироваток для виробництва м'яких сирів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету Технічні науки. Харчові технології.-2022. №32. С.76-81 (Вивчення фізико-хімічних показників та фракційного складу білків овечої та коров'ячої сироваток для виробництва м'яких сирів). 3. Приліпко Т. М., Ткач Л. В. АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНІСТЬ СТОЛОВИХ ВИН ЗА РІЗНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СПОСОБІВ ВИРОБНИЦТВА. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2024. №38. С.29-33. JEL Classification: L 11 DOI: 10.32782/2522-1221-2024-38-04 кат. Б (Дослідження з вивчення впливу технологічних прийомів виноробства, спрямованих на збагачення виноматеріалів біологічно активними фенольними сполуками, антиоксидантну активність білих і червоних вин) 4. Приліпко Т.М. Розробка бар'єрної технології консервування натуральних кишкових оболонок. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.5. С.225-232. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.5.25 кат. Б (Дослідження спрямовані на розробку технології консервування кишкових оболонок з використанням речовин, що запобігають появі вад та сприяють поліпшенню органолептичних характеристик кишок у процесі зберігання при неконтрольованих температурних умовах (до +25°С), а також оцінка впливу консервування кишок на якісні характеристики готових ковбасних виробів). 5. Приліпко Т.М. ФЕРМЕНТАЦІЯ ОВОЧІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ШТАМІВ МІКРООРГАНІЗМІВ/ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2.– С.146-251 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.16.(Завданням нашого дослідження є вибір спеціалізованих штамів мікроорганізмів молочної кислоти (у процесі) для спрямованого бродіння овочів з метою посилення процесів ферментування (зменшення технологічних втрат, зниження тривалості ферментації, відсутність не бажаних продуктів ферментації. поліпшення якості готового продукту) на основі порівняльного дослідження мікробіологічних, біохімічних та органолептичних змін, що відбуваються під час спонтанного бродіння та використання чистих культур мікроорганізмів молочної кислоти або їх сумішей). 6. Лясота В.П., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Джміль В.І., Хіцька О.А., Мазур Т.Г., Ткачук С.А.,

							Приліпко Т.М., Гіттенко С.І. Безпечність та якість масла солодко-вершкового різних вітчизняних виробників і визначення його фальсифікації. Науковий вісник ветеринарної медицини = Scientific Journal of Veterinary Medicine: збірник наукових праць. № 1 (173) 2022. С.33-43. Doi: 10.33245/2310-4902-2022-1-1-33-42. КАТ. Б. (Дослідження спрямовані на проведення оцінювання безпечності та якості масла різних вітчизняних виробників, а також визначення його фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами). 7. Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Богатко Н.М., Лясота В.П., Джміль В.І., Утенченко М. В., Богатко Л.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництва молока-сировини коров'ячого та його мікробіологічний аналіз. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 3. С. 119–128. DOI: https://doi.org/10.32851/tmv-tech.2022.3.13 КАТ. Б. (Санітарно-гігієнічне контролювання виробництва незбираного коров'ячого молока на фермі СТОВ «Бурівське» Городнянського району Чернігівської області; порівняння результативності загальноприйнятого титру БГКП і альтернативного титру ентерококів, які наявні в нормальному мікробіотичному ценозі товстого відділу кишечника тварини та людини, як прямого показника фекального забруднення і довкілья, і молока-сировини для визначення ефективності санітарного оброблення доїльного обладнання та молочного устаткування). 8. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Федорів В. М. ВПЛИВ РЕЖИМІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ НА ДИНАМІКУ ОКИСЛЕННЯ ЖИРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ І ЗБЕРІГАННІ КОНСЕРВІВ. Вісник Львівського торговельно-економічного університету Технічні науки. Харчові технології. – 2022. №31. С.126-131. DOI: https://doi.org/10.36477/2522-1221-2022-31-16. КАТ. Б. (Дослідження спрямовані на вивчення впливу режимів стерилізації на деструктивні зміни ліпідної складової консервів. Проводили дослідження фракційного складу та величини кислотного числа жиру зразків м'ясних кускових консервів зі свинини, виготовлених за традиційному режиму стерилізації і з дослідному, більш щадному)." "1,2,3,4,7,8,11,12,19 38. Досягнення у професійній діяльності, які зраховуються за останні п'ять років Тетяна ПРИЛІПКО: 38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Prylipko Tetiana. The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264 (Q1) 2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplements. Independent Journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. http://www.ijmp.jor.br. ISSN: 2236-296X. DOI: http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989. Web of Science 3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension. - Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960 Scopus 4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alina Shuliar // Independent Journal of Management & Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S643. DOI: https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751 Web of Science 5. Prylipko, V. Kostash, T. Koval, A. Shuliar, V. Tkachuk, A. Shuliar. Modeling of microbiological and
--	--	--	--	--	--	--	---

biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

6. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenysheva, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1>. Scopus. (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників)

7. Samilyk Maryna. Evaluation of physicochemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtains during osmotic dehydration / Maryna Samilyk, Yana Illiasenko, Svetlana Tkachuk, Tetiana Prylipko, Tetiana Koval // Technology audit and production reserves. - Vol. 4 (2025).- No. 3(84) : Chemical engineering. - P.67-73. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.337008. <https://www.scopus.com/pages/publications/105014528045?origin=resultslist>

Фахові видання

8. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження.)

9. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16> кат. Б (Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

10. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежуваність продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що дозволяє забезпечити безпечність й дає змогу вживати заходи, якщо сировина чи продукція виявиться небезпечною (наприклад, вилучення або відкликання.)

11. Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: <https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29> кат. Б (Аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів та приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів)

12. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124. (В основу горизонтального методу виявлення *Listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення *salmonella* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Salmonella* у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у

							співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (г) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування 13. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокопчених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова, Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, Л. В. Руснак. Проблеми і перспективи системи регулювання якості харчових продуктів : збірник наукових праць. Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. 2024, № 37, С. 430–433. (категорія Б, Ulrich's Periodicals, Index Copernicus, Google Scholar, World Cat) DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-12 (Аналізували пред-ставлені Київським господарським судом матеріали господарської справи щодо відповідності: досліджуваних показників якості й безпечності сирокопчених ковбас 1-го гатунку «Козацька» та «Краківська», а також процедури відбирання проби ковбасних батонів установленим вимогам нормативно-правових та нормативно-технічних актів України) 14. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації / В.П. Лясота, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, В.І. Джміль, Т.Г. Мазур, С.А. Ткачук, Т.М. Приліпко. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2024. Вип. № 1 (188). С. 28–40. Doi:10.33245/2310-4902-2024-188-1-28-40. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11972 кат. Б (Проведення оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами.) 15. Приліпко Т.М. Канцерогенні N-нітрозаміни в харчових продуктах. Таврійський науковий вісник. / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.4DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.27 (Проведено аналіз рибних і м'ясних продуктів, в яких містяться відносно високі кількості попередників НА, мкг/кг: нітритів до 252 і різних амінів до 200. Використано метод газової хроматографії-мас-спектрометрії (ГХ/МС). Основну увагу при аналізі було приділено вмісту ДМНА, ДЕНА, ДПНА, ДБНА, НПір, НП.) 16. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології.– 2022.– № 1. – С. 113–124. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.13 38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 1. Богатко Н.М., Богатко А.Ф., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Дудус Т.В., Мятка К.С. Спосіб визначення фальсифікації сметани і вершків рослинними оліями. Патент № 152946 України, МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2022 0316; заявл. 09.09.2022; опубл. 03.05.2023, Бюл. № 18. 4 с. 2. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці за бактеріоскопічного оцінювання : пат. 147996 України : МПК G01N 33/12, G01N 33/48, №u 2021 01203; заявл. 11.03. 2021; опубл. 23.06. 2021, Бюл. № 25. 4 с. 3. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними оліями : пат. 148290, України : МПК G01N 33/04 (2006.01). № u 2021 07810; заявл. 08. 12. 2021; опубл. 04. 08. 2021, Бюл. № 31. 3 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення оптичної густини кольору рослинних олій фотометричним методом : Пат. 159445, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № u 2024 05191; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 5. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення свіжості рослинних олій : Пат. 159446, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01),
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

								Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради КЗ5.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної перепідготовки військовослужбовців, звільнених в запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год.) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних паштетів 18\2021 Науково-консультативні послуги з виготовлення м'яких розсільних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодовоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам'янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руснак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 400 с. 3. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Забезпечення якості індичих, гусячих і цесарчиних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському об'єднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня
--	--	--	--	--	--	--	--	---

						2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин / кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛІПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітлогічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин)."
200495	Крачан Тетяна Михайлівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордена Леніна державний університет ім. І.Франка, рік закінчення: 1999, спеціальність: 6.040101 хімія, Диплом кандидата наук ДК 048942, виданий 23.10.2018, Аттестат доцента АД 014932, виданий 21.02.2024	26	Органічна хімія "Досягнення професійної діяльності викладача за п.38 ЛУ: 38.1: наявність публікацій: 1) Крачан Т.М. Недільська У.І. Хімічні препарати в аграрній сфері виробництва. Електронний науковий журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка». ЗВО «ПДУ». Кам'янець-Подільський, 2022. № 1 (36). С. 21-29; DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2022-2-3 2) Ямборак Р.С., Крачан Т.М. Особливості комплексного узагальненого оцінювання екологічної якості атмосферного повітря. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки», 2023. №129. С. 331-338; DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.129.43 3) Крачан Т.М., Терещенко С.В., Трофімова Л.С. Особливості моніторингу вмісту важких металів в ґрунтах і водах регіону Кам'янець-Подільського. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки», 2023. №130. С. 449-456; DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.130.62 4) Rakhimov, G., Shevnikov, M., Plahtiy, D., Nedilska, U., Krachan, T. Life forms of plants of natural and anthro-pogenic landscapes. Scientific Horizons, 2023. 26(1). p. 62-72. https://doi.org/10.48077/scihor.26(1).2023.62-72 5) Bakhmat, M., Padalko, T., Krachan, T., Pantsyrev, H., Tkach, L. Formation of the Yield of Matricaria recutita and Indicators of Food Value of Sychorium intybus by Technological Methods of Co-Cultivation in the Interrows of an Orchard Journal of Ecological Engineering, 2023, 24(8) DOI: https://doi.org/10.12911/22998993/166553 6) Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Коваль Т.В., Придеткевич Ю.О., Самар А.В. Вміст нітритів у м'ясопродуктах. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки», 2024. №1. С. 145-151. DOI:https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.17 ; 7) Крачан Т. М., Ямборак Р. С. Джерела походження сполук алюмінію в питній воді // Таврійський вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 1. С. 152-158. науки. 2024. № 1. С. 152-158. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.18 8) Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки» №136. С. 272 – 278. DOI https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33 9) Ямборак Р.С., Крачан Т.М., Коваль Т.В. Дослідження вмісту алюмінію у воді: сезонні коливання та їх наслідки для якості сільськогосподарської науки. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Одеса :

							Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 139. Ч. 2. С. 294-299. DOI https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.139.2.36. 10) Nedilka U. Ecological aspects of climate change impact on tree species in forest ecosystems / U. Nedilka, T. Krachan, R. Myalkovsky, O/ Horodyska, Y. Potapskyi // Ukrainian journal of forest and wood science . Vol. 15. No. 4, 2024. p. 90-107 DOI: 10.31548/forest/4.2024.90 10. " "1, 4, 8, 14, 19 п.38 ЛУ: 38.3: наявність виданого підручника або монографії: 1. Органічна хімія: навчальний посібник для студентів природничих спеціальностей Л.І. Роговик, Т.М. Крачан.- Кам.-Под., - 2021. - 145 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/7700 2. Хімія: навчальний посібник / Л.І. Роговик, Т.М. Крачан. Кам'янець-Подільський, 2021. – 269 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13381 п.38 ЛУ: 38.4: наявність виданого навчально-методичних праць: 1. Електронний курс ""Хімія"" для здобувачів освіти спеціальності 208 агроінженерія інженерно-технічного факультету на освітній платформі Moodle (2022) http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=1291 2. Хімія: курс лекцій (для здобувачів спеціальності 141 ""«Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти). Кам'янець-Подільський: Копі-Центр, 2022. 61 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11957 п.38 ЛУ: 38.8: виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми ""Впровадження елементів STEM-технологій в навчальний процес під час викладання хімічних дисциплін"". Протокол № 3 від «13» жовтня 2023 р. реєстраційний номер НД/ДКР 0123U105276 Дата реєстрації: 19-12-2023 п.38 ЛУ: 38.14: керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: Всеукраїнська студентська олімпіада з хімії (в складі журі); Студент Гулай Ілля - 1 місце (Витяг протоколу засідання кафедри №12 від 19 квітня 2024 року) Всеукраїнська студентська олімпіада з хімії (в складі журі); Студент Подолянюк Ангеліна - 1 місце (Витяг протоколу засідання кафедри №9 від 18 квітня 2025 року) п.38 ЛУ: 38.19: діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: 1. Член громадська організації (ГО) «Міжнародна фундація науковців та освітян» (МФНО) https://iesfukr.com.ua/uk. Підвищення кваліфікації: 1) Дистанційне закордонне стажування у Вищій Школі Агробізнесу м. Ломжі (Польща) з 25.10. 2021 р. по 03.12. 2021 р. (180 год.); сертифікат NO.WSA/H/12/21 2) Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів освіти на тему: «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ ZOOM та MOODLE 15.02-22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща, 45 год.); сертифікат ES № 4406/2021. 3) Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" , свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001110-23, Психолого педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Харчова хімія"" в середовищі Moodle, дата видачі 28 квітня 2023 року, строк проходження 17-28.04.2023 року, (2 кредити ЄКТС / 60 год.); 4) Міжнародне стажування UNIGreen UA study visit at University of Almeria – working package: Digitalisation & Virtual Campus, 05.06-09.06.2023, BPI/UE/2022/12-00; 30 год. 5) Підвищення кваліфікації ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"", ЗВО ПДУ, 30.11.2023 р. по 28.12.2023 р. (4 кредити ЄКТС/120 год.). свідоцтво СС 22769675/001284-23 6) АТ «Подільський Цемент», довідка № 1, дата видачі 25.06. 2025 року, строк проходження 12.06-25.06.2025 р., (2 кредити ЄКТС / 60 год.). "
104212	Семенов Олександр Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний	24	Проектування переробних і харчових виробництв	1. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Косташ В. Б. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних

				університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 068050, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12ДЦ 035937, виданий 04.07.2013		напівфабрикатів. Таврійський науковий вісник. 2024. № 3. С. 128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13453. (Дослідження спрямовані на проведенні виробничо-економічної характеристики підприємства). 2. Dudarev I., Shemet V., Sydoruk T., Andrushchenko M., Semenov A., Borusiewicz A., Hutsol T. Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Dessert Containing Soy Milk. Applied Sciences. 2025, Vol. 15, № 21, P. 1-16. https://doi.org/10.3390/app152111455. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/21/11455. (Розглянуто питання зменшення впливу виробництва продуктів харчування на навколишнє середовище). 3. Postnikova M., Mikhailov E., Kvitka S., Kurashkin S., Kovalov O., Opalko V., Semenov A., Kucher V., Kowalczyk Z. The Grain Cleaning Production Lines' Energysaving Operation Modes of Electromechanical Systems. Tryby Energooszednego Dzialania Systemow Elektromechanicznych w Liniach Produkcyjnych Czyszczenia Ziarna. Agricultural Engineering. 2022, Vol. 26, No. 1, P. 51-63. DOI: https://doi.org/10.2478/agriceng-2022-0005 ISSN 2083-1587; e-ISSN 2449 -5999. https://reference-global.com/article/10.2478/agriceng-2022-0005?tab=preview. 4. Федорів В. М., Підлісний В. В., Семенов О. М., Єрменчук О. О. Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіювання на адгезійні властивості сипких матеріалів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія "Технічні науки". Львів, 2022. Вип. 29. С. 70-76. DOI: 10.36477/2522-1221-2022-29. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10776. 5. Подано до друку. Pidlisnyj V.V., Semenov A.M., Fedoriv V.M., Manita I. M. Designing Operating Parameters for Packaging Machinesfor Packaging Beer " Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : НЛан-ЛТД, 2023. 340 с. ISBN 978-617-558-031-8. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12929. (У розділі 1.4 дослідження спрямовані на результативні показники діяльності підприємств харчової промисловості)
440379	Ткач Лілія Вікторівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010104 Професійне навчання. Механізація сільськогосподарського виробництва та гідромеліоративних робіт, Диплом кандидата наук ДК 059776, виданий 15.04.2021	3	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції "1.Yermakov S., Tkach L., Potapskyi P., Oleksiyko S., Olenyuk A.(2023) Architecture and Construction students' perception of "Technical Drawing" and "Descriptive Geometry" discipline content. Vide. Tehnologija. Resursi - Environment. Technologies. Resources. V.2. Rezekne, Latvia. 2023. Pp. 209 – 213. Web of Science https://journals23.rta.lv/index.php/ETR/article/view/7207 https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=uk&user=Y6KdSioAAAAJ У дослідженні розглядається сприйняття студентами професійно-технічних навчальних закладів до вищої освіти різних графічних робіт з креслення та нарисної геометрії в контексті особливостей графічних робіт, а також розуміння значення креслярських робіт для формування майбутнього спеціаліста будівельної галузі. 2.Bakhmat, M., Padalko, T., Krachan, T., Tkach, O., Pantsyreva, H., Tkach, L. (2023). Formation of the Yield of Matricaria recutita and Indicators of Food Value of Sychorium intybus by Technological Methods of Co-Cultivation in the Interrows of an Orchard. Journal of Ecological Engineering, 24(8), 250-259. Scopus http://www.jeeng.net/Formation-of-the-Yield-of-Matricaria-recutita-and-Indicators-of-Food-Value-of-Sychorium,166553,0,2.html Метою дослідження було здійснити теоретичні узагальнення та експериментальні результати досліджень впливу спільного вирощування лікарських рослин ромашки аптечної (Matricaria recutita L.) та цикорію кореневого (Sychorium intybus L.) у міжряддях садів, що актуалізує питання підвищення продуктивності в промислових садах. Завданням дослідження було підвищити ефективність вирощування дослідних культур з використанням плодкових насаджень, тим самим забезпечити скорочений термін окупності капітальних вкладень, витрачених на їх створення. В результаті проведеного дослідження було підтверджено доцільність вирощування існуючих рослин на площі відведеної ділянки. Scopus 3. O. Tkach , H. Pantsyreva, O.

							Ovcharuk, V. Ovcharuk, T. Padalko, L. Tkach and O. Amorcite. Influence of feeding area on development, productivity and nutritional value of chicory Agronomy Research. 2024. Vol. 22 (1) P. 301-312. DOI: https://doi.org/10.15159/AR.24.001 AR2023_131 Tkach_V_doi_001.pdf Одним з основних агротехнічних заходів, від якого значною мірою залежить врожайність та якості цикорію кореневого, є правильне розміщення рослин на площі. За різних способів посіву, схем розміщення дають змогу забезпечити сприятливі умови для росту та розвитку рослин та максимальне використання механізації в період догляду за посівами та збирання врожаю. Визначено, що структура площі живлення рослини цикорію кореневого впливає на цикорію кореневого впливає на фотосинтетичну продуктивність. Scopus. 4. Приліпко Т. М., Ткач Л. В., Косташ В.Б. Застосування порошка із моркви столової при виробництві хліба. Таврійський науковий вісник № 5. Науковий журнал. Херсон, 2024. С 208-213. https://www.researchgate.net/publication/389577954_ZASTOSUVANNA_POROSKA_IZ_MORKVI_STOLOVOI_PRI_VIROBNICTVI_HLIBA Проводилось дослідження з визначення впливу порошку з моркви столової сушеної на якість хліба з борошна пшеничного вищого гатунку. Застосування порошку з моркви столової сушеної мало істотний вплив на характеристику м'якучу хліба з борошна пшеничного хлібопекарського вищого гатунку. Рекомендовано при виробництві хліба застосовувати порошок з моркви столової сушеної у кількості 4...8% від маси борошна при безопарному способі приготування тіста. 5. Приліпко Т. М., Ткач Л. В. Антиоксидантна активність столових вин за різних технологічних способів виробництва. Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мережко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2024. Вип. 38. С.29-34. http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/134 Наведені результати дослідження впливу технологічних прийомів виробництва столових вин та обробки виноматеріалів проти колоїдних помутнінь на антиоксидантну активність. Показано, що антиоксидантна активність виноматеріалів, оброблених проти колоїдних помутнінь, залишається на високому рівні. Отримані дані дозволяють зробити висновок про те, що використання у виробництві столових вин технологій, спрямованих на збагачення фенольними сполуками, сприяє підвищенню їхньої антиоксидантної активності. 6. Приліпко Т. М., В.Б. Косташ, В.В. Підлісний, О.М. Семенов, Ткач Л.В. ПОДОВЖЕННЯ ПЕРІОДІВ ЗБЕРІГАННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ДОБАВКОЮ ІСЛАНДСЬКОЇ ЦЕТРАРІЇ. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. /Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2025.- Вип.3,С. 348-353 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.37 Наведені результати досліджень вивчення харчової цінності варених ковбас з білково-жировою композицією (БЖК), яка містить полісахаридвмістний компонент – відвар цетрарії ісландської. Композиції додавали на стадії м'яса з фаршем кутерування в кількості 27 % до ваги м'ясної сировини, що відповідає заміні 13 % м'язових та жирових тканин. 7. Науковий періодичний журнал «Modern engineering and innovative technologies». Випуск № 25(Німеччина, Copernicus, GScholar) «Самоменеджмент як один із інструментів формування мотивації до майбутньої діяльності фахівців харчової галузі» Biletska H. A / Білецька Г. А., Tkach L.V./ Ткач Л.В. https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-25-03-120 Описано, що важливим аспектом формування мотивації до професійної діяльності в будь-якій галузі є пошук різноманітних методів та засобів моделювання освітньої діяльності, зокрема практичного навчання та підготовки здобувачів. 8. Приліпко Т.М. Параметри контролю та методи отримання харчових барвників з рослинної сировини / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет.
--	--	--	--	--	--	--	---

Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2.– С. 152-157.
DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.17>
У статті розглядаються актуальні питання сьогодення щодо вибору параметрів контролю та оптимальні способи отримання харчових барвників з натуральної сировини. Найбільше використання у формуванні кольору отримували речовини, пов'язані з беталенами, каротиноїдами, хлорофілами та антоціанами. Окрім фарбувальних речовин, природні барвники містять вітаміни, органічні кислоти, ароматичні речовини та мікроелементи, тим самим збільшуючи харчову цінність продуктів. В якості рослинної сировини, були використані вичавки чорної смородини, плоди чагарників (Ірга та барбарису) та сушені зразки кропиви та петрушки.
9. Падалко Т.О., Ткач Л.В. Продуктивність маси сировини ромашки лікарської від кількості суцвіть на рослині залежно від сорту, строку сівби та норми висіву насіння. Таврійський науковий вісник: Херсонський державний аграрно-економічний університет. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип 130, С.163-169 chrome-extension://efaidnbmnnnibpcepjpcglelefndmkaj/ Встановлено, що в умовах Правобережного Лісостепу України, дискові суцвіття, становили до 89,6% трав'яної сировини з урожайністю 1,63 т/га сорту Перлина Лісостепу, осіннього строку сівби з нормою висіву 6 кг/га, що доводить ефективність вирощування тетраплоїдного сорту за відповідних умов дослідження.
10. Овчарук В.І., Овчарук О.В., Ткач О.В., Степанченко В.М., Падалко Т.О., Ткач Л.В. Вплив передпосівного намочування насіння помідора в розчинах солей мікроелементів на товарну продукцію. Таврійський науковий вісник. Науковий журнал. Херсон, 2024. Вип.138. С 132-140. https://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/138_2024/138_2024.pdf
У статті наведено результати трирічних досліджень в умовах правобережного Лісостепу України. Підготовка посівного матеріалу в технології вирощування помідорів передбачала намочування насіння в розчинах мікроелементів, що вплинуло на вміст цукру в насінні і проростках культури.
11. Ткач О.В. Овчарук О.В., Ткач Л.В., Амортицу О.В. Вплив комплексу системи обробітку ґрунту на особливості проростання і показники харчової цінності цикорію Подільський вісник: Сільське господарство, техніка, економіка. Кам'янець-Подільський, 2023. Вип. 1 (38). С 64-69. https://journals.pdu.khmelnitskiy.ua/index.php/podilian_bulletin/article/view/143 Досліджено, що система обробітку ґрунту під цикорій коренеплідний майже така сама, як і під інші польові культури. Особливості полягають у тому, що культура утворює велику вегетативну масу та порівняно невелику кореневу систему. Це зумовлює більшу увагу до родючості та вологості ґрунту. Тому під цикорій необхідно ретельно проводити обробіток верхнього шару ґрунту. "
1, 2, 8, 9, 11
п.2 ЛУ
1.Терморегулятор Патент на корисну модель № 154874 Україна / Ткач О.В., Божок А.М., Дубік В.М., Горбовий О.В., Вільчинська Д.В., Сікора О.О., Ткач Л.В. заявл. 31.05.2023, опубл. 27.11.2023 Промислова власність. Київ, 2023. Бюл. № 52. URL:https://base.uipv.org/searchINV/s_earch.php?action=viewdetails&IdClaim=287513
2. Спосіб виробництва цикорію: пат. №142552 Україна / Бахмат М.І., Ткач О.В., Ткач Л.В.; заявл. 21.01.2020; опубл. 10.06.2020. Промислова власність. Київ, 2020. Бюл. № 11. URL:https://base.uipv.org/searchINV/s_earch.php?action=viewdetails&IdClaim=268943
3. Спосіб зберігання цикорію коренеплідного в кагатах або буртах: пат. № 143703 Україна / Ткач О.В., Овчарук В.І., Ткач Л.В.; заявл. 13.02.2020; опубл. 10.068.2020. Промислова власність. Київ, 2020. Бюл. № 15. URL:https://base.uipv.org/searchINV/s_earch.php?action=viewdetails&IdClaim=270517
4. Пристрій для смаження харчових продуктів Патент на корисну модель № 155531 Україна / Ткач О.В., Божок А.М., Овчарук В.І., Овчарук О.В., Ткач Л.В. заявл. 13.09.2023, опубл. 06.03.2024 Промислова власність. Київ, 2024. Бюл. № 10 URL:https://base.uipv.org/searchINV/s_earch.php?action=viewdetails&IdClaim=288398

						Підвищення кваліфікації: 1.м. Краків (Республіка Польща) сертифікат CZFL-003048 10.12.2023 на тему: «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: Європейський досвід», Термін міжнародного підвищення кваліфікації (міжнародне стажування за програмою підвищення кваліфікації) з 04 листопада по 10 грудня 2023 року, обсягом 6 кредитів ЄКТС(180 год) 2.м.Київ ІБКіЦБ сертифікат №31/24 31.05.2024 на тему: «Біотехнологія». Термін курсів підвищення кваліфікації з 27 травня по 31 травня 2024 року, 1 кредит ЄКТС (30 год). 3.м.Київ НМЦВФПО сертифікат СС 38282994/4173-22 на тему: «Впровадження інноваційних технологій в освітній процес» Термін навчання за програмою підвищення кваліфікації 05-06 грудня 2022 року обсягом 0,5 кредитів ЄКТС(16 год). 4.Товариство з обмеженою відповідальністю «Академія інноваційного розвитку освіти» сертифікат № С2022 –0025 від 11.01.2022 на тему: «Професійний розвиток педагогічного (науково-педагогічного) працівника» (вебінар) обсягом 1 кредит ЄКТС (30 год). 5.м.Київ Національний університет харчових технологій, сертифікат №85/22 28.11.2022 на тему: «Вивчення науково-педагогічного досвіду викладачів кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів». Термін навчання за програмою підвищення кваліфікації з 07 листопада по 21 листопада 2022 року обсягом 1 кредит ЄКТС (30 год). 6. м. Краків (Республіка Польща), Університет сільського господарства ім. Гуто Коллонтая сертифікат LABIOM-PO-05-2025 від 04.08.2025 на тему: «Європейський досвід науково-навчальної діяльності в закладі вищої освіти Польщі». Термін закордонного стажування з 12 липня 2025 року до 03 серпня 2025 року обсягом 3 кредити ЄКТС (90 годин).
104212	Семенов Олександр Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 068050, виданий 31.05.2011, Агестат доцента 12ЦІ 035937, виданий 04.07.2013	24	Процеси і апарати харчових виробництв "1. Федорів В. М., Підлісний В. В., Семенов О. М., Ерменчук О. О. Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіювання на адгезійні властивості сипких матеріалів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія ""Технічні науки"". Львів, 2022. Вип. 29. С. 70-76. DOI: 10.36477/2522-1221-2022-29. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10776 (Дослідження спрямовані на вирішенні актуальних проблем просіювання сипких матеріалів за допомогою повітряного потоку як у комбінації із ситовими установками, так і окремо у разі провіювання і пересипання). 2. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Косташ В. Б. Оптимізація технології швидкоморожених борошняних напівфабрикатів. Таврійський науковий вісник. 2024. № 3. С. 128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13453. (Дослідження спрямовані на вивчення реологічних характеристик плодово-ягідних композицій з крупи'яними напівфабрикатами). 3. Postnikova M., Mikhailov E., Kvitka S., Kurashkin S., Kovalov O., Opalko V., Semenov A., Kucher V., Kowalczyk Z. The Grain Cleaning Production Lines' Energysaving Operation Modes of Electromechanical Systems. Tryby Energooszednego Dzialania Systemow Elektromechanicznych w Liniach Produkcyjnych Czyszczenia Ziarna. Agricultural Engineering. 2022, Vol. 26, No. 1, P. 51-63. DOI: https://doi.org/10.2478/agriceng-2022-0005 ISSN 2083-1587; e-ISSN 2449 -5999. https://reference-global.com/article/10.2478/agriceng-2022-0005?tab=preview (Дослідження було спрямоване на процес очищення зерна шляхом використання енергозберігаючих режимів у системах зерноочисних агрегатів). 4. Devin V., Yermakov S., Gorbovy O., Pidlisnyj V., Semenov A. Research on Working Bodies of Hammer Crushers Employing the Finite Element Method. Published by Rezekne Academy of Technologies. 2023, Vol. 3, P. 65-68. https://doi.org/10.17770/etr2023vol3.7197. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13462. (Дослідження було спрямоване на підвищення надійності робочих органів подрібнювачів зернових матеріалів). 5. Dudarev I., Shemet V., Sydoruk T., Andrushchenko M., Semenov A., Borusiewicz A., Hutsol T. Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Dessert Containing Soy Milk. Applied Sciences. 2025, Vol. 15, № 21, P. 1-16. https://doi.org/10.3390/app152111455. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/21/11455. (Дослідження спрямовані на оптимізацію

							енергосмних процесів, як пастеризація та гомогенізація). " Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с. ISBN 978-617-552-156-4. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10988 . (У розділі 3.6 дослідження спрямовані на визначенні фізичних властивостей рідких фаз м'яса бройлерів. У розділі 4-7 дослідження спрямовані на визначенні фізичних властивостей рідких фаз тканин риби). Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : Нілан-ЛТД, 2023. 340 с. ISBN 978-617-558-031-8. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12929 . (У розділі 7.1 дослідження спрямовані на вивчення нагріву сировини у процесі обробки та вплив тиску на кінетику процесу стерилізації. У розділі 7.2 дослідження спрямовані на аналіз нестационарного температурного поля за умови пароконтактного нагріву продукції в тарі). Семенов О. М., Підлісний В. В., Федорів В. М., Горбатюк М. О. Дослідження фізико-хімічних методів підготовки споживчої тари, матеріалів і продукції до фасування. Наука ХХІ ст.: виклики та перспективи : монографія / за ред. В. В. Іванишин. Тернопіль, 2021. С. 20–30. DOI: https://doi.org/10.37406/sXXIcp.2021.v2.21 . http://188.190.43.194:7980/jspui/bitstream/123456789/9016/1/21-32.pdf . (Дослідження стосується процесів пастеризації і стерилізації). Семенов О. М., Підлісний В. В. Процеси і апарати харчових виробництв : конспект лекцій. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. 68 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10538 . (Розглянуто гідромеханічні, теплові, масообмінні та механічні процеси і апарати. Наведено перелік запитань для самоконтролю знань з дисципліни. Рекомендації орієнтовано на активізацію виконавчого етапу навчальної діяльності здобувачів).
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12ПР 005896, виданий 23.12.2008	28	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	"1. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження). 2. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16 кат. Б(Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів). 3. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежуваність продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що дозволяє забезпечити безпечність й дає змогу вживати заходи, якщо сировина чи продукція виявиться небезпечною (наприклад, вилучення або відкликання). 4. Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29 кат. Б (Аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів та приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів). 5. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки

сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124.(В основу горизонтального методу виявлення *Listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення *salmonella* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Salmonella* у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (r) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування.

6. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокочених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова, Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, Л. В. Руснак. Проблеми і перспективи системи регулювання якості харчових продуктів: збірник наукових праць. Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. 2024, № 37, С. 430–433. (категорія Б, Ulrich's Periodicals, Index Copernicus, Google Scholar, World Cat) DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-12 (Аналізували пред-ставлені Київським господарським судом мате-ріали господарської справи щодо відповідності досліджуваних показників якості й безпечності сирокочених ковбас 1-го гатунку «Козацька» та «Краківська», а також процедури відбирання проби ковбасних батонів установленим вимогам нормативно-правових та нормативно-технічних актів України).

7. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації / В.П. Лясота, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, В.І. Джміль, Т.Г. Мазур, С.А. Ткачук, Т.М. Приліпко. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2024. Вип. № 1 (188). С. 28–40. Doi: 10.33245/2310-4902-2024-188-1-28-40. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11972> кат. Б (Проведення оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами).

8. Приліпко Т.М. Канцерогенні N-нітрозаміни в харчових продуктах. Таврійський науковий вісник. / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.4DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.27> (Проведено аналіз рибних і м'ясних продуктів, в яких містяться відносно високі кількості попередників НА, мк/кг: нітритів до 252 і різних амінів до 200. Використано метод газової хроматографії-мас-спектрометрії (ГХ/МС). Основну увагу при аналізі було приділено вмісту ДМНА, ДЕНА, ДПНА, ДБНА, НПір, ННІ).

9. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenyshena, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1>. Scopus.(Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників).

10. Vasył Liasota, Natalia Bukalova, Nadiia Bohatko, Natalia Grynevych, Alla Sliusarenko, Serhii Sliusarenko, Tetiana Prylipko, Volodymyr Dzhmii The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.vol. 17, 2023, p. 200-216

11. <https://doi.org/10.5219/1842> ISSN: 1337-0960 online www.potravinarstvo.com Scopus (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності риби і рибної продукції).

12. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Контроль за небезпечними чинниками під час виробництва рибної продукції. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби

								Україні з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 1–2 (49–50), січень 2022. С.57–67 (Аналіз небезпечних чинників, пов'язаних із виробництвом харчових тваринних гідробіонтів, полягає в ідентифікації небезпечних зон, тобто окресленні місць і процедур, де на виробництво може справлятися негативний вплив).
								13. Приліпка Т.М., Букалова Н.В., Богатко Н.М., Лясота В.П. Дослідження споживчих та реологічних властивостей м'яса курчат-бройлерів за стандартними методами. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023. Вип.130. С. 379-385. DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.130.51 кат. Б (Досліджує споживчі та реологічні властивості м'яса курчат-бройлерів, використовуючи стандартні методи).
								14. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпка Т. Курачі й перепелині яйця для вітчизняного та закордонних ринків: вимоги щодо маркування, пакування, зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 04, квітень 2023. С. 33–46. (Розглядає вимоги до маркування, пакування та зберігання курячих і перепелиних яєць для українського та закордонних ринків, спираючись на підтримку Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів).
								15. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпка Т. Якість та безпечність курячих і перепелиних яєць: класифікація, нормативні вимоги, показники безпечності. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 03, березень 2023. С. 8–18 (Відповідність параметрам і визначенням показникам безпечності означає виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Основні нормативно-правові акти, де визначено вимоги до безпечності яєць).
								16. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпка Т. Використання яєць свійської птиці: види фальсифікації, заготівля, ветеринарно-санітарна експертиза. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 5, квітень 2023. С. 36–43.(Стаття присвячена темі використання яєць свійської птиці, охоплюючи такі аспекти, як виявлення фальсифікації, процес заготівлі та правила ветеринарно-санітарної експертизи.)
								17. Prylipko T.M., Bukalova N.V.. Базисні елементи в системі гарантування якості, безпечності у виробництві та сучасне оцінювання проблем якості харчової продукції. Scientific Periodical Journal ""Modern engineering and innovative technologies"" Karlsruhe, Germany. October 2023 Issue 29 / Part 1. P. 96-101. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-29-01-079 (Дослідження спрямовані на вивчення нормативно-правової бази, яка регламентує виробництво харчових продуктів. Аналіз сучасних систем контролю якості харчової продукції).
								18. The current state of forensic commodity and forensic veterinary examination of food products (Сучасний стан судово-товарознавчої та судово-ветеринарної експертизи харчових продуктів) / N.V. Bukalova, T.M. Prylipko, N.M. Bogatko, L.V. Rusnak, A.F. Bogatko. // Modern engineering and innovative technologies : International periodic scientific journal. Karlsruhe, Germany. February 2024. Issue № 31. Part 1. P. 46–54. Indexed in INDEXCOPERNICUS(ICV: 84.86) DOI: 10.30890/2567-5273.2024-31-00-092 http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11963 (У статті висвітлені аспекти сучасного стану судово-товарознавчої та судово-ветеринарної експертизи харчових продуктів в Україні).
								19. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural

Extension.-Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> (Контроль та ідентифікація харчових продуктів за правилами ЄС базується на загальних принципах законодавства про харчові продукти, які встановлюють вимоги до простежуваності, гігієни та безпечності. Основними інструментами є регламенти ЄС (№ 178/2002 щодо загальних принципів, № 852/2004 про гігієну) та впровадження системи НАССР для контролю небезпечних чинників. Процес охоплює заходи від виробництва до кінцевого споживача, включаючи документальні перевірки, лабораторні дослідження та аудит).

20. Rusnak L.V., Prylipko T.M., Bukalova N. V. Comparison of the characteristics of boiled-smoked sausages with the requirements of existing standards for these products and compliance with the laws of Ukraine on the protection of consumer rights (Порівняння характеристик варено-копчених ковбас з вимогами діючих стандартів на дану продукцію та додержання законів України щодо захисту прав споживачів). Modern engineering and innovative technologies : The International Scientific Periodical Journal. Karlsruhe, Germany. Issue № 37. Part 2. February 2025. С. 162–167. Indexed in Indexcopernicus (ICV: 70.62). ISSN 2567-5273. DOI: 10.30890/2567-5273 DOI: 10.30890/2567-5273.2025-37-02 <http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit37-02-057>. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/14071> (Для порівняння варено-копчених ковбас з вимогами стандартів та законів, потрібно перевірити їх за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, а також відповідність маркування Закону України "Про захист прав споживачів". Важливо звертати увагу на склад, наявність шкідливих речовин, дотримання стандартів виробництва, а також на достовірність інформації на етикетці, що гарантує якість та безпеку продукції для споживача.

21. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки / Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: <https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29>(У статті подано результати аналізу ефективності застосування міжнародних законодавчих актів і приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів. З метою регламентації виробництва харчових продуктів, їх якості, асортименту, правил реалізації, заходів щодо профілактики харчових отруєнь, запобігання фальсифікації).

22. International food legislation and the national commission of Ukraine on codex Alimentarius.(Міжнародне харчове законодавство та національна комісія України з кодексу Alimentarius) / T.M. Prylipko, L.V. Rusnak. // Issue Nr. 28 . SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria. 2024. Indexed in INDEX COPERNICUS DOI: 10.30890/2567-5273.2024-35-00-037 (Кодекс Аліментаріус, або харчовий кодекс, став глобальним орієнтиром для споживачів, виробників і переробних підприємств харчових продуктів, національних органів з контролю за якістю харчових продуктів та міжнародною торгівлею харчовими продуктами)."

"1,2,3,4,7,8,11,12,19 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років Тетяна ПРИЛІПКО:

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Prylipko Tetiana.The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: <https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264> (Q1)

2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplementents. Independent Journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989>. Web of Science

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.- Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> Scopus

4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alina Shuliar, Volodymyr Tkachuk, Alona Shuliar // Independent Journal of Management & Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S645. DOI: <https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751> Web of Science

5. Prylipko, V. Kostash, T. Koval, A. Shuliar, V. Tkachuk, A. Shuliar. Modeling of microbiological and biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

6. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenyshena, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1> Scopus. (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників)

7. Samilyk Maryna. Evaluation of physicochemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtains during osmotic dehydration / Maryna Samilyk, Yana Illiashenko, Svetlana Tkachuk, Tetiana Prylipko, Tetiana Koval // Technology audit and production reserves. - Vol. 4 (2025). - No. 3(84) : Chemical engineering. - P.67-73. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.337008. <https://www.scopus.com/pages/publications/105014528045?origin=resultslist>

Фахові видання

8. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження.)

9. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16> кат. Б (Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

10. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежуваність продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що дозволяє забезпечити безпечність й дає змогу вживати заходи, якщо сировина чи продукція виявиться небезпечною (наприклад, вилучення або відкликання.)

11. Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: <https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29> кат. Б (Аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів та приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових

							продуктів) 12. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124.(В основу горизонтального методу виявлення <i>listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення <i>salmonella</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Salmonella</i> у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (r) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування 13. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокочених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова, Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, Л. В. Руснак. Проблеми і перспективи системи регулювання якості харчових продуктів : збірник наукових праць. Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. 2024, № 37, С. 430–433. (категорія Б, Ulrich's Periodicals, Index Copernicus, Google Scholar, World Cat) DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-12 (Аналізували пред-ставлені Київським господарським судом мате-ріали господарської справи щодо відповідності: досліджуваних показників якості й безпечності сирокочених ковбас 1-го гатунку «Коцацька» та «Краківська», а також процедури відбирання проби ковбасних батонів установленим вимогам нормативно-правових та нормативно-технічних актів України) 14. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації / В.П. Лясота, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, В.І. Джміль, Т.Г. Мазур, С.А. Ткачук, Т.М. Приліпко. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2024. Вип. № 1 (188). С. 28–40. Doi:10.33245/2310-4902-2024-188-1-28-40. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11972 кат. Б (Проведення оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами.) 15. Приліпко Т.М. Канцерогенні N-нітрозаміни в харчових продуктах. Таврійський науковий вісник. / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.– Вип.4DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.27 (Проведено аналіз рибних і м'ясних продуктів, в яких містяться відносно високі кількості попередників НА, мкг/кг: нітритів до 252 і різних амінів до 200. Використано метод газової хроматографії-мас-спектрометрії (ГХ/МС). Основну увагу при аналізі було приділено вмісту ДМНА, ДЕНА, ДПНА, ДБНА, НПір, НПІ.) 16.Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології.– 2022.– № 1. – С. 113–124. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.13 38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 1. Богатко Н.М., Богатко А.Ф., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Дудус Т.В., Мягка К.С. Спосіб визначення фальсифікації сметани і вершків рослинними оліями. Патент № 152946 України, МПК G01N 33/04 (2006.01). № u 2022 03316; заявл. 09.09.2022; опубл. 03.05.2023, Бюл. № 18. 4 с. 2. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці за бактеріоскопчного оцінювання : пат. 147996 України : МПК G01N 33/12, G01N 33/48, №u 2021 01203; заявл. 11.03. 2021; опубл. 23.06. 2021, Бюл.
--	--	--	--	--	--	--	---

					№ 25. 4 с. 3. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними оліями : пат. 148290, України : МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2021 07810; заявл. 08. 12. 2021; опубл. 04. 08. 2021, Бюл. № 31. 3 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення оптичної густини кольору рослинних олій фотометричним методом : Пат. 159445, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05191; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 5. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення свіжості рослинних олій : Пат. 159446, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05192; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 6. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Мельник А.Ю. Спосіб визначення якості жовтка яєць харчових фотометричним методом : Пат. 159493, Україна, МПК G01N 33/08 (2006.01), № у 2024 05193; заявл. 04.11.2024; опубл. 04.06.2025, Бюл. № 23. 3 с. 7. Спосіб визначення свіжості м'яких фаршів: пат. 161046: МПК G01N33/12 (2006.01) / Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Салата В.З., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.І. - № у 2025 00476 заявл. 05.02.2025; опубл. 05.11.2025, Бюл. № 45. - 4 с. 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с. 3. Мікробіологія харчових продуктів : навчальний посібник / Т.М.Приліпко, Т.В.Коваль, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М.Приліпко, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б.Косташ, Т.М.Приліпко – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 6. Приліпко Тетяна. Молочне виробництво в умовах змін клімату та сучасних технологій годівлі: функціональний гомеостаз, мінеральне живлення та якість продукції. Монографія. / Тетяна Приліпко, Тетяна Коваль // Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ». – 2025. – 242 7. Приліпко Т.М..Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам’янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам’янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і
--	--	--	--	--	---

						переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВИ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам’янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам’янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВППГ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам’янець- Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради K35.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видаць України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видаць України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної перепідготовки військовослужбовців, звільнених в запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних паштетів 18\2021 Науково-консультаивні послуги з виготовлення м'яких розсільних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодовоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам’янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руснак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам’янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 400 с. 3. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Ласота В., Приліпко Т. Забезпечення якості індичих, гусячих і цесарчиних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–
--	--	--	--	--	--	--

							77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському об'єднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3.Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛИПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітлогічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин)."
430763	Федорів Віктор Михайлович	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом кандидата наук ДК 029753, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента ДЦ 021956, виданий 23.12.2008	28	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	" 1. Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Kolomiets, O., Chahaida, A., Kravets, O., Fedoriv, V., Ieremeieva, O., Mihailik, V., Kravcheniuk, R., Radchenko, I. (2025). 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, 2 (11 (134)), 6–15. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.327160 (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій змішувачів компонентів борошна та рідкої фази, розглянуто концептуальне представлення вдосконаленої моделі першого етапу змішування тіста з урахуванням впливу конструктивних параметрів робочого органу барабана та багатогранної робочої камери змішувача і технологічних режимів, оцінки ефективності змішувачів і вибору їх раціональних параметрів, що сприятиме підвищенню продуктивності та якості готової продукції). 2. Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A., Fedorov, V., Kravcheniuk, K., Krasnozhan, S., Radchenko, I. Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.–2024. –Vol. 18.– P.251-267. https://doi.org/10.5219/1951 (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій камери нового змішувача, визначення питомої потужності шляхом обґрунтування ефективних параметрів режиму приготування суміші (тіста) в результаті оцінки термодинамічних енергетичних параметрів процесу змішування для підвищення продуктивності та ефективності та мінімізації енерговитрат на процес при одночасному зменшенні динамічних навантажень проєктованого змішувача). 3. Igor Stadnyk, Volodymyr Piddubnyi, Andrii Chahaida, Viktor Fedoriv, Tetiana Hushtan, Svitlana Kraievska, Lesia Kahanets-Havrylko, Ihor Okipnyi. Energy Saving Thermal Systems on the Mobile Platform of the Mini-Bakery. Strojnický časopis-Journal of Mechanical Engineering.–2023. –Vol.

73(1), p.151–186. <https://sur.li/bkanmh> (Дослідження спрямовані на покращення виробництва хлібобулочних виробів на рухомій платформі мінімізують з можливістю рекуперації теплових потоків на основі їх перерозподілу створенням локальних зон нагрівання).

4. Ihor Stadnyk, Volodymyr Piddubnyi, Roman Mykhailiushyn, Ievgenii Petrychenko, Viktor Fedoriv, Volodymyr Kaspruk. The Influence of Rheology and Design of Modeling Rolls On the Flow and Specific Gravity During Dough Rolling and Injection. *Journal of Advanced Manufacturing Systems.* – 2023. – Vol. 22(02). p.403–421. <https://doi.org/10.1142/S0219686723500208> (Дослідження спрямовані на покращення діл робочих органів при різних навантаженнях на навколишнє середовище та розглядати можливий потік між обертальними валками зі змінами структурних і механічних властивостей у процесах формування продукту, встановлено взаємодію конструктивних факторів з технологічними в умовах дотримання всіх режимів роботи машини під час її експлуатації).

5. Piddubnyi V., Kahanets-Havrylo L., Fedoriv V., Senchishin V., Stadnyk I. Peculiarities of heat exchange in dough under rotary rollers action. *Scientific Journal of TNTU (Term.)*. – 2023. – Vol 109(1). pp. 43–53. <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/42075> (Дослідження спрямовані на встановлення зв'язку між робочою поверхнею робочого органа та кількістю теплоти Q, що передається за одиницю часу від стінки валка до середовища, вирішено задачу розроблення узагальненої моделі робочого процесу діл валків на середовище, спрямованої на отримання конструктивних, витратних та енергетичних характеристик і визначення шляхів підвищення ефективності роботи машин у деформаційних режимах).

6. В.М. Федорів, В.В. Піддубний, О.М. Семенов, О.О. Ерменчук. Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіявання на адгезійні властивості сипких матеріалів // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 29. Львів : 2022. – С.70–76. DOI: 10.36477/2522-1221-2022-29. <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tek/article/view/1103/1042> (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій вібраційних просівачів, більш значного зменшення фізичного опору потоку матеріалу, раціонального використання устаткування та підвищення ефективності просіявання сипких матеріалів).

7. Федорів, В., Стецишин, М., Мартинюк, А., Люховець, В. DESIGNING THE IMPACT OF OPERATIONAL PROCESSES OF DOUGH DIVIDING MACHINES. *Modern Engineering and Innovative Technologies.* 2(39-02)-2025. С.20–31. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-39-02-052> (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій тістоподільних машин різного типу (поршневі, ротаційні, вакуумні) та визначено оптимальні умови для забезпечення якісного поділу тістових заготовок, рівень наплення тіста на обладнання та цілісність структури після поділу, рішення для підвищення ефективності та стабільності процесу, що є актуальним для удосконалення промислових ліній виробництва хлібобулочних виробів).

8. Федорів, В., Стецишин, М., Мартинюк, А., Люховець, В., Гончарук, В., Мацюк, І. DESIGNING THE INFLUENCE OF OPERATING PARAMETERS ON DOUGH DEFORMATION DURING INJECTION. *Modern Engineering and Innovative Technologies.* 1(37-01)- 2025. - С.35–45. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-01-038> (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій тістоформувальних машин для нагнітання тіста валками зі обробкою тіста пластичною деформацією, що є найбільш поширеним методом в хлібопекарській та кондитерській промисловості при формуванні виробів, а саме маса тіста в робочій камері машини об'єднується (стигнеться) в зазорі між обертальними валками, оцінка механіки процесу розробки методів достатньо точного кількісного опису процесів, що проходять в тісті при його формозміні в міжвалковому зазорі і після деформації).

9. Федорів, В., Люховець, В., Маньков, В., Степанець, О. SUBSTANTIATION OF THE DESIGN OF BAKING OVENS WITH RECIRCULATION OF COMBUSTION PRODUCTS. *Modern Engineering and Innovative Technologies.* 1(35-01). - 2024. С.30–36. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-35-00-017> (Дослідження

							спрямовані на покращення конструкцій хлібопекарських печей, процесу встановлення залежності температури відпрацьованих газів від продуктивності печі і визначення найбільш раціональної продуктивності для печей, впливу раціональних режимів роботи хлібопекарських печей, що є важливою задачею роботи печі для значної економії палива)." "1,2,3,4,7,8,11,12,19 2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 1. Бончик В. С., Дуганець В. І., Підлісний В. В., Семенов О. М., Федорів В. М. Пристрій для подрібнення харчових матеріалів. Деклараційний патент України на корисну модель №152600 UA , МПК (2023.01) B02C 18/00 A23F 3/12 (2006.01); Заявлено № u 2022 01463; Опубл. 22.03.2023. 2. Стадник І. Я., Краєвська С. П., Піддубний В. А., Федорів В. М. Індукційний перетворювач. Деклараційний патент України на корисну модель №152826 UA , МПК A21C 3/10 (2006.01); Заявлено № u 2021 06317 ; Опубл. 19.04.2023. 3. Стадник І. Я., Піддубний В. А., Чагайда А. О., Федорів В. М. Обладнання для вирощування мікроорганізмів. Деклараційний патент України на корисну модель №153330 UA , МПК A21C 3/10 (2006.01); Заявлено 04.04.2023; № u 2022 01748 ; Опубл. 21.06.2023. Бюл. № 25. 4. Бончик В. С., Дуганець В. І., Підлісний В. В., Семенов О. М., Федорів В. М. Спосіб переробки зерна гречки в крупу. Деклараційний патент України на корисну модель №151959 UA , МПК (2022.01) B02B 1/00 (2006.01); Заявлено № u 2022 01464; Опубл. 05.10.2022. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Приліпко Т., Федорів В. Теоретичні основи вивчення обладнання харчової галузі майбутніми інженерами-технологами в умовах інтенсифікації сучасного виробництва // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції: колективна монографія / за заг. ред. : В.В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022 – с.321-331. 2. Стадник І. Я., Піддубний В. А., Хареба О. В., Федорів В. М., Підгорний В. В. Сучасні технології та енергетичні потоки при формуванні борошніаних напівфабрикатів: Монографія. [Текст]. Монографія. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя, Національна академія аграрних наук України. Тернопіль, 2021. 372 с. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв» Розділ 3. Технологічне обладнання для переробки м'яса і виробництва ковбасних виробів для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів. Кам'янець-Подільський: ЗВО«ПДУ», 2023. – 68 с. 2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв» Розділ 4. Технологічне обладнання для виробництва молочної продукції і зберігання харчових продуктів для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів – Кам'янець-Подільський: ЗВО«ПДУ», 2023. – 108 с. 3. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв» Розділ 1. Технологічне
--	--	--	--	--	--	--	---

						обладнання для виробництва борошна, круп та рослинної олії для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів – Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2022. – 68 с. 4. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв» Розділ 2. Технологічне обладнання для хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів та переробки овочів і фруктів для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів – Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2022. – 100 с. Підвищення кваліфікації. 1.Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001146-23, «Психолого-педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу «Технічне забезпечення зберігання харчової продукції» в середовищі Moodle», дата видачі 28.04.2023, строк проходження 17 квітня – 28 квітня 2023 р. (2 ECTS credits). 2.Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя», довідка про стажування 2/28/-745 на кафедрі обладнання харчових технологій, дата видачі 18.06.2025, строк проходження 17 березня – 17 червня 2025 р. (6 ECTS credits)."
104212	Семенов Олександр Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 068050, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12/ЦП 035937, виданий 04.07.2013	24	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції 1. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Підлісний В. В. Розробка рецептури, технології та дослідження споживчих властивостей напівкопченої ковбаси з м'ясної сировини з PSE-властивостями з використанням комбінованої фосфатвмісної харчової добавки. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія ""Технічні науки"". Львів, 2023. Вип. 33. С. 55-59. DOI: 10.36477/2522-1221-2023-33-08. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10925. (Дослідження спрямовані на вивчення властивостей ковбасних виробів з м'ясної сировини нетрадиційної якості, встановлення режимів та термінів зберігання). 2. Prylipko T. M., Kostash V. B., Pidlisnyj V. V., Semenov A. M. Improvement of Methods of Identification of Meat Types. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2023. Vol. 1, No. 26. P. 72-77. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-26-01-071. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11615. (Дослідження спрямовані на перспективні шляхи розвитку методів оперативної ідентифікації властивостей м'яса). 3. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Косташ В. Б. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних напівфабрикатів. Таврійський науковий вісник. 2024. № 3. С. 128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13453. (Дослідження спрямовані на виявлення показників якості плодово-ягідної начинки). 4. Dudarev I., Shemet V., Sydoruk T., Andrushchenko M., Semenov A., Borusiewicz A., Hutsol T. Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Dessert Containing Soy Milk. Applied Sciences. 2025, Vol. 15, № 21, P. 1-16. https://doi.org/10.3390/app152111455. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/21/11455. (Порівняння переробки тваринної та рослинної сировини, яка суттєво впливає на сталий розвиток через споживання енергії, використання води та викиди парникових газів). 5. Федорів В. М., Підлісний В. В., Семенов О. М., Єрменчук О. О. Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіювання на адгезійні властивості сипких матеріалів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія ""Технічні науки"". Львів, 2022. Вип. 29. С. 70-76. DOI: 10.36477/2522-1221-2022-29. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10776 (Визначено механіку процесу вібраційного просіювання; межі інтервалу інтенсивності коливань просіювальної поверхні; теоретичні залежності параметрів вібропереміщення шару часток борошна від параметрів коливань деки і конструктивну схему вібраційного просіювача сипких матеріалів). Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с. ISBN 978-617-552-156-4.

				http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/10988 (У розділі 3.3 дослідження спрямовані щодо структурно-механічних властивостей м'яса бройлерів. У розділі 6.6 дослідження спрямовані на вплив мікробіологічних, хімічних і фізичних небезпечних чинників технологічного процесу виробництва молочних продуктів). Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : Нілан-ЛТД, 2023. 340 с. ISBN 978-617-558-031-8. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/12929. (У розділі 3.3 дослідження спрямовані на удосконалення технології м'ясних консервів. У розділі 4.4 дослідження спрямовані на удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з м'яса птиці). Семенов О. М., Підлісний В. В., Федорів В. М., Горбатюк М. О. Дослідження фізико-хімічних методів підготовки споживчої тари, матеріалів і продукції до фасування. Наука XXI ст.: виклики та перспективи : монографія / за ред. В. В. Іванишин. Тернопіль, 2021. С. 20–30. DOI: https://doi.org/10.37406/sXXIcp.2021.v2.21. http://188.190.43.194:7980/jsui/bitstream/123456789/9016/1/21-32.pdf. (Дослідження спрямовані на види фасованої і герметизованої продукції, яка потребує теплової обробки). Семенов О. М., Підлісний В. В. Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції : концепт лекцій. Кам'янець-Подільський : ПДАТУ, 2021. 84 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/10499. Семенов О. М., Підлісний В. В. Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції : інструктивно-методичні матеріали для виконання лабораторних занять. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. 76 с. п.38 ЛУ 3. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Вінниця : Нілан-ЛТД, 2023. 340 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/12929 4. "1. Процеси і апарати харчових виробництв : концепт лекцій (для здобувачів освітнього ступеню "бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології") / О.М. Семенов, В.В. Підлісний. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. – 68 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/10538 2. Холодильна технологія харчових продуктів : концепт лекцій (для здобувачів освітнього ступеню "бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології") / О.М. Семенов, В.В. Підлісний. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. – 108 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/10502 3. Холодильне устаткування переробних виробництв : концепт лекцій (для здобувачів освітнього ступеню "бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології") / О.М. Семенов, В.В. Підлісний // Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2023. – 104 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/10864 11. "1. Договір № НКП 6/2021. «Підвищення якості сепарації сипких матеріалів у пневмогравітаційному сепараторі». Замовник: ЯЦЮК Оксана Анатоліївна; місце надання послуг: с. Анадоли Хотинського району Чернівецької області. Виконавці: доцент кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції ПДАТУ, канд. техн. наук, доцент СЕМЕНОВ Олександр Михайлович та здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ГОРБАТЮК Михайло Олександрович. 2. Договір № НКП 9/2021. «Асептичне виробництво молока». Замовник: БОДНАР Роман Олександрович; місце надання послуг: с. Голосків Кам'янець-Подільського району Хмельницької області. Виконавці: доцент кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції ПДАТУ, канд. техн. наук, доцент СЕМЕНОВ Олександр Михайлович та здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти МАКОТЯК
--	--	--	--	---

							Максим Анатолійович. 3. Договір № НКП 4/2022. «Підвищення якості сепарації сипких матеріалів у пневмогравітаційному сепараторі». Замовник: ЄРМЕНЧУК Олександр Олександрович; місце надання послуг: с. Балинівка Кам'янець - Подільського району Хмельницької області. Виконавці: доцент кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції ЗВО «ПДУ», канд. техн. наук СЕМЕНОВ Олександр Михайлович та здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти інженерно-технічного факультету ЗВО «ПДУ» – КОРУНА Сергій Юрійович. 4. Договір № НКП 30/2023. «Науково-консультаційні послуги з асептичного виробництва молочних продуктів». Замовник: Любов ПИЛИГІЮК; місце надання послуг: с. Велика Салиха Хмельницького району Хмельницької області. Виконавці: доцент кафедри харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції ЗВО «ПДУ», канд. техн. наук, доцент СЕМЕНОВ Олександр Михайлович та здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ЧОРНОПИЩУК Вадим Анатолійович. 12. "1.Семенов О.М., Підлісний В.В., Федорів В. М., Горбатюк М. Дослідження фізико-хімічних методів підготовки споживчої тари, матеріалів і продукції до фасування // Наука ХХІ ст.: виклики та перспективи : колективна монографія в 2 томах / за заг. ред. : В.В. Іванишина. – Тернопіль : Крок, 2021. Т.2. Природничі науки.– с. 20-30. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/9016 2. Боднар , Артем, і Олександр Семенов. 2021. «ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ТЕПЛООБМІНУ ПРИ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ». Матеріали конференцій МЦНД, Березень. https://doi.org/10.36074/mcnd-05.03.2021.production.01. 3. Палиполько М.І. Вплив агротехнічних заходів на розвиток коренієду цукрових буряків / М.І. Палиполько, В.В. О.М. Семенов, В.В. Підлісний / Журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка». Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2020. №32 , С. 59-67. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/7807. 4. Підлісний В.В. Обґрунтування впливу фізіологічних процесів на якість зберігання зернової маси / В.В. Підлісний., О.М. Семенов, В.М. Федорів / Журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка». Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2020. №33 , С. 47-53. http://pb.pdatu.edu.ua/article/view/239512. 5. THE GRAIN CLEANING PRODUCTION LINES' ENERGYSAVING OPERATION MODES OF ELECTROMECHANICAL SYSTEMS / Marina Postnikova, Evgeniy Mikhailov, Serhii Kvitka, Serhii Kurashkin, Oleksandr Kovalov, Viktoriia Opalko, Aleksandr Semenov, Vitaliy Kucher, Zbigniew Kowalczyk // TRYBY ENERGOOSZEDNEGO DZIAŁANIA SYSTEMOW ELEKTROMECHANICZNYCH W LINIACH PRODUKCYJNYCH CZYSZCZENIA ZIARNA. Agricultural Engineering. - 2022, Vol. 26, No. 1, pp.51-63. ISSN 2083-1587; e-ISSN 2449-5999. DOI: 10.2478/agriceng-2022-0005 6.Федорів В.М. Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіювання на адгезійні властивості сипких матеріалів / В.М. Федорів, В.В. Підлісний, О.М. Семенов, О.О. Єрменчук // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2022. – №29. – С. 70 – 76. ISSN 2522-1221. http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1103/1042 "
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук	28	Харчові технології	"1. Приліпко Т. М. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних напівфабрикатів. / Т.М. Приліпко, О.М. Семенов, В.В. Косташ // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.3. С.128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13 кат. Б. (Значимість полягає у вивченні реологічних характеристик плодово-ягідних композицій з круп'яними напівфабрикатами залежно від виду

				КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02/ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12/ПР 005896, виданий 23.12.2008			та кількості плодово-ягідної частини та круп'яного напівфабрикату, обґрунтовано оптимальні співвідношення плодово-ягідної сировини та круп'яного напівфабрикату) 2. Приліпко Т.М. Якісні показники і димопроникність різних видів оболонки за використання у виробництві ковбасних виробів. Таврійський науковий вісник. / Н.В. Букалова, Н.М. Богатко, В.П. Лясота // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2025.- Вип.1 с. 435-440 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.44 (Дослідження спрямовані вивчити показники паропроникності різних видів оболонки) 3. Приліпко Т. М., Федорів В. М., Косташ В. Б. СКЛАД І ВЛАСТИВОСТІ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТИВ З М'ЯСА ПТИЦІ. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № С.71-76. DOI https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.9. (Вивчення складу та властивості білково-жирових емульсій для напівфабрикатів з м'яса птиці. Під час проведення експерименту за основу було взято білково-жирові емульсії, рецептури яких включали білкові препарати як рослинного (білок соєвого ізоляту «Супро 500Е» (Бельгія)), так і тваринного (молочний білок «Белмікс») походження, колагеномісна сировина (куряча шкірка), молочна сироватка. З жировмісної сировини в емульсію входив шпик) 4. Приліпко Т.М.. ПАРАМЕТРИ КОНТРОЛЮ ТА МЕТОДИ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2.– С. 152-157. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.17 кат. Б. (Розглядали добре відомі способи отримання харчових барвників з природної сировини та найбільш оптимальних умов для їх екстракції, а також найменш витратні. В якості рослинної сировини, були використані вичавки чорної смородини, плоди чагарників (Ірга та барбарису) та сушені зразки кропиви та петрушки) 5. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. Шляхи мінімізації вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводородів у копчених ковбасних виробках. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.6. С.159-166 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.18 кат. Б. (Дослідження взаємозв'язку між вмістом ПАУ (BaP та ПАУ4) та умовами копчення димом від тління деревної сировини, використовуваних типів оболонки та вмістом жиру у варених ковбасах гарячого копчення) 6. Приліпко Т.М. Фізико-хімічні і технологічні показники колагенових плівок з застосуванням CO2-екстрактів для зберігання м'ясних продуктів. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 4. С. 88-94 DOI https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.11 КАТ. Б (Дослідження спрямовані на вивчення фізико-хімічних і технологічних показників колагенових плівок з застосуванням CO2-екстрактів для зберігання м'ясних продуктів) 7. Приліпко Т.М., Вплив складу рецептур і кулінарно-технологічних прийомів на харчову цінність продукції з рибного фаршу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2023. №35 С.24-28. JEL Classification: L 60 DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-03 кат. Б (Досліджує, як склад рецептур та кулінарно-технологічні прийоми впливають на харчову цінність продуктів із рибного фаршу)." "1,2,3,4,7,8,11,12,19 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років Тетяна ПРИЛІПКО: 38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Prylipko Tetiana.The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan
--	--	--	--	--	--	--	---

Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: <https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264> (Q1)

2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplements. Independent journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989>. Web of Science

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.- Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> Scopus

4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alina Shuliar, Volodymyr Tkachuk, Alona Shuliar // Independent Journal of Management & Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S645. DOI: <https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751> Web of Science

5. Prylipko, V. Kostash, T. Koval, A. Shuliar, V. Tkachuk, A. Shuliar. Modeling of microbiological and biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

6. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenyshena, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1>. Scopus. (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників)

7. Samilyk Maryna. Evaluation of physicochemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtains during osmotic dehydration / Maryna Samilyk, Yana Illiashenko, Svetlana Tkachuk, Tetiana Prylipko, Tetiana Koval // Technology audit and production reserves. - Vol. 4 (2025). - No. 3(84) : Chemical engineering. - P.67-73. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.337008. <https://www.scopus.com/pages/publications/105014528045?origin=resultslist>

Фахові видання

8. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження.)

9. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16> кат. Б (Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

10. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежуваність продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що

[illegible]

							твір; 1. Богатко Н.М., Богатко А.Ф., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Дудус Т.В., Мягка К.С. Спосіб визначення фальсифікації сметани і вершків рослинними оліями. Патент № 152946 України, МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2022 03316; заявл. 09.09.2022; опубл. 03.05.2023, Бюл. № 18. 4 с. 2. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці за бактеріоскопічного оцінювання : пат. 147996 України : МПК G01N 33/12, G01N 33/48, №и 2021 01203; заявл. 11.03. 2021; опубл. 23.06. 2021, Бюл. № 25. 4 с. 3. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними оліями : пат. 148290, України : МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2021 07810; заявл. 08. 12. 2021; опубл. 04. 08. 2021, Бюл. № 31. 3 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення оптичної густини кольору рослинних олій фотометричним методом : Пат. 159445, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05191; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 5. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення свіжості рослинних олій : Пат. 159446, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05192; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 6. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Мельник А.Ю. Спосіб визначення якості жовтка яєць харчових фотометричним методом : Пат. 159493, Україна, МПК G01N 33/08 (2006.01), № у 2024 05193; заявл. 04.11.2024; опубл. 04.06.2025, Бюл. № 23. 3 с. 7. Спосіб визначення свіжості м'ясних фаршів: пат. 161046: МПК G01N33/12 (2006.01) / Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Салата В.З., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.І. - № у 2025 00476 заявл. 05.02.2025; опубл. 05.11.2025, Бюл. № 45. - 4 с. 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.В., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с. 3. Мікробіологія харчових продуктів : навчальний посібник / Т.М.Приліпко, Т.В.Коваль, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М.Приліпко, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б.Косташ, Т.М.Приліпко – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 6. Приліпко Тетяна. Молочне виробництво в умовах змін клімату та сучасних технологій годівлі: функціональний гомеостаз, мінеральне живлення та якість продукції. Монографія. / Тетяна Приліпко, Тетяна Коваль // Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ». – 2025. – 242 7. Приліпко Т.М., Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.В., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих
--	--	--	--	--	--	--	--

						програми, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВППТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради КЗ35.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”; «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної перепідготовки військовослужбовців, звільнених в запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних паштетів 18\2021 Науково-консультативні послуги з виготовлення м'яких розсілних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам'янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руєнак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 400 с. 3. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Забезпечення якості індичих, гусячих і цесарчиних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення
--	--	--	--	--	--	--

						конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталя Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському обіднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти "" Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти "" Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3.Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛІПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітлогічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредитів ЄКТС / 90 годин): "1. Dudarev I., Shemet V., Sydorchuk T., Andruschenko M., Semenov A., Borusiewicz A., Hutsol T. Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Dessert Containing Soy Milk. Applied Sciences. 2025. Vol. 15, № 21. P. 1-16. https://doi.org/10.3390/app152111455. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/21/11455. (Досліджувалися фізико-хімічні характеристики, структура та властивості десертів після заморожування в холодильній установці). 2. Prylipko T. M., Kostash V. B., Pidlisnyj V. V., Semenov A. M. Improvement of Methods of Identification of Meat Types. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2023. Vol. 1, No. 26. P. 72-77. DOI: 10.30890/2567-5273-2023-26-01-071. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11615. (Обґрунтовуються методи контролю якості м'ясних виробів: хроматографічний, спектральний, фотоелектроколометричний, потенціометричний, рефрактометричний, реологічний та мікроскопічний, при технологічній переробці, у тому числі з використанням холодильного устаткування). 3. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Косташ В. Б. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних напівфабрикатів. Таврійський науковий вісник. 2024. №3. С. 128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle
104212	Семенов Олександр Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 068050, виданий 31.05.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 035937, виданий 04.07.2013	24	Холодильне устаткування переробних виробництв

						e/123456789/13453. (Описуються технологічні процеси приготування заморожених напівфабрикатів з використанням холодильного устаткування). 4. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Семенов О. М., Підлісний В. В. Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. 2023. № 4. С. 154-160. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19 http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12238 5. Postnikova M., Mikhailov E., Kvitka S., Kurashkin S., Kovalov O., Opalko V., Semenov A., Kucher V., Kowalczyk Z. The Grain Cleaning Production Lines' Energysaving Operation Modes of Electromechanical Systems. Tryby Energooszednego Dzialania Systemow Elektromechanicznych w Liniach Produkcyjnych Czystczenia Ziarna. Agricultural Engineering. 2022, Vol. 26, No. 1, P. 51-63. DOI: https://doi.org/10.2478/agriceng-2022-0005 ISSN 2083-1587; e-ISSN 2449 -5999. https://reference-global.com/article/10.2478/agriceng-2022-0005?tab=preview." Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с. ISBN 978-617-552-156-4. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10988. (У розділі 3.7 дослідження спрямовані на вивчення кріоскопічних властивостей рідких фаз із м'яса бройлерів. У розділі 4.8 дослідження спрямовані на вивчення кріоскопічних властивостей рідких фаз із коропів). Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : НІЛАН-ІТД, 2023. 340 с. ISBN 978-617-558-031-8 http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12929. (У розділі 6.7 дослідження спрямовані на аналізі закономірностей тепло проникнення до продукції через тару). Семенов О. М., Підлісний В. В. Холодильне устаткування переробних виробництв : конспект лекцій. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2023. 104 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10864. (Розглянуто відомості про холодильні машини та холодильне обладнання харчової промисловості. Наведено перелік запитань для самоконтролю знань з дисципліни. Рекомендації орієнтовано на активізацію виконавчого етапу навчальної діяльності здобувачів).
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02/ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12/ПР 005896, виданий 23.12.2008	28	Наукові основи харчових технологій "1. Приліпко Т.М. Сирний десерт з козиного молока з рослинним компонентом. Таврійський науковий вісник. /Т.М. Приліпко, Кузьмінська І.М. // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024. – Вип.2.С.176-181. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.2.20(Системний підхід до вивчення складу козиного молока, технологічних властивостей що в свою чергу складе науково обґрунтування для розроблення новітніх ефективних біотехнологій ферментованих продуктів з козиного молока, у тому числі сирів) 2. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Підлісний В.В., Семенов О.М., Ткач Л.В., Подовження періодів зберігання варених ковбас з добавкою ісландської цетрарії. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2025. №3 С.348-353. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.37. (В роботі вивчена харчова цінність варених ковбас з білково- жировою композицією (БЖК), яка містить полісахаридвмістимий компонент – відвар цетрарії ісландської) 3. Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткач Л. В. ЗАСТОСУВАННЯ ПОРОШКА ІЗ МОРКВИ СТОЛОВОЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки . Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2024. – Вип. 5 – С. 208-213. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.23. (Дослідження спрямовані щодо визначення впливу порошку з моркви столової сушеної на якість хліба з борошна пшенич-ного вищого ґатунку) 4. Приліпко Т.М., Кузьмінська І. М. – ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ

НАПІВФАБРИКАТУ ФАРШІРОВАНОЇ РИБИ З РІЗНИМИ БІЛКОВИМИ ДОБАВКАМИ.
Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2023. – Вип. 4. С.161-167. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.20> (Намй дослідження можливо використати в технології фаршированої риби з океанічних порід білкових продуктів молока сої і «Біовіта». З цієї метою були встановлені оптимальні кількості добавок, що вводяться і зниження основної рибної сировини)
5. Прилікто Т.М., В.Б. Косташ, О.М., Семенов, В.В. Підлісний. Визначення гіроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2023. – Вип. 4 – С. 154-160. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19> кат. Б. (На основі математичної обробки та системного аналізу кривих рівноваги визначають вид та енергію зв'язку вологи з матеріалом, а також ряд термодинамічних параметрів на різних стадіях поглинання, видалення або виморожування вологи. Гіроскопічний вологовміст продукту визначає його властивість утримувати вологу і відіграє велику роль при виборі режимних параметрів сушіння та заморозки. Тому нами вивчалися гіроскопічні властивості та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування при використанні рослинних порошкових добавок.)
6. Прилікто Т.М. Перспектива використання олії з насіння чия у складі майонезних соусів / Т.М. Прилікто, В.Б. Косташ, Т.В. Коваль // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2024. – Вип. 1. – С. 193-197. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.23>. кат. Б (Дослідження спрямовані на проведення порівняння жирнокислотного складу олії з насіння чия з олією зародків кукурудзи та олії з насіння соняшника з метою заміни деяких складових або додавання нових інгредієнтів в майонезні соуси)
7. Прилікто Т.М., Косташ В.Б., Кузьмінська І.М. Удосконалення елементів технології виготовлення рибних битків із використанням біологічно активних добавок. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2024. №37 С.42-48. DOI [10.32782/2522-1221-2024-37-06](https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-06) кат. Б (В результаті пошуків досліджень були визначені оптимальні кількості білкових продуктів сої і можливість заміни частини рибної сировини)
8. Т.М. Прилікто; О.М. Семенов; В. В. Підлісний Розробка рецептури, технології та дослідження споживчих властивостей напівкопченої ковбаси з м'ясної сировини з PSE-властивостями за використанням комбінованої фосфатівмісної харчової добавки // Вісник Львівського торговельно-економічного університету / [ред. кол.: Пелик Л.В., Мерезко Н.В., Донцова І.В. та ін.]. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2023. – Вип. 33. – 55-59 с. – (Технічні науки) DOI: [10.36477/2522-1221-2023-33-08](https://doi.org/10.36477/2522-1221-2023-33-08) КАТ. Б (Вивчення споживчих властивостей ковбасних виробів з м'ясної сировини нетрадиційної якості шляхом розробки та використання комплексної фосфат-вісної харчової добавки (КФХД)).
9. Прилікто Т.М., Косташ В.Б., Федорів В.М. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТИВ РУБЛЕНИХ М'ЯСИХ ЗАБАГАЧЕНИХ ВІБОВІВ З ПРОЛОНГОВАНИМИ ТЕРМІНАМИ ПРИДАТНОСТІ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ В ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДАХ. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2023. №33. с.66-60. DOI: [10.36477/2522-1221-2023-33-09](https://doi.org/10.36477/2522-1221-2023-33-09). кат. Б (Поряд з цитратом кальцію, були розглянуті інші джерела кальцію з більш високим його вмістом. Дослідним шля-хом отримані рівні внесення різних кальційвмісних добавок до м'ясного напівфабрикату)
10. Prylpytko T.M., Bukalova N. V., Bogatko N. M., Lyasota V.P. Використання харчових добавок та інгредієнтів у виробництві м'ясо-рослинних консервів. Scientific Periodical Journal "Modern engineering and innovative technologies" Karlsruhe, Germany. August 2023. Issue 28 / Part 1 P.46-51.

DOI: 10.30890/2567-5273.2023-28-01-030 (Під час обґрунтування та проведення аналізу фізико- хімічних властивостей усіх існуючих інгредієнтів серії АлмаФайбер було обрано соєву клітковину. Результатами дослідження ступеню гідратації було виявлено оптимальний рівень гідратації, що становить 1 : 10.)

11. Prylipko T.M., Modern trends in the region development of functional meat products. (Сучасні тенденції розвитку в створенні функціональних м'ясних продуктів). / Т.М. Prylipko., T.V. Betlinska // Modern engineering and innovative technologies: International periodic scientific journal. Karlsruhe, Germany. Issue №36, Part 2, December 2024. P.74–76. DOI: 10.30890/2567-5273.2024-36-00-057(У статті оцінено перспективи створення функціональних м'ясних продуктів, розглянуто основні напрями розвитку даної категорії продуктів харчування. Зроблено висновок, що створення функціональних м'ясних продуктів є перспективним напрямком розвитку ринку здорового харчування)"

"1,2,3,4,7,8,11,12,19 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років

Тетяна ПРИЛИПКО:

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Prylipko Tetiana.The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: <https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264> (Q1)

2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplements. Independent journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989>. Web of Science

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk.Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.- Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI:<https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> Scopus

4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alina Shuliar, Volodymyr Tkachuk, Alona Shuliar // Independent Journal of Management & Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S643. DOI: <https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751> Web of Science

5. Prylipko, V.Kostash, T.Koval, A.Shuliar, V. Tkachuk, A.Shuliar. Modeling of microbiological and biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

6. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenyshena, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1>. Scopus. (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників)

7. Samilyk Maryna. Evaluation of physicochemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtains during osmotic dehydration / Maryna Samilyk, Yana Illiashenko, Svetlana Tkachuk, Tetiana Prylipko, Tetiana Koval // Technology audit and production reserves. - Vol. 4 (2025). - No. 3(84) : Chemical engineering. - P.67-73. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.337008. <https://www.scopus.com/pages/publications/105014528045?origin=resultslist>

							Фахові видання 8. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження.) 9. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16 кат. Б (Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів) 10. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежування продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що дозволяє забезпечити безпечність й дає змогу вживати заходи, якщо сировина чи продукція виявиться небезпечною (наприклад, вилучення або відкликання.) 11. Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29 кат. Б (Аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів та приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів) 12. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124. (В основу горизонтального методу виявлення <i>listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення <i>salmonella</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Salmonella</i> у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (г) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування 13. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокочених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова, Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, Л. В. Руснак. Проблеми і перспективи системи регулювання якості харчових продуктів : збірник наукових праць. Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. 2024, № 37, С. 430–433. (категорія Б, Ulrich's Periodicals, Index Copernicus, Google Scholar, World Cat) DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-12 (Аналізували пред-ставлені Київським господарським судом мате-ріали господарської справи щодо відповідності: досліджуваних показників якості й безпечності сирокочених ковбас 1-го гатунку «Козацька» та «Краківська», а також процедури відбирання проб ковбасних батонів установленим вимогам нормативно-правових та нормативно-технічних актів України) 14. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації / В.П. Лясога, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, О.А. Хінька, В.І. Дзмілль, Т.Г. Мазур, С.А. Ткачук, Т.М. Приліпко. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2024. Вип. № 1 (188). С. 28–40. Doi:10.33245/2310-4902-2024-
--	--	--	--	--	--	--	---

							188-1-28-40. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11972 кат. Б (Проведення оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами.) 15. Приліпко Т.М. Канцерогенні N-нітрозаміни в харчових продуктах. Таврійський науковий вісник. / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.4DOI https://doi.org/10.32782/tpv-tech.2024.4.27 (Проведено аналіз рибних і м'ясних продуктів, в яких містяться відносно високі кількості попередників НА, мкг/кг: нітритів до 252 і різних амінів до 200. Використано метод газової хроматографії-мас-спектрометрії (ГХ/МС). Основну увагу при аналізі було приділено вмісту ДМНА, ДЕНА, ДПНА, ДБНА, НПір, НП.) 16. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Костах В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології.– 2022.– № 1. – С. 113–124. https://doi.org/10.32851/tpv-tech.2022.1.13 38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 1. Богатко Н.М., Богатко А.Ф., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Дудус Т.В., Мятка К.С. Спосіб визначення фальсифікації сметани і вершків рослинними оліями. Патент № 152946 України, МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2022 03316; заявл. 09.09.2022; опубл. 03.05.2023, Бюл. № 18. 4 с. 2. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці за бактеріоскопічного оцінювання : пат. 147996 України : МПК G01N 33/12, G01N 33/48, №и 2021 01203; заявл. 11.03. 2021; опубл. 23.06. 2021, Бюл. № 25. 4 с. 3. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними оліями : пат. 148290, України : МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2021 07810; заявл. 08. 12. 2021; опубл. 04. 08. 2021, Бюл. № 31. 3 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення оптичної густини кольору рослинних олій фотометричним методом : Пат. 159445, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05191; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 5. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення свіжості рослинних олій : Пат. 159446, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05192; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 6. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Мельник А.Ю. Спосіб визначення якості жовтка яєць харчових фотометричним методом : Пат. 159493, Україна, МПК G01N 33/08 (2006.01), № у 2024 05193; заявл. 04.11.2024; опубл. 04.06.2025, Бюл. № 23. 3 с. 7. Спосіб визначення свіжості м'ясних фаршів: пат. 161046: МПК G01N33/12 (2006.01) / Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Салата В.З., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.І. - № у 2025 00476 заявл. 05.02.2025; опубл. 05.11.2025, Бюл. № 45. - 4 с. 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Костах, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Костах В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							3. Мікробіологія харчових продуктів : навчальний посібник / Т.М.Приліпко, Т.В.Коваль, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Зклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М.Приліпко, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Зклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б.Косташ, Т.М.Приліпко – Кам'янець-Подільський : Зклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 6. Приліпко Тетяна. Молочне виробництво в умовах змін клімату та сучасних технологій годівлі: функціональний гомеостаз, мінеральне живлення та якість продукції. Монографія. / Тетяна Приліпко, Тетяна Коваль // Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ». – 2025. – 242 7. Приліпко Т.М., Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВІПТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради КЗ5.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії"; «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної підготовки військовослужбовців, звільнених в
--	--	--	--	--	--	--	---

								запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних паштетів 18\2021 Науково-консультативні послуги з виготовлення м'яких розсільних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодовоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам'янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руснак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 400 с. 3. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Забезпечення якості індичих, гусячих і цесаринних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському об'єднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛІПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітлогічну, соціально-психологічну, науково-методичну,
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин). 1. Девін В. В., Ткачук В. С., Бурдега В.Ю., Семенів П.В. Комп'ютерні технології розрахунку геометричних характеристик складених перерізів. Електронне наукове фахове видання ISSN: 2414-0325. Open educational environment of modern University, № 10 (2021) Вип. 10. с. 67-76. DOI: 10.28925/2414-0325.2021.107 https://doi.org/10.28925/2414-0325.2021.107 (Дослідження спрямовані на покращення методів розрахунків деталей машин, елементів конструкцій і споруд, які використовуються в переробній і харчовій промисловості на міцність, жорсткість та стійкість з використанням сучасного програмного забезпечення). 2. Yermakov S., Hutsol T., Devin V., Oleksiyko S., Potapyskiy P. The effectiveness of cognitive digressions in classes of general technical disciplines in institutions of higher education of agro-technical direction. Engineering For Rural Development. Jelgava, 2022. Pp.460-46 DOI: 10.22616/ERDev.2022.21.TF154 http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-85137089113&partnerID=MN8TOARS (Дослідження спрямовані на покращення методів викладання загальнотехнічних дисциплін, які входять в програму підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології»).
114738	Девін Владлен Вячеславович	асистент, Основне місце роботи	Інженерно-технічний факультет	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1985, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук КН 008320, виданий 30.06.1995, Аттестат доцента ДЦ 010839, виданий 21.04.2005	37	Основи конструювання технологічного обладнання	3. Сергій Єрмаков, Владлен Девін, Василь Ткачук, Дарія Вільчинська. Залучення пізнавальної інформації при викладанні технічної механіки у закладах вищої освіти агротехнічного спрямування. Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського. Випуск 1 / 2022 (132) с. 33-39. DOI: https://doi.org/10.32782/1995-0519.2022.14 http://visnik.krnu.edu.ua/visnik.php?id_nom=54 (Дослідження спрямовані на покращення методів викладання загальнотехнічних дисциплін, які входять в програму підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології»).
							4. П. Федірко, В. Девін, В. Ткачук, В. Бурдега. Виготовлення і математичні моделі апаратів високого тиску, підсиленних обмотуванням склопластиком. Вісник Львівського національного університету природокористування. Серія «Агроінженерні дослідження». Львів: Львів. нац. аграр. ун-т, 2022. № 26. с. 159-163. DOI: 10.37406/2706-9052-2024-2.28 https://doi.org/10.37406/2706-9052-2024-2.28 (Дослідження спрямовані на покращення конструкції апаратів високого тиску, забезпечення їх надійної роботи, безпеки обслуговуючого персоналу під час експлуатації та високої продуктивності праці, що в кінцевому підсумку впливає на собівартість продукції).
							5. Devin V., Yermakov S., Gorbovy O., Pidlisnyj V., Semenov A. Research on Working Bodies of Hammer Crushers Employing the Finite Element Method. Vide. Tehnologija. Resursi - Environment. Technologies. Resources. V.3. Rezekne, Latvia. 2023. Pp. 65 – 68 DOI: 10.17770/etr2023vol3.7197 http://dx.doi.org/10.17770/etr2023vol3.7197 (Дослідження спрямовані на покращення конструкцій і підвищення надійності робочих органів молоткових дробарок, які широко використовуються для подрібнення зернової сировини у тваринництві та переробній промисловості)."
							"1, 3, 4, 11, 14 Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів освіти на тему: «Academic integrity in countries of the European union and Ukraine». (1,5 кредиту ESTS 45 годин) Сертифікат ES №8883/2021 29.11.2021 Люблін, Польща. 2. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів освіти на тему: «Interactive technologies of mixed learning in the training of technical and scientific specialists in the countries of the European union and Ukraine». (1,5 кредиту ESTS 45 годин) Сертифікат ES №19769 12.05.2024р. 3. Стажування на виробництві ПП «Квін-майстер» с.Камянка Хмельницької області з 21.04.2025 р. по 23.05.2025 р. Довідка, наказ від 23 травня 2025 року, ПП «Квін-майстер», с. Кам'янка, Кам'янець-Подільського району, Хмельницької області. (5 кредитів ESTS 150 годин). п.38 ЛУ:

							38.3: наявність виданого підручника або монографії: 1. Монографія. Землеробська механіка. Т. 2. Теоретичні основи сільськогосподарської механіки І А.С. Кобець, А.Г. Дем'яненко, О.Ю. Береза, О.А. Глонь, І.О. Горошко, В.О. Гурідова, В.В. Девін, С.В. Зданевич, Д.В. Ключник, М.М. Науменко. Дніпро, "Свідлер А.Л", 2022. 712 с. п.38 ЛУ: 38.4: наявність виданих навчально-методичних праць: 1. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» (Нанесення розмірів на кресленнях деталей. Розділ «Інженерна графіка») для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт», 275 «Транспортні технології» В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2022. 112 с. (НМР ЗВО «ПДУ» протокол № 3 від 20 грудня 2022 року) 2. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Деталі машин» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт» Девін В.В., Дуганець В.І., Ткачук В.С., Бурдега В.Ю., Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 166 с. (НМР ЗВО «ПДУ» протокол № 4 від 3 червня 2024 року) 3. Інженерна та комп'ютерна графіка. «Геометричне та проєкційне креслення» Методичні рекомендації до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: Н7(208) «Агроінженерія», J8(274) «Автомобільний транспорт» В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2025. 74 с. (НМР ЗВО «ПДУ» протокол № 3 від 22 квітня 2025 року) 4. Механіка матеріалів і конструкцій. Методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: Н7(208) «Агроінженерія», J8(274) «Автомобільний транспорт». Частина 1, 2. В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2025.156с. (НМР ЗВО «ПДУ» протокол № 5 від 23 червня 2025 року) п.38 ЛУ: 38.11: наукове консультування підприємств: 1. ПП «КВІН-МАЙСТЕР» Хмельницька обл., Кам'янець-Подільський район, с. Кам'янка з серпня 2020 року по теперішній час з питань ""Науково - консультаційні послуги щодо розробки конструкторсько-технологічної документації на виробництво машини для внесення рідких мінеральних добрив, КАС"" (Договір НКП №7/2020 від 25.08.2020 року.). п.38 ЛУ: 38.14: керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком: Студентський гурток ""Комп'ютерна графіка і моделювання""
72836	Волощук Юлія Олександрівна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут бізнесу і фінансів	Диплом магістра, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 009594, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 009955, виданий 30.11.2012, Аттестат доцента 12/ДЦ 039649, виданий 26.06.2014, Аттестат професора АП 005324, виданий 20.06.2023	21	Економіка і управління харчових виробництв	Публікації: 1). Волощук Ю.О., Волощук К.В. Формування, оцінка і розширення можливостей зростання рівня людського розвитку. Науковий журнал з питань економіки та бізнесу «Підприємство та інновації». Випуск 19, 2021. С. 46-54. DOI: https://doi.org/10.37320/2415-3583/19-7 (фахове видання категорія Б) (Ключові слова: тенденції, рівні, людський розвиток, метрики, цілі, безпека, індекс, соціальні дисбаланси, нерівності, мобільність, природа, можливість, активність, дії); 2). Волощук Ю.О., Волощук В.Р., Савчук О.В., Федорук У.В. Удосконалення організаційно-економічного механізму менеджменту інноваційного розвитку агропромислових підприємств. Науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». 2021. № 7-8 [89]. С. 89-95. DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2019-2-12 (фахове видання категорія Б) (Ключові слова: виробництво, інновації, агропромислові підприємства, організаційно-економічний механізм, управління, ефективність, цифровізація); 3). Voloshchuk, Y., Voloshchuk, V., Khakhula, V., Karnaushenko, A., Varchenko, O. Investment determinant of the sustainability of innovative technologies of energy supply in the agro-food system of Ukraine. Franco Angeli. (2022). 373-395 p. Codice DOI: 10.3280/RISS2022-002021. URL : http://digital.casalini.it/10.3280/RISS2022-002021 – (Scopus) (Ключові слова: інновації; інноваційна діяльність; інвестиційна привабливість; інвестиційний процес; бізнес-модель); 4). Nekhai, V.,

[illegible]

							освіти за спеціальністю 051 «Економіка» всіх форм навчання. Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 180 с.; 2). Волощук Ю.О., Волощук К.Б. Методичні вказівки для проведення практичних і семінарських занять з дисципліни «Економіка торгівлі» для студентів денної та заочної форми навчання освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля». Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 46 с.; 3). Волощук Ю.О., Волощук К.Б. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Стратегічний аналіз підприємницької діяльності» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля», Д7 – Торгівля. Волощук Ю.О., Волощук К.Б. Кам.-Под.: ЗВО «Подільський державний університет», 2025. 36 с. 1.5 д.а.; 4). Волощук Ю.О. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Економічне обґрунтування та управління проєктами» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальності 051 «Економіка» С1 «Економіка та міжнародні економічні відносини (Економіка)». Волощук Ю.О. Кам.-Под.: ЗВО «Подільський державний університет», 2025. 40 с. 1,67 д.а.; 5). Волощук Ю.О. Методичні вказівки для проведення тестового контролю знань з дисципліни «Економіка» здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальності 201 «Агрономія» (Н1 – Агрономія). Волощук Ю.О. Кам.-Под.: ЗВО «Подільський державний університет», 2025. 68 с. 2,83 д.а. 7 – Опонування дисертацій: 1). Гатило Валентини Петрівни на тему: «Формування іміджевої стратегії промислових підприємств в умовах неоіндустріалізації» подану на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Спеціалізована вчена рада К 64.062.08 у Національному аерокосмічному університеті ім. М. Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут», м. Харків, 12.05.2021 р.; 2). Охріменко Бориса Олександровича на тему «Стратегічні напрями модернізації аграрного виробництва» галузь 05 Соціальні і поведінкові науки, 051 – Економіка. Член разової СВР PhD 7406 з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Охрименка Бориса Олександровича на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 05 Соціальні та поведінкові науки за спеціальністю 051 Економіка https://science.udau.edu.ua/ua/razovi-specializovani-vcheni-radi/df-74.844.033.html ; Член спеціалізованої вченої ради Д 71.831.02 Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» Міністерства освіти і науки України 2022 р https://pdatu.edu.ua/spetsializovana-vchena-rada-080003-ekonomika-ta-upravlinnia-natsionalnym-hospodarstvom-080004-ekonomika-ta-upravlinnia-pidpriemstvamy-za-vyudamy-ekonomicanoi-diialnosti.html 10 – 1). Участь у проведенні дослідження, яке проводилось ГО ""Інститут громадянської освіти та праці"" (ГО ""ГРОП - ICEL""") на замовлення Представництва Фонду ім. Фрідріха Еберта (Німеччина) в Україні ""Всеукраїнське опитування працюючих студентів та деяких аспектів трудових відносин"" (2021-2023 pp.); 2). Участь у програмі міжнародної співпраці за програмою UNIGreen UA, 17.09.2023 – 23.09.2023 pp. Agricultural University of Plovdiv (Аграрний університет м. Пловдив), програма «WP 6 Knowledge, Transfer, Society & Ecology». Вивчення передового досвіду AUP (Болгарія) щодо формування знань, передачі, розвитку суспільству та екологічних аспектів. 14 – 1). Керівництво переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціалізації «Економіка бізнесу» – Волощук Анастасія Олегівна, 2021 р. Диплом I ступеня - студентка бакалаврату спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» (м. Житомир, Поліський національний університет, 21 квітня 2021 р.); 2). Керівництво переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціальності 076 Підприємництво та торгівля (за напрямками досліджень «Організація торгівлі», «Логістика», «Комерційна логістика», «Торговельне підприємництво») у 2024-2025 навч. році. – Лірук Дмитро, призер, диплом.
--	--	--	--	--	--	--	--

						III ступеня, студент магістратури спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» 19 – 1. Заступник голови первинної профспілкової організації співробітників та здобувачів ЗВО ""Подільський державний університет""; 2. Членкиня ГО «Інститут громадянської освіти та праці» з 2022 року.; 3. Членкиня ГО """"Всеукраїнський конгрес вчених економістів аграрників""", посвідчення №0188, від 23.09.2023 р."
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02/ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12/ПР 005896, виданий 23.12.2008	28	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції "1. Prylipko T.M., Fedoriv V.M. KostashV. B., Формування сировинної бази та засоби виробництва харчової промисловості України. Scientific Periodical Journal ""Modern engineering and innovative technologies"" Karlsruhe, Germany. August 2023 Issue 28 / Part 1 P.321-40. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-28-01-013 (Показані основні проблеми і їх вирішення при побудові нових підприємств із переробки харчової сировини з сучасними лініями виробництва харчових продуктів. Обґрунтовані основні напрямки регулювання розвитком інтеграційних процесів виробництва харчової продукції з раціональним розміщенням регіональних переробників сільськогосподарської продукції і їх сировинного забезпечення, в умовах сучасної економічної кон'юнктури. 2. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. – ЕФЕКТИВНІСТЬ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ІНТЕНСИВНОГО ПЕРЕМІШУВАННЯ РИБНОГО ФАРШУ З РІЗНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2023. – Вип. 2. С.56-62. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.3.7 (Завданням цього дослідження було вивчення можливості досягнення хороших структурно-механічних властивостей фаршевих маси шляхом інтенсивного перемішування збивальною машиною, виключивши перемішування на фаршішальці) 3. Prylipko T.M., Fedoriv V.M. KostashV. B., Формування сировинної бази та засоби виробництва харчової промисловості України. Scientific Periodical Journal ""Modern engineering and innovative technologies"" Karlsruhe, Germany. August 2023 Issue 28 / Part 1 P.321-40. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-28-01-013(Основні технологічні процеси харчових виробництв (механічні, гідродинамічні, теплові, масообмінні, хімічні, біохімічні. Сировина харчових виробництв та шляхи розширення сировинної бази. . Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв 4. Prylipko Tetiana.The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264 (Q1) (Проведено дослідження хімічного складу м'ясних рублених напівфабрикатів; визначено зміни якості напівфабрикатів в процесі на різних обладнаннях) 5. Effectiveness of using substances for biodegradable packaging (Ефективність використання речовин для біодеградебельного пакування) / Т. М. Prylipko, N. V. Bukalova, N. M. Bogatko, V.P. Lyasota. Modern engineering and innovative. August 2024. Issue № 34. Part 1. 60–63. DOI: 10.30890/2567-5273. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/12595 (Результати дослідження дають можливість рекомендувати TiO2 як дієвий засіб для боротьби з картопляною хворобою. Біодеградебельне пакування з використанням спеціального обладнання. З вмістом TiO2 1 % у формувальному розчині за умови нанесення його на нарізані скибочки хліба буде безпосередньо контактувати з місцем розвитку захворювання пшеничних хлібобулочних виробів, що найбільш актуальним є влітку)." "1,2,3,4,7,8,11,12,19 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років Тетяна ПРИЛІПКО: 38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. Prylipko Tetiana.The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI:

<https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264> (Q1)

2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplements. Independent journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989>. Web of Science

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.- Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.esciencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> Scopus

4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alina Shuliar, Volodymyr Tkachuk, Alona Shuliar // Independent Journal of Management & Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S645. DOI: <https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751> Web of Science

5. Prylipko, V. Kostash, T. Koval, A. Shuliar, V. Tkachuk, A. Shuliar. Modeling of microbiological and biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

6. Prylipko T. Control of the Quality and Safety of Dairy Products in Ukraine: International and Legal Aspects / Tetiana Prylipko, Inna Kuzminska, Lesia Sheludchenko, Ruslana Semenyshena, Tetiana Koval // European Food and Feed Law Review – Volume 18 (2023), Issue 1. – Pages 22-30. <https://effl.lexxion.eu/issue/EFFL/2023/1> Scopus. (Дослідження спрямовані на визначення якості і показників безпечності молока в Україні різних виробників)

7. Samilyk Maryna. Evaluation of physicochemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtains during osmotic dehydration / Maryna Samilyk, Yana Illiashenko, Svetlana Tkachuk, Tetiana Prylipko, Tetiana Koval // Technology audit and production reserves. - Vol. 4 (2025). - No. 3(84) : Chemical engineering. - P.67-73. DOI: 10.15587/2706-5448.2025.337008. <https://www.scopus.com/pages/publications/105014528045?origin=resultslist>

Фахові видання

8. Приліпко Т.М., Федорів В. М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №35 С. 43-48. DOI 10.32782/2522-1221-2023-35-06 кат. Б (Стаття містить інформацію про сучасні методи експертизи та ідентифікації фальсифікації продуктів тваринного походження.)

9. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. ВИВЧЕННЯ НЕДОЛІКІВ ФІЗИЧНИХ МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023.- Вип.5. С.159-166 DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.5.16> кат. Б (Завданням даного дослідження було вивчення недоліків фізичних методів оцінки якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

10. Приліпко Т.М. Головні засади нормативного регулювання безпечності рибної продукції у процесі товарообігу. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №34. С.55-59. DOI 10.32782/2522-1221-2023-34-07 кат. Б (Дослідження спрямовані на простежуваність продукції, що сприяє отриманню інформації про придатність, історію та джерело походження харчових продуктів і не робить їх безпечними, але є інструментом управління, що дозволяє забезпечити безпечність й дає змогу вживати заходи, якщо

							сировина чи продукція виявиться небезпечною (наприклад, вилучення або відкликання.) 11. Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, А. Ф. Богатко, Л. В. Руснак, Н. О. Вакуленко. Аналіз міжнародного законодавства щодо харчової безпеки Подільський вісник, № 2 (47), 2025. С.205-210 DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2025-2.29 кат. Б (Аналіз ефективності застосування міжнародних законодавчих актів та приватних стандартів операторами ринку харчових продуктів для забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів) 12. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124.(В основу горизонтального методу виявлення <i>listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення <i>salmonella</i> у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення <i>Salmonella</i> у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (г) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування 13. Результати проведення судово-ветеринарної експертизи сирокочених ковбасних виробів за ухвалою Київського господарського суду / Н. В. Букалова, Т. М. Приліпко, Н. М. Богатко, Л. В. Руснак. Проблеми і перспективи системи регулювання якості харчових продуктів : збірник наукових праць. Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences. 2024, № 37, С. 430–433. (category B, Ulrich's Periodicals, Index Copernicus, Google Scholar, World Cat) DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-12 (Аналізували пред-ставлені Київським господарським судом мате-ріали господарської справи щодо відповідності: досліджуваних показників якості й безпечності сирокочених ковбас 1-го гатунку «Коцацька» та «Краківська», а також процедури відбирання проби ковбасних батонів установленим вимогам нормативно-правових та нормативно-технічних актів України) 14. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації / В.П. Лясота, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, В.І. Джміль, Т.Г. Мазур, С.А. Ткачук, Т.М. Приліпко. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2024. Вип. № 1 (188). С. 28–40. Doi:10.33245/2310-4902-2024-188-1-28-40. http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/11972 кат. Б (Проведення оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами.) 15. Приліпко Т.М. Канцерогенні N-нітрозаміни в харчових продуктах. Таврійський науковий вісник. / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.4DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.27 (Проведено аналіз рибних і м'ясних продуктів, в яких містяться відносно високі кількості попередників НА, мкг/кг: нітритів до 252 і різних амінів до 200. Використано метод газової хроматографії-мас-спектрометрії (ГХ/МС). Основну увагу при аналізі було приділено вмісту ДМНА, ДЕНА, ДПНА, ДБНА, НПір, НП.) 16. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології.– 2022.– № 1. – С. 113–124. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.13 38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір; 1. Богатко Н.М., Богатко А.Ф.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Дудус Т.В., Мягка К.С. Спосіб визначення фальсифікації сметани і вершків рослинними оліями. Патент № 152946 України, МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2022 03316; заявл. 09.09.2022; опубл. 03.05.2023, Бюл. № 18. 4 с. 2. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення ступеня свіжості м'яса птиці за бактеріоскопічного оцінювання : пат. 147996 України : МПК G01N 33/12, G01N 33/48, №и 2021 01203; заявл. 11.03. 2021; опубл. 23.06. 2021, Бюл. № 25. 4 с. 3. Богатко А. Ф., Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Бахур Т. І., Богатко Л. М. Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними оліями : пат. 148290, України : МПК G01N 33/04 (2006.01). № у 2021 07810; заявл. 08. 12. 2021; опубл. 04. 08. 2021, Бюл. № 31. 3 с. 4. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення оптичної густини кольору рослинних олій фотометричним методом : Пат. 159445, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05191; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 5. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М. Спосіб визначення свіжості рослинних олій : Пат. 159446, Україна: МПК G01N 33/03 (2006.01), № у 2024 05192; заявл. 04.11.2024; опубл. 28.05.2025, Бюл. № 22. 3 с. 6. Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Мельник А.Ю. Спосіб визначення якості жовтка яєць харчових фотометричним методом : Пат. 159493, Україна, МПК G01N 33/08 (2006.01), № у 2024 05193; заявл. 04.11.2024; опубл. 04.06.2025, Бюл. № 23. 3 с. 7. Спосіб визначення свіжості м'ясних фаршів: пат. 161046: МПК G01N33/12 (2006.01) / Богатко А.Ф., Богатко Н.М., Салата В.З., Мазур Т.Г., Букалова Н.В., Приліпко Т.І. - № у 2025 00476 заявл. 05.02.2025; опубл. 05.11.2025, Бюл. № 45. - 4 с. 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.В., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с. 3. Мікробіологія харчових продуктів : навчальний посібник / Т.М.Приліпко, Т.В.Коваль, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М.Приліпко, В.Б.Косташ. – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б.Косташ, Т.М.Приліпко – Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 6. Приліпко Тетяна. Молочне виробництво в умовах змін клімату та сучасних технологій годівлі: функціональний гомеостаз, мінеральне живлення та якість продукції. Монографія. / Тетяна Приліпко, Тетяна Коваль // Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ». – 2025. – 242 7. Приліпко Т.М., Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.В., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць
--	--	--	--	--	--	--	---

							загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВПТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради К35.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії", «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної перепідготовки військовослужбовців, звільнених в запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних паштетів 18\2021 Науково-консультативні послуги з виготовлення м'яких розсілних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодовоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам'янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руснак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 400 с. 3. Наталя Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Забезпечення якості індичих, гусячих і цесарчиних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної
--	--	--	--	--	--	--	---

							підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталя Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському обіднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти "" Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти "" Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3. Заклад вищої освіти "" Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛІПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітлогічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин). "
202254	Косташ Володимир Борисович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом бакалавра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 211 Ветеринарна медицина, Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 054851, виданий 14.10.2009, Аттестат доцента АД 010721, виданий 06.06.2022	17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	"1. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124. (В основу горизонтального методу виявлення listeria monocytogenes у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення Listeria monocytogenes у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення salmonella у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення Salmonella у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (г) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування. 2. Koval T.V. Characteristics of the effect of storage conditions on the quantitative concentration of nitrates in food products / T.V.Koval., T.M.Prylipko, V.B.Kostash // SWorld Journal (online). September 2024. Issue Nr. 27. Part 2. SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria. 2024. – P. 100-105. DOI: 10.30888/2663-5712.2024-27-00-037 (Дослідження вказують, що умови зберігання впливають на вміст

нітратів у харчових продуктах, а саме: неправильне зберігання може призвести до їхнього накопичення та перетворення на більш токсичні нітрити та нітрозаміни. Зберігання у неправильних умовах, наприклад, у теплому середовищі або з недотриманням строків, може прискорити хімічні процеси, що перетворюють нітрати на небезпечні сполуки, а також сприятиме росту патогенної мікрофлори).

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.-Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.escriencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> (Контроль та ідентифікація харчових продуктів за правилами ЄС базується на загальних принципах законодавства про харчові продукти, які встановлюють вимоги до простежуваності, гігієни та безпечності. Основними інструментами є регламенти ЄС (№ 178/2002 щодо загальних принципів, № 852/2004 про гігієну) та впровадження системи HACCP для контролю небезпечних чинників. Процес охоплює заходи від виробництва до кінцевого споживача, включаючи документальні перевірки, лабораторні дослідження та аудит).

4. Prylipko Tetiana. The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: [https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264\(Q1\)](https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264(Q1)) (Проведено дослідження хімічного складу м'ясних рублених напівфабрикатів; визначено зміни якості напівфабрикатів в процесі на різних обладнаннях).

5. Приліпко Т.М. ПАРАМЕТРИ КОНТРОЛЮ ТА МЕТОДИ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2. – С. 152-157. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.17> кат. Б. (Розглядали добре відомі способи отримання харчових барвників з природної сировини та найбільш оптимальних умов для їх екстракції, а також найменш витратні. В якості рослинної сировини, були використані вичавки чорної смородини, плоди чагарників (Ірга та барбарису) та сушені зразки кропиви та петрушки). "1,3,4,8,11

38. Досягнення у професійній діяльності, які зберігаються за останні п'ять років:

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Prylipko Tetiana. The Role of Mechanical Mixing and Biologically Active Additives in Enhancing Cutlet Quality / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Vita Kostash // Qubahan Academic Journal - Volume 4 (2024), Issue 4. - P. 69-83. DOI: [https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264\(Q1\)](https://doi.org/10.48161/qaj.v4n4a264(Q1))

2. Tetiana Prylipko, Yevhen Dulkay, Volodymyr Kostash, Volodymyr Tkachuk, Tetyana Verbelchuk. Sergii Verbelchuk Metabolism, productive performance of bright breeds of lacquer for feeding in the diet of aquaculture supplements. Independent journal of management & production (IJM&P). v. 13, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2022. p.p. 241-251. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v13i3.1989>. Web of Science

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension.- Special Issue (02) 2021. p.83-91. DOI: <https://journals.escriencepress.net/index.php/IJAE/article/download/3964/1960> Scopus

4. Prylipko T., Koval T., Kostash V., Shuliar A., Tkachuk V., Shuliar A. Adaptive changes in the ornithine cycle and amino acid synthesis in sheep liver with different meat productivity / Tetiana Prylipko, Tetiana Koval, Volodymyr Kostash, Alona Shuliar, Volodymyr Tkachuk, Alona Shuliar // Independent Journal of Management &

Production. – 2021. – N. 12(6). – P. S632-S645. DOI: <https://doi.org/10.14807/ijmp.v12i6.1751>

Web of Science

5. Prylipko, V. Kostash, T. Koval, A. Shuliar, V. Tkachuk, A. Shuliar. Modeling of microbiological and biochemical processes under the conditions of steam contact sterilization in containers of turkey meat pate. INDEPENDENT JOURNAL OF MANAGEMENT & PRODUCTION (IJM&P). v. 12, n. 3, Special Edition ISE, S&P – May 2021. p.p. 318-334. <http://www.ijmp.jor.br>. ISSN: 2236-296X. DOI: <http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v12i3.1444>. (Web of Science)

Фахові видання

1. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124. (В основу горизонтального методу виявлення *listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Listeria monocytogenes* у молоці та молокопродуктах шляхом використання дослідної суспензії. В основу методу виявлення *salmonella* у молоці та молокопродуктах покладено завдання – розробити спосіб удосконалення горизонтального методу виявлення *Salmonella* у молоці та молокопродуктах шляхом зміни кількості використаної дослідної суспензії, яка готується у співвідношенні 1:5 (проби молока та молокопродуктів у кількості 10–11 см3 (r) та 50–55 см3 середовища попереднього концентрування

2. Приліпко Т. М., Федорів В. М., Косташ В. Б. СКЛАД І ВЛАСТИВОСТІ БІЛКОВО-ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № С.71-76. DOI <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.9>. (Вивчення складу та властивості білково-жирових емульсій для напівфабрикатів з м'яса птиці. Під час проведення експерименту за основу було взято білково- жирові емульсії, рецептури яких включали білкові препарати як рослинного (білок соєового ізоляту «Супро 500Е» (Бельгія)), так і тваринного (молочний білок «Белмікс») походження, колагеновісна сировина (куряча шкірка), молочна сироватка. З жировмісної сировини в емульсію входив шпик)

3. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології.– 2022.– № 1. – С. 113–124. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.13>

4. Приліпко Т.М., ПАРАМЕТРИ КОНТРОЛЮ ТА МЕТОДИ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2.– С. 152-157. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.17> кат. Б. (Розглядали добре відомі способи отримання харчових барвників з природної сировини та найбільш оптимальних умов для їх екстракції, а також найменш витратні. В якості рослинної сировини, були використані вичавки чорної смородини, плоди чагарників (Ірга та барбарису) та сушені зразки кропиви та петрушки)

5. Приліпко Т.М.. Перспектива використання олії з насіння чіа у складі майонезних соусів / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Т.В. Коваль // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2024. – Вип. 1. – С. 193-197. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.23>. кат. Б (Дослідження спрямовані на проведення порівняння жирнокислотного складу олії з насіння чіа з олією зародків кукурудзи та олії з насіння соняшника з метою заміни деяких складових або додаванні нових інгредієнтів в майонезні соуси)

6. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Кузьмінська І. М. Удосконалення елементів технології виготовлення рибних битків із використанням

						біологічних активних добавок. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2024. №37 С.42-48. DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-06 кат. Б .(В результаті пошукових досліджень були визначені оптимальні кількості білкових продуктів сої і можливість заміни частини рибної сировини 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с. 3. Мікробіологія харчових продуктів: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ. – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ. – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б. Косташ, Т.М. Приліпко – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. 6. Приліпко Т.М. Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВІПТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Рецензент статей наукового збірника, що включений до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.11. ДОГОВІР № НКП /2025 про
--	--	--	--	--	--	--

						надання платних послуг у сфері наукової та науково-технічної діяльності (наукових, науково-технічних, науково-освітніх, науково-консультаційних, науково-організаційних, науково-аналітичних, науково-інформаційних тощо) м. Кам'янець-Подільський 04 березня 2025 р. «Науково-консультаційні послуги з розробки технологічного обладнання для теплової обробки м'ясних і рибних консервів». Підвищення кваліфікації. 1. Міжнародне підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних працівників та працівників освітніх закладів «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle» обсягом 45 годин (1,5 кредиту ЄКТС) з 15.02.2021 по 22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) з метою вдосконалення методики викладання дисциплін. 2. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001157-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Контроль якості та безпечності харчових продуктів ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 3. підвищення кваліфікації у м. Біла Церква Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет 6 год. (0,2 кредиту ЄКТС) 16 травня 2024 р. 4. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001763-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 5. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0858-2025 засвідчує, що Володимир КОСТАШ з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Інклюзивна освіта як основа соціальної справедливості в закладі вищої освіти: від теорії до практики» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітологічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин) .»
366733	Федорів Віктор Михайлович	доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 1996, спеціальність: машини і апарати харчових виробництв, Диплом кандидата наук ДК 029753, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента ДЦ 021956, виданий 23.12.2008	31	Пакування харчових продуктів 1. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Федорів В. М. Розробка технології напівфабрикатів рублених м'ясних збагачених виробів з пролонгованими термінами придатності для харчування в дитячих закладах. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.– 2023.– № 33. – С. 60-65. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2023-33-09 (Дослідження спрямовані на покращення розробки технології готових до вживання кулінарних м'ясних рубаних виробів у груповій упаковці з пролонгованими термінами придатності, збагаченими вітамінами та мінеральними речовинами, призначеними для харчування дітей в умовах організованих колективів. Для упаковки продукції використовувалися термостійкі пакети Стюокас. Наповнені пакети піддавалися герметизації шляхом термозварювання з попереднім видаленням надлишкового повітря для збереження вітамінів та інших корисних речовин, кольору та смакових властивостей). 2. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Федорів В. М. Вплив режимів стерилізації на динаміку окислення жиру при виробництві і зберіганні консервів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.– 2022.– № 31. – С. 126-131. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2022-31-16 (В результаті проведених досліджень показано, що ведення процесу стерилізації за щадящими режимами стерилізації сприяє уповільненню процесів природного окислення жиру в продукті, накопиченню жирних кислот і летких речовин, що впливають на сенсорні характеристики готового продукту, застосування модифікованого методу визначення біологічної цінності та токсичності

для дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва та обігу; ефективним вхідним контролем сировини та інгредієнтів, неналежним станом пакування і тари).

3. Tetiana Prylipko, Volodymyr Kostash, Viktor Fedoriv, Svitlana Lishchuk, Volodymyr Tkachuk. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. International Journal of Agricultural Extension. – Special Issue (02) 2021. p.83-91.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/9869> (Дослідження спрямовані на покращення системи контролю та ідентифікації продукції шляхом гармонізації чинних стандартів зі стандартами Європейського Союзу, безпеки харчових продуктів на різних етапах виробництва, пакування, логістики, продажу та зберігання з впровадженням системи безпеки продукції під назвою «Аналіз небезпек та критичні контрольні точки», що зумовлено попитом на високоякісні та екологічно чисті харчові продукти).

4. Приліпко Т.М., Федорів В.М. Методи сучасних видів експертизи якості, ідентифікації фальсифікації продовольчої сировини тваринного походження. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2023. – № 35. – С. 43-48.
<https://doi.org/10.32782/2522-1221-2023-35-06> (Дослідження спрямовані на покращення методів визначення показників якості м'ясної продукції, методів оперативного контролю м'яса, люмінесцентного аналізу виявлення псування продуктів харчування, температурних режимів та терміну зберігання; побудова математичних моделей оптичної ідентифікації м'ясної продукції з врахуванням його умов зберігання).

5. Приліпко Т. М., Федорів В. М., Косташ В. Б. Амінокислотний склад м'ясної сировини за тривалого холодильного зберігання. Таврійський науковий вісник. Технічні науки Харчові технології. – 2022. – № (4). – С. 82-87.
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.10> (Дослідження спрямовані на покращення змін та проведенні кількісної оцінки вмісту амінокислот у м'ясній сировині при тривалому холодильному зберіганні; встановлено, що показники біологічної цінності замороженої яловичини та свинини після тривалого холодильного зберігання свідчать про досить хорошу безпеку пакування продукту).

6. Приліпко, Т., Федорів, В., Косташ, В. Packaging fresh meat in modified atmosphere. Modern Engineering and Innovative Technologies, 1(23-01). - 2022. С.26–35.
<https://doi.org/10.30890/2567-5273.2022-23-01-025> (Дослідження спрямовані на покращення пакування свіжого м'яса, пакувальних матеріалів, вибір та обробка м'ясної сировини, застосування різних пакувальних систем з врахуванням властивостей м'яса, а також логістики всередині холодильного ланцюжка, кращого розуміння структури виробничих витрат, інформування споживачів про системи упаковки та заміни національної (міжнародної) упаковки на регіональну упаковку м'яса).

7. Fedoriv V.M., Stechyshyn M.S., Martynyuk A.V., Liukhovets V.V., Tkach B.O. Сучасні технології пакування в харчовій промисловості. SWorldJournal. – 2025. – № (34-01). С. 62–70.
<https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-34-01-062> (Дослідження спрямовані на покращення систематизації напрямів технологічного вдосконалення пакувальних процесів із метою підвищення ефективності, безпечності та екологічності виробництва)."

п.38

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Підлісний В. В., Семенов О. М., Федорів В. М. Дослідження фізико-хімічних методів підготовки споживчої тари, матеріалів // продукції до фасування // Наука ХХІ ст.: виклики та перспективи : колективна монографія в 2 томах / за заг. ред. : В.В. Іванишина. – Тернопіль : Крок, 2021. Т.2. Природничі науки. – с. 21-32.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів,

						конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Конспект лекцій з дисципліни «Пакування харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів – Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2021. – 136с. 2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Пакування харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / В.М.Федорів - Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2021. – 112с. Підвищення кваліфікації. 1.Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001146-23, «Психолого-педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу «Технічне забезпечення зберігання харчової продукції» в середовищі Moodle», дата видачі 28.04.2023, строк проходження 17 квітня – 28 квітня 2023 р. (2 ECTS credits). 2.Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя», довідка про стажування 2/28/-745 на кафедрі обладнання харчових технологій, дата видачі 18.06.2025, строк проходження 17 березня – 17 червня 2025 р. (6 ECTS credits)."
104622	Підлісний Віталій Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 054622, виданий 14.10.2009, Агестат доцента 12/ДЦ 034822, виданий 28.03.2013	22	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання 1. В.М. Федорів, В.В. Підлісний, О.М. Семенов, О.О. Єрменчук Обґрунтування впливу інтенсифікації процесу просіювання на адгезійні властивості сипких матеріалів // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 29. Львів : 2022. – С.70-76. DOI: 10.36477/2522-1221-2022-29. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10776. (Запропоновано конструктивну схему вібраційного просіювача борошна і досліджено та встановлено експлуатаційні показники його ефективної роботи, встановлено межі інтервалу інтенсивності коливань просіювальної поверхні; отримано теоретичні залежності параметрів вібропереміщення шару часток борошна від параметрів коливань деки). 2. Малкіна, Віра, Кюрчев, Сергій, Гуцол, Тарас, Верхованцева, Валентина, Кюрчева, Людмила, Мірошніченко, Микола, Білюк, Микола, Підлісний, Віталій, Гюртюлю, Хатіче та Ковальчик, Збігнєв. ""Оптимізація параметрів віброконвеєрної системи для інфрачервоного сушіння сої"" Agricultural Engineering, vol.26, no.1, 2022, pp.157-166. https://doi.org/10.2478/agriceng-2022-0013 (Визначено основні експлуатаційні характеристики використання віброконвеєрного механізму міжопераційного транспортування сипучих продуктів у робочій зоні та проведено техніко-економічний аналіз розробленої коливальної системи). 3. Дослідження робочих органів молоткових дробарок методом скінчених елементів. Девін, В., Єрмаков, С., Горбовий, О., Підлісний, В., Семенов, А. Відео. Технологія. Resursi - Навколишнє середовище, технології, ресурси, 2023, 3, стор. 65–68. https://doi.org/10.17770/etr2023vol3.7197 (Досліджуються питання надійності робочих органів молоткових дробарок, що широко використовуються для подрібнення зернової сировини у тваринництві та переробній промисловості, дозволить знизити металоемність обладнання, підвищити надійність його роботи та знизити вартість, покращити якість виробленого корму.) 4. Pidlisnyj Vitaliy Volodymyrovych; Semenov Aleksandr Mykhailovych; Fedoriv Viktor Mykhailovych; Liukhovets Volodymyr Vasilievich; Manita Ivan Mykhailovych; Khmelnytskyi National University / DESIGNING OPERATING PARAMETERS FOR PACKAGING MACHINES FOR PACKAGING BEER () / Journal: Modern engineering and innovative technologies. Germany, Karlsruhe, Issue No42, December, 2025. (Досліджується проблематика проектування та підвищення експлуатаційних показників пакетоформувальних машин у потокових лініях пакування пива, зокрема на прикладі моделі LSK-30F, що працює в складі ліній розливу пива в алюмінієві банки.) Подано до друку в журнал Scientific Reports:

								5. Розробка гомогенізатора-диспергатора рідких кормів для свиней. (Розробка та оптимізація параметрів використання гомогенізатора-диспергатора на основі кавітації, для приготування однорідного за поживністю рідкого корму з мінімальним споживанням енергії)." "1. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Підтвердження від 01.12.2020 №02/15.2489, Тема: «Сучасні інноваційні методи викладання спецдисциплін у закладах вищої освіти» з 04.11.2020р. по 25.11.2020 р., 01.12.2020р. 3,0 кредити (90год.) 2. Виробниче стажування на посаді головного інженера м. Хмельницький ПрАТ «Хмельницька макаронна фабрика» 4 (120 год.) З 01 листопада 2021р. по 26 листопада 2021 р. 3. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001120-23 за програмою ""Психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Підйомно-транспортні машини"" в середовищі Moodle"". Загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред. З 17 квітня 2023р по 28 квітня 2023р. 4. Виробниче стажування в Товаристві з обмеженою відповідальністю «П'ятичанське» Кам'янець-Подільського району Хмельницької області 2 кредити (60 годин). З 25 березня 2024р. по 05 квітня 2024р. 5. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001766-25 за програмою ""Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти"". Загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред. З 20 жовтня 2025р по 31 жовтня 2025р. п.38.2 1. Пат. 148468 У Україна, МПК B29C 35/00. Переносний вулканізаційний пристрій для ремонту гумових полотен / Іванишин В.В., Панцир Ю.І., Дуганець В.І., Підлісний В.В., Бончик В.С., (Україна) - № u 2021 01450; Заявлено 22.03.2021; Опубл. 11.08.2021, Бюл. № 32.– 4 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1610300/http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/9863 (Корисна модель належить до галузі машинобудування і може бути використана для ремонту гумових технічних виробів, а саме для вулканізації конвеєрних і гальмівних стрічок.) 2. Пат. 154351 У Україна, МПК B60S 9/00. Пристрій для ремонту радіаторів автомобілів / Іванишин В.В., Панцир Ю.І., Дуганець В.І., Підлісний В.В., Федірко П.П., Бончик В.С. (Україна) - № u 2023 00936; Заявлено 08.03.2023; Опубл. 08.11.2023, Бюл. № 45.– 4 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1770356/http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13254 (Корисна модель належить до галузі машинобудування і може бути використана для ремонту радіаторів та теплообмінників) 3. Пат. 157546 У Україна, МПК B23P 6/00. Спосіб відновлення шийок колінчатого вала / Іванишин В.В., Панцир Ю.І., Дуганець В.І., Підлісний В.В., Федірко П.П., Бончик В.С. (Україна) - № u 2024 01669; Заявлено 03.04.2024; Опубл. 30.10.2024, Бюл. № 44.– 4 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1825084/http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13698 (Корисна модель належить до галузі машинобудування, а саме до способів відновлення шийок колінчатого вала, і може бути використана у ремонтних майстернях.) 4. Пат. 157617 У Україна, МПК F16N 7/14. Пристрій для збору і роздавання робочої рідини / Іванишин В.В., Панцир Ю.І., Дуганець В.І., Підлісний В.В., Федірко П.П., Бончик В.С. (Україна) - № u 2024 01667; Заявлено 03.04.2024; Опубл. 06.11.2024, Бюл. № 45.– 4 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1826109/http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13848 (Корисна модель належить до галузі машинобудування, і може бути використана для збору і роздавання паливомаслянистих матеріалів під час проведення технічного обслуговування енергетичних засобів). 5. Пат. 154352 У Україна, МПК B29D 30/54. Спосіб відновлення шин / Іванишин В.В., Панцир Ю.І., Дуганець В.І., Підлісний В.В., Федірко П.П., Бончик В.С. (Україна) - № u 2023 00940; Заявлено 08.03.2023; Опубл. 08.11.2023, Бюл. № 45.– 4 с.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

							Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2024. – 59 с." "1. Вознюк В.М., Підлісний В.В. Обґрунтування параметрів процесу сортування плодів // Перші наукові кроки – 2023: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів та молодих науковців (14 квітня 2023 р., м. Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2023. – 133 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11223 2. Глушук М.М., Підлісний В.В. Обґрунтування технологічних параметрів активного вентилявання зерна // Перші наукові кроки – 2023: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів та молодих науковців (14 квітня 2023 р., м. Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2023. – 134 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11224 3. Головатюк Р.О., Підлісний В.В. Обґрунтування конструктивних параметрів шнекового транспортера-розподільника зерна для завантаження ємкостей // Перші наукові кроки – 2024: збірник наукових праць XVIII Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів та молодих науковців (18 квітня 2024 р., м. Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2024. – 42 с. 4. Когун А.В., Підлісний В.В. Обґрунтування конструктивних параметрів зерноочисних машин // Перші наукові кроки – 2025: збірник наукових праць XIX Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів та молодих науковців (17 квітня 2025 р., м. Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2025. – 40 с. 5. Майструк С.В., Підлісний В.В. Обґрунтування конструкції віброозонуючого комплексу для сушіння зерна // Перші наукові кроки – 2025: збірник наукових праць XIX Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів та молодих науковців (17 квітня 2025 р., м. Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський, 2025. – 57 с."
430818	Ямборак Раїса Семенівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Чернівецький орган Трудового Червоного Прапора державного університету, рік закінчення: 1982, спеціальність: 6.040101 хімія, Диплом кандидата наук ДК 044260, виданий 17.01.2008, Аттестат доцента 12/ДЦ 027546, виданий 20.01.2011	36	Хімія	п.38. 1 1. Ямборак Р.С., Крачан Т.М. Особливості комплексного узагальненого оцінювання екологічної якості атмосферного повітря // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2023. – №129. – С. 331–338. DOI: https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.129.43 (У статті подано результати дослідження методики оцінювання екологічної якості атмосферного повітря із застосуванням інтегральних показників. Обґрунтовано підходи до визначення рівнів забруднення та комплексного ранжування екологічних ризиків). 2. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Коваль Т.В., Придеткевич Ю.О., Самар А.В. Вміст нітритів у м'ясопродуктах // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки». – 2024. – №1. – С. 145–151. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.17 (Розглянуто сучасні методи визначення вмісту нітритів у м'ясопродуктах. Показано вплив технологічних факторів на накопичення нітритів та можливі шляхи мінімізації їх рівня у харчових системах). 3. Крачан Т.М., Ямборак Р.С. Джерела походження сполук алюмінію в питній воді // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки». – 2024. – №1. – С. 152–158. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.18 (Проаналізовано основні джерела потрапляння сполук алюмінію у питну воду. Розглянуто санітарно-гігієнічні аспекти впливу алюмінію на організм людини та запропоновано рекомендації щодо контролю його концентрації). 4. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2024. – №136. – С. 272–278. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33 (Досліджено концентрацію фенолу в атмосферному повітрі в зимовий період. Визначено залежність рівня забруднення від інтенсивності використання палива та особливостей метеорологічних умов). 5. Ямборак Р.С. Хімічна експлорація: оптимізація навчання хімії через інтеграцію STEM-підходів // Збірник

наукових праць «Педагогічні науки. Секція 5: Сучасні педагогічні технології». – 2024. – Вип. 105. – С. 69–74. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.135.2.33>
(У статті висвітлено можливості впровадження STEM-підходів у навчанні хімії. Наведено приклади інтеграції експериментальних методів та міждисциплінарних завдань для підвищення мотивації студентів).

6. Ямборак Р.С. Переваги інтегрованого підходу оцінювання якості атмосферного повітря на регіональному рівні // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2024. – №135, ч. 2. – С. 263–268. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.135.2.33>
(Розглянуто методологічні засади інтегрованого підходу до оцінювання стану атмосферного повітря. Показано його ефективність для регіонального екологічного моніторингу та прийняття управлінських рішень).

7. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2024. – №136. – С. 272–278. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33> (Проведено аналіз рівня фенолу в атмосфері населених пунктів під час опалювального сезону. Отримані результати свідчать про підвищення концентрацій фенолу внаслідок спалювання твердого палива).

8. Dymchuk A., Shcherbatiuk N., Pustova N., Ponko L., Yamborak R. Bioconversion of livestock by-products into biogas: Experimental study of optimal fermentation conditions // Scientific Horizons. – 2025. – Vol. 28, №3. – С. 80–89. DOI: <https://doi.org/10.48077/scihor3.2025.80>
(Стаття присвячена дослідженню біоконверсії побічних продуктів тваринництва у біогаз. Встановлено оптимальні параметри ферментації для підвищення виходу метану та енергетичної ефективності процесу).

9. Ямборак Р.С. Запорука успішного навчання хімії через інструментарій формувального оцінювання // Збірник наукових праць «Педагогічні науки». – 2025. – №109. – С. 114–120. DOI: <https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2025-109-15>
(Розглянуто роль формувального оцінювання у підвищенні ефективності навчання хімії. Визначено основні інструменти оцінювання та їх вплив на розвиток пізнавальної активності майбутніх студентів).

10. Ямборак Р.С., Крачан Т.М., Коваль Т.В. Дослідження вмісту алюмінію у воді: сезонні коливання та їх наслідки для якості сільськогосподарської продукції // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2025. – №139, ч. 2. – С. 294–299. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.139.2.36>
(Висвітлено результати моніторингу вмісту алюмінію у воді протягом року. Оцінено вплив сезонних коливань концентрацій на якість ґрунтів і сільськогосподарської продукції).

38.4: наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1) Харчова хімія : Методичні рекомендації для виконання лабораторних занять (для здобувачів спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) / Т.М. Крачан, Р.С. Ямборак, Л.С. Трофімова, С.В. Терещенко. Кам’янець-Подільський : ЗВО “ПДУ”, 2023. – 133 с.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11956>

2) Лабораторний практикум «Хімічна екологія» / Р.С. Ямборак, Т.М. Крачан, Кам’янець-Подільський : ЗВО “ПДУ”, 2023. – 130 с.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13290>

3) Електронний курс ""Хімія"" для здобувачів освіти спеціальності 181 “Харчові технології” на освітній платформі Moodle (2024)
<http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3155>

4) Електронний курс ""Контроль якості та безпечності харчових

						продуктів"" для здобувачів освіти спеціальності 181 "Харчові технології" на освітній платформі Moodle (2025) http://pdatu.net.ua/user/profile.php?id=229 5) Харчова хімія: конспект лекцій (для здобувачів спеціальності 181 "Харчові технології" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) Т.М. Крачан., Р.С.Ямборак, Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2025. 174 с. 6) Контроль якості та безпечності харчових продуктів для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» / Крачан Т.М., Ямборак Р.С. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 111 с. 38.14: Робота в складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади /керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Ратушняк Анжеліка, 2 курс 181, 2 місце на I етапі Всеукраїнської олімпіади з хімії (Витяг протоколу засідання кафедри №9 від 18 квітня 2025 року). 2. Керівник студентського гуртка ""Екодослідник"" 38.15: Керівництво школярем, який зайняв призове місце II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" Кіцак Леонід Ігорович - III етап Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів МАН України у 2025 році Наукове відділення – наук про Землю Наукова секція – геологія, гідрогеологія та геофізика https://jasu2025.eu/docs-xhygt2025/5.pdf utm_source=chatgpt.com; 92,38 бал, рейтинг 4, місце - II Підвищення кваліфікації 1) МПК (вебінар) *1) МПК (вебінар) "Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці здобувачів освіти технічних та природничих спеціальностей в країнах європейського союзу та України" – сертифікат ESN №19723. 45 год 2) Виробниче стажування в Акціонерному Товаристві "Подільський Цемент" – довідка № 28 від 07.06.2024 р. 30 год. – сертифікат ESN №19723. 45 год 3) Виробниче стажування в ТДВ завод ""Електрон"" 3-17 листопада 2025 р. 30 год."	
202254	Косташ Володимир Борисович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом бакалавра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 211 Ветеринарна медицина, Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 054851, виданий 14.10.2009, Аттестат доцента АД 010721, виданий 06.06.2022	17	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	1. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Амінокислотний склад м'ясної сировини за тривалого холодильного зберігання Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 4. С. 82-88 КАТ.Б. (Напряом досліджень полягав у вивченні зміни та проведенні кількісної оцінки вмісту амінокислот у м'ясній сировині при тривалому холодильному зберіганні). 2. Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. (2023). Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2023. (4), 154-160. DOI: 10.32782/tnv-tech.2023.4.19 (На основі математичної обробки та системного аналізу кривих рівноваги визначали вид та енергію зв'язку вологи з матеріалом, а також ряд термодинамічних параметрів на різних стадіях поглинання, видалення або виморожування вологи. Вивчалися гігроскопічні властивості та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування при використанні рослинних порошкових добавок). 3. Приліпко Т.М. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних напівфабрикатів. / Т.М. Приліпко, О.М. Семенов, В.Б. Косташ // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2024.- Вип.3. С.128-132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13 кат. Б (Значимість полягає у вивченні реологічних характеристик плодово-ягідних композицій з круп'яними напівфабрикатами залежно від виду та кількості плодово-ягідної частини та круп'яного напівфабрикату, обґрунтовано оптимальні співвідношення плодово-ягідної сировини та круп'яного напівфабрикату). 4. Приліпко Т.М., Косташ В.Б.,

Федорів В.М. ВПЛИВ РЕЖИМІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ НА ДИНАМІКУ ОКИСЛЕННЯ ЖИРУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ І ЗБЕРІГАННІ КОНСЕРВІВ. Вісник Львівського торговельно-економічного університету Технічні науки. Харчові технології.–2022. №31. С.126-131. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2022-31-16>. К.А.Т. Б (Дослідження спрямовані на вивчення впливу режимів стерилізації на деструктивні зміни ліпідної складової консервів. (Проводили дослідження фракційного складу та величини кислотного числа жиру зразків м'ясних кускових консервів зі свинини, виготовлених за традиційному режиму стерилізації і з дослідному, більш щадному). 5. Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, О.М. Семенов, В.В. Підлісний. Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2023. – Вип. 4 – С. 154-160. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19> кат. Б. (На основі математичної обробки та системного аналізу кривих рівноваги визначали вид та енергію зв'язку вологи з матеріалом, а також ряд термодинамічних параметрів на різних стадіях поглинання, видалення або виморожування вологи. Вивчалися гігроскопічних властивості та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування при використанні рослинних порошкових добавок). 6. Prylipko T. M., Fedoriv V. M., Kostash V. B. Packaging fresh meat in modified atmosphere. (Упаковка свіжого м'яса у модифікований атмосфери) The International Scientific Periodical Journal "Modern Technology and Innovative Technologies" Karlsruhe, Germany, Issue 23 / Part 1. October 2022. – Issue Nr. 23. Part 1. Karlsruhe, Germany 2022. P. 26-35 DOI: 10.30890/2567-5273.2022-23-01-025 (Технологія, яка використовує газову суміш для продовження терміну придатності продукту, одночасно зберігаючи його свіжий вигляд. Для свіжого м'яса це зазвичай означає підвищений вміст кисню >80% is greater than 80 %>80%), що підтримує яскраво-червоний колір завдяки насиченню міоглобіну, але скорочує термін зберігання порівняно з вакуумом. Цей метод допомагає зберегти смак, текстуру, зовнішній вигляд та подовжити термін придатності до 5-20 днів, залежно від типу м'яса та складу газової суміші). 7. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Федорів В. М. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ РУБЛЕНИХ М'ЯСНИХ ЗБ'ЯГЧЕНИХ ВИРОБІВ З ПРОЛОНГОВАНИМИ ТЕРМІНАМИ ПРИДАТНОСТІ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ В ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДАХ. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології. 2023. №33. с.60–66. DOI: 10.36477/2522-1221-2023-33-09. кат. Б Б (Поряд з цитратом кальцію, були розглянуті інші джерела кальцію з більш високим його вмістом. Дослідним шляхом отримані рівні внесення різних кальційвмісних добавок до м'ясного напівфабрикату). 8. Koval T.V. Characteristics of the effect of storage conditions on the quantitative concentration of nitrates in food products (Характеристика впливу умов зберігання на кількісну концентрацію нітратів у харчових продуктах) / T.V.Koval., T.M.Prylipko, V.B.Kostash // SWorld Journal (online). September 2024. Issue Nr. 27. Part 2. SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria. 2024. – P. 100-105. DOI: 10.30888/2663-5712.2024-27-00-037 (Дослідження вказують, що умови зберігання впливають на вміст нітратів у харчових продуктах, а саме: неправильне зберігання може призвести до їхнього накопичення та перетворення на більш токсичні нітрити та нітрозаміни. Зберігання у неправильних умовах, наприклад, у теплому середовищі або з недотриманням строків, може прискорити хімічні процеси, що перетворюють нітрати на небезпечні сполуки, а також сприятиме росту патогенної мікрофлори).

38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років:
38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
1. Prylipko Tetiana. The Role of

[illegible]

							СИРОВИНИ / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика». – 2025. – Вип. 4. Ч.2.– С. 152-157. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.17 кат. Б. (Розглядали добре відомі способи отримання харчових барвників з природної сировини та найбільш оптимальних умов для їх екстракції, а також найменш витратні. В якості рослинної сировини, були використані вичавки чорної смородини, плоди чагарників (Ірга та барбарису) та сушені зразки кропиви та петрушки). 5. Приліпко Т.М.. Перспектива використання олії з насіння чіа у складі майонезних соусів / Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ, Т.В. Коваль // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». – 2024. – Вип. 1. – С. 193-197. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.23. кат. Б (Дослідження спрямовані на проведення порівняння жирнокислотного складу олії з насіння чіа з олією зародків кукурудзи та олії з насіння соняшника з метою заміни деяких складових або додаванні нових інгредієнтів в майонезні соуси). 6. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Кузьмінська І. М. Удосконалення елементів технології виготовлення рибних битків із використанням біологічно активних добавок. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2024. №37 С.42-48. DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-06 кат. Б. (В результаті пошукових досліджень були визначені оптимальні кількості білкових продуктів сої і можливість заміни частини рибної сировини 38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора); 1. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія / Т.М.Приліпко, В.Б. Косташ, В.М. Федорів, І.М. Кузьмінська – Кам'янець-Подільський, 2021. – 550 с. 2. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с. 3. Мікробіологія харчових продуктів: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ. – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2024. – 412 с. 4. Харчові технології: навчальний посібник Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ. – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. с. 5. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: навчальний посібник. В.Б. Косташ, Т.М. Приліпко – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – 685 с. 6. Приліпко Т.М. Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки
--	--	--	--	--	--	--	--

							молока» для здобувачів вищої освіти факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам’янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам’янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам’янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВПІТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам’янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.8. виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Рецензент статей наукового збірника, що включений до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.11. ДОГОВІР № НКП /2025 про надання платних послуг у сфері наукової та науково-технічної діяльності (наукових, науково-технічних, науково-освітніх, науково-консультаційних, науково-організаційних, науково-аналітичних, науково-інформаційних тощо) м. Кам’янець-Подільський 04 березня 2025 р. «Науково-консультаційні послуги з розробки технологічного обладнання для теплової обробки м’ясних і рибних консервів». Підвищення кваліфікації. 1.Міжнародне підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних працівників та працівників освітніх закладів «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ Zoom та Moodle» обсягом 45 годин (1,5 кредиту ЄКТС) з 15.02.2021 по 22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) з метою вдосконалення методики викладання дисциплін. 2. Заклад вищої освіти "Подільський державний університет" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001157-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу "Контроль якості та безпечності харчових продуктів "MOODLE" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 3. Підвищення кваліфікації у м. Біла Церква Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет 6 год. (0,2 кредиту ЄКТС) 16 травня 2024 р. 4. Заклад вищої освіти "Подільський державний університет" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001763-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2025р. по 31 жовтня 2025р. 5. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0858-2025 засвідчує, що Володимир КОСТАШ з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Інклюзивна освіта як основа соціальної справедливості в закладі вищої освіти: від теорії до практики» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітологічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин) .
105328	Мушеник Ірина Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет енергетики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Подільська державна аграрно-технічна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій,	20	Інформаційні технології	Підвищення кваліфікації 1. Lublin, Respublik of Poland. In the international skills development (the webinar) on the theme "Academic integrity in countries of the European union and Ukraine". Загальний обсяг

				Диплом спеціаліста, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 201 Агрономія, Диплом кандидата наук ДК 045538, виданий 12.03.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 025656, виданий 01.07.2011		підвищення кваліфікації 45 год (1,5 ECTS) сертифікат ES № 8686/2021 від 29.11.2021. 2. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: ""Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (phd) в країнах європейського союзу та Україні"" / Instytut Badawczo - Rozwojowy Lubelskiego Parku (1,5 кредити). Сертифікат ESN№16338/2023 від 9.10.2023. 1,5 ECTS . За П.38.1. ЛУ. 1. Tryhuba, A., Ivanyshyn, V., Chaban, V., Mushenyk, I., & Zharikova, O. (2021). Influence of agrometeorological component of the project environment on the duration of works in chemical protection projects of agricultural crops. Independent Journal of Management & Production, 12 (3), 138-149. (Web of science http://paulorodrigues.pro.br/ojs/ijmp/index.php/ijmp/article/view/1531. 2. Yermakov S., Hutsol T., Mushenyk I., Zamojskij S., Hovorov O. Mathematical model equation of the energy willow cutting unloading process from the slot hopper automated planter / S. Yermakov, T. Hutsol, I. Mushenyk, S. Zamojskij, O. Hovorov // Environment. Technology. Resources. – 2024. – Vol. 3. – Veliko Tarnovo (Bulgaria) : ""Vasil Levski"" National Military University. – P. 335–341. https://doi.org/10.17770/etr2024vol3.8102 (Scopus) 3. Savytska I., Bulgakova O., Zbaravska L., Mushenyk I., Rucins A. Use of innovative digital education technologies in the higher school during distance learning // 23rd International Scientific Conference «Engineering for Rural Development». – 2024. – Vol. 23. – P. 48–54. – DOI: https://doi.org/10.22616/ERDev.2024.23.TF011. 4. Мушеник І., Марчук Н. Інформаційні технології та бази даних як інструмент для використання надлишкової інформації в задачах стратегічного управління логістичними підприємствами / І. Мушеник, Н. Марчук // Наука і техніка сьогодні. – 2025. – № 2(43). – С. 1378–1389. – DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-2(43)-1378-1389. 5. Мушеник І.М., Збаравська Л.Ю. Сучасні інформаційні технології для моделювання та виявлення релевантної інформації у великих базах даних / І.М. Мушеник, Л.Ю. Збаравська // Наукові інновації та передові технології. – 2025. – № 3(43). – С. 1307–1317. – DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-3(43)-1307-1317. За П.38.3. ЛУ. Мушеник І.М. Організаційна трансформація діяльності сфери освіти в умовах воєнного стану / Мушеник І.М.// Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заслужений вищий навчальний заклад «Подільський державний університет». Рига, Латвія: "Baltija Publishing", 2023. С.61-71. – Режим доступу http://188.190.43.194:7980/jspui/bitstream/123456789/11327/1/%d0%a2%d0%9a-23-61-70.pdf 2. Мушеник І.М. Впровадження інноваційних інформаційних технологій у модернізацію освітнього процесу / Мушеник І.М. // Modernisation of Higher Education in Ukraine in the Context of Globalisation : Monograph / edited by A. M. Ivanovska. – Kamianets-Podilskyi : Higher Educational Institution "Podillia State University", Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2025. – P. 299–309. За П.38.4 ЛУ. Електронний навчальний курс з дисципліни «Інформаційні технології» для здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», 2024. http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3250. За П.38. 8. ЛУ. Рецензування статей: 1. We hereby declare that Ph.D. Iryna Mushenyk, linked to the State Agrarian and Engineering University in Podilya, Ukraine, is part of the Editorial Team of the Independent Journal of Management & Production (IJM&P) E-ISSN: 2236-269X and revised the article “Effect of Foreign Direct Investment on Gross National Income in Nigeria, 2006-2017” Revised 09/10/2022. За П.38.11. ЛУ. Договори з ТОВ ""Гамма-Технік"" про надання науково-консультаційних послуг ""Дослідження та розробка методів використання надлишку інформації в БД підприємства в задачах планування та прийняття рішень"".НКП 10/2021, НКП 3/2022, НКП 11/2024. За П.38.12. ЛУ. 1.Мушеник І.М. Інноваційні підходи до використання гіпертекстових і мультимедійних технологій для розвитку підприємництва та соціальних ініціатив. // І.М.
--	--	--	--	---	--	---

							Мушеник // Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference «Global Directions in Scientific Research and Technological Development» (January 27-29, 2025. Valencia, Spain). European Open Science Space, 2025. Pp. 27-30. https://www.eoss-conf.com/wp-content/uploads/2025/01/Valencia_Spain_27.01.25.pdf 2. Мушеник І.М. Інноваційні підходи до використання гіпертекстових і мультимедійних технологій для розвитку підприємництва та соціальних ініціатив. // І.М. Мушеник // Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference «Global Directions in Scientific Research and Technological Development» (January 27-29, 2025. Valencia, Spain). European Open Science Space, 2025. Pp. 27-30. https://www.eoss-conf.com/wp-content/uploads/2025/01/Valencia_Spain_27.01.25.pdf 3. Мушеник І. М. Забезпечення кібербезпеки в сучасних інформаційних системах. // І.М. Мушеник // Collection of Scientific Papers with the Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference «New Horizons in Scientific Research: Challenges and Solutions» (March 31 - April 2, 2025. Marseille, France). European Open Science Space, 2025. P.101-105. https://www.eoss-conf.com/arkhiv/new-horizons-in-scientific-research-challenges-and-solutions-31-03-25/ 4. Мушеник І. Застосування штучного інтелекту в автоматичному оцінюванні навчальних кейсів і ситуаційних завдань. / Мушеник І. // Інноваційний потенціал сучасної освіти та науки : зб. матеріалів II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (11 квітня 2025 року, Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – С. 101–105. ЗБІРНИК матеріалів II міжнародної конференції (1).pdf 5. Мушеник І. Роль чат-ботів і генеративного штучного інтелекту у викладанні та вивченні інформаційних технологій / Мушеник І. // Освітній простір XXI ст.: виклики та перспективи : зб. наук. праць I Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. «Освітній простір XXI ст.: виклики та перспективи» (23 квіт. 2025 р., Кам'янець-Подільський). – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. – С. 209–213. 6. Мушеник І. М. Застосування технологій блокчейн у забезпеченні безпеки та прозорості інформаційних і комунікаційних систем. // І.М. Мушеник // Global Trends in the Development of Information Technology and Science: Collection of Scientific Papers ""International Scientific Unity"" with Proceedings of the 3 rd International Scientific and Practical Conference. April 2-4, 2025. Stockholm, Sweden. p.121-125. https://isu-conference.com/wp-content/uploads/2025/04/Stockholm_Sweden_02.04.25.pdf. За П. 38.14. ЛУ. Керівництво постійно діючим науковим гуртком «Використання інформаційно-комп'ютерних технологій в освіті і наукових дослідженнях» з 2020р. За П.38.19.ЛУ. 1. Член наукової організації ""Центр Українсько - Європейського наукового співробітництва"" З 01 січня 2023 р. Посвідчення № 1231368. 2. Член громадської організації ""Інститут соціально-економічних регіональних досліджень"" З 01 листопада 2024 р. Посвідчення № 0016 "
430971	Громик Лариса Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський державний педагогічний інститут ім. В.П.Затонського, рік закінчення: 1996, спеціальність: Українська мова і література та іноземна мова, Диплом кандидата наук ДК 002708, виданий 22.12.2011, Атестація доцента АД 017037, виданий 18.02.2025	29	Академічне письмо та доброчесність	"Підвищення кваліфікації: Волинський національний університет імені Лесі Українки, кафедра української мови та лінгводидактики (м. Луцьк, Україна), тема «Мовна свідомість як складова комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти нефілологічних спеціальностей», 20.11.2023 р. – 08.12.2023 р., 3 кредити ЕКТС (90 год), сертифікат № АС 044-2023-122 від 08.12.2023 р. п.38.1 1. Громик Л. І., Сопіна О. А., Сіренко Р. Р. Тестові технології оцінювання ключових і предметних компетентностей здобувачів освіти. Інноваційна педагогіка. 2023. Вип. 55, т. 1. С. 71–75. URL: http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2023/55/part_1/13.pdf 2. Юденкова О. П., Громик Л. І., Кушнір Л. О. Домінантна роль академічної доброчесності в закладах вищої освіти України. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2023. № 86. С. 288–292. https://doi.org/10.32840/1992-5786.2023.86.51

3. Громик Л. І., Насмінчук І. А., Брюховецька І. В., Кушнір Л. О. Академічна доброчесність майбутніх фахівців в епоху штучного інтелекту. Інноваційна педагогіка. 2024. Вип. 67, т. 1. С. 278–284. <https://doi.org/10.32782/2663-6085/2023/67.1.59>

4. Hromyk L. and others. Typical Language Anomalies in Written Professional Communication. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14, Issue 1, Spec. Issue XL. P. 89–96. URL: https://www.magnanimitas.cz/ADALT A/140140/papers/A_15.pdf (Web of Science)

5. Kostusiak N., Hromyk L., Hrytsevyeh Y., Kryskiv M., Sydorenko O., Shumenko O. Culture of Ukrainian Scientific Language: Oral and Written Forms of Professional Communication. Journal of Cultural Analysis and Social Change. 2025. Vol. 10, Issue 2. P. 4779–4788. <https://doi.org/10.64753/jcasc.v10i2.2339> (Scopus, Q2).

п.38.4

1. Академічне письмо та доброчесність : навч.-метод. посіб. / авт.-уклад. : Ірина Насмінчук, Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2024. 256 с. <http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/13387>

2. Українська мова за професійним спрямуванням : практикум / авт.-уклад. Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2024. 120 с. <http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/13865>

3. Українська мова за професійним спрямуванням : навч.-метод. посіб. для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології / авт.-уклад. Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 175 с. <http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/14451>

п.38.12

1. Громик Л. Сучасні освітні технології у процесі формування риторичної компетентності майбутніх фахівців під час вивчення навчальної дисципліни «Українська мова за професійним спрямуванням». Культуромовна особистість фахівця у ХХІ столітті : зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф., 8-9 груд. 2023 р. / за ред. О. М. Семенова. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2023. Вип. 6. С. 37–42. https://sspu.edu.ua/images/2023/docs/nauka/konf/_zbornik_materialiv_konferenciyi_kulturomovna_osob_ea544.pdf

2. Насмінчук І., Громик Л. Розвиток культури професійного мовлення фахівців енергетичної галузі. XIX International scientific and practical conference «Modern Trends are the Driving Force of Scientific Progress» (April 17-19, 2024) Lisbon, Portugal. International Scientific Unity, 2024. P. 200–202. https://is-conference.com/wp-content/uploads/2024/04/Modern_trends_are_the_driving_force_of_scientific_progress_April_17_19_2024_Lisbon_Portugal.pdf

3. Громик Л. Формування професійно-термінологічної компетентності майбутніх фахівців енергетичної галузі. Актуальні питання сучасної гуманітаристики: комунікативно-культурологічний аспект : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 14 трав. 2024 р. Кам'янець-Подільський, 2024. С. 144–147. <https://pdatu.edu.ua/images/struktura/nido/kaf-ukrmova/zmkjune24.pdf>

4. Громик Л. Проектно-діяльнісна технологія як засіб удосконалення комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти під час вивчення української мови за професійним спрямуванням. Мова – кордон національної безпеки : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 21 лют. 2025 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2025. С. 300–303. <https://indico.ldubgd.edu.ua/event/60/>

5. Громик Л. Професійно орієнтоване навчання української мови: сучасні тенденції та перспективи. Інноваційний потенціал сучасної освіти та науки : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 11 квіт. 2025 року. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. С. 235–239. <http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14110>

6. Громик Л. Формування навичок ділової комунікації в процесі мовної підготовки майбутніх фахівців енергетичної галузі. Освітній простір ХХІ ст.: виклики та перспективи : зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 23 квіт. 2025 р. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський

						державний університет», 2025. С. 62–65. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14295 7. Громик Л. І. Мовні анормативи в текстах судових рішень. Актуальні питання сучасної гуманітаристики: комунікативно-культурологічний аспект : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф., 14 трав. 2025 р. Кам'янець-Подільський, 2025. С. 80–85. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14333 8. Громик Л. І. Проектне навчання як засіб формування професійно-мовленнєвої компетентності здобувачів вищої освіти. Modern Trends in the Development of Economy, Technology and Industry: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 4th International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. July 2-4, 2025. Toronto, Canada. P. 211–215. https://isu-conference.com/wp-content/uploads/2025/07/Toronto_Canada_02.07.25.pdf п.38.14 2025 р. – 2 переможці I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з української мови за професійним спрямуванням. 2025 р. – робота у складі журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з української мови за професійним спрямуванням. 2023–2025 н. р. – науковий гурток «Українські студії: культура усного та писемного мовлення». п.38.19 Членство в Національній спілці краєзнавців України (членський квиток № 3376, виданий 28.02.2024 р.).
275895	Супрович Микола Петрович	асистент, Основне місце роботи	Факультет енергетики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1980, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук КД 009570, виданий 16.06.1989, Агестат доцента ДЦ 002985, виданий 23.07.1992	32	Охорона праці і безпека життєдіяльності Підвищення кваліфікації: 1. ТзОВ навчально-методичний центр «Охорона праці» 1 ECTS, 15.09 – 26.09.25. Посвідчення № 6/25K/17 від 29.09.25. 40 год. 2. Психолого-педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу «Охорона праці та БЖД» в середовищі Moodle. ЗВО «Подільський державний університет». Свідоцтво CC22769675/001137-23 від 28.04.23. 60 год. 2 ECTS. 3. Using opportunities of cloud services in online training with using ZOOM and MOODLE platforms. Disciplines: Occupational health (Охорона праці) Certificate ES №8068/2021 from 04.10.2021. 1,5 ECTS. 4. Scientific publications. Освітні вебіари з наукометрії для професійного розвитку «Основи наукометрії». Штучний інтелект. Сертифікат AI 1149 від 12.05.2025 р. https://certificates.salliance.group/search?SearchForm%5Bname%5D=Микола+Супрович 12,5 год. П.38.1 ЛУ 1. Suprovych, T., Suprovych, M., Lighter-Moskalyuk, S., Trach, V., & Tokarchuk, T. Sickness rate of service dogs in cynological centers of Ukraine. Scientific Horizons, 2022. 25(6), 32-44. doi:10.48077/scihor.25(6).2022.32-44 (проведено ґрунтовний статистичний аналіз структури службових собак в кінологічних центрах Нацполіції України) 2. Супрович М.П., Шутяк О.В. Структурний аналіз чисельності пожеж в Україні. Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка. 2023. 36, 36-45. https://doi.org/10.37406/2706-9052-2022-15 (проведено ґрунтовний аналіз пожежної безпеки в Україні за останні 10 років; проаналізовано структуру і динаміку кількості пожеж за регіонами, зроблено висновки). 3. Chumakov, R. K., Suprovych, T. M., Suprovych, M. P., Kolinchuk, R. V., Stepanov, O. D., Kolodii, V. A., & Zakharova, T. V. (2025). Breed, age, sex structure, uses, diseases and injuries of service dogs in the cynological centers of the National Police of Ukraine under martial law. Regulatory Mechanisms in Biosystems, 16(1), e25008. https://doi.org/10.15421/0225008 (виконано дослідження структури службових собак в кінологічних центрах Нацполіції України з урахуванням їх використання в умовах бойових дій). 4. Супрович М., Колодій В., Супрович Т. Дотримання техніки безпеки під час мікробіологічних досліджень. Наукові інновації та передові технології. 2025. №.2(42). С.1681-1691. https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-2(42)-1681-1691 (розроблено та уточнено основні положення з охорони праці та БЖД при виконання мікробіологічних досліджень під час навчального процесу з урахуванням досвіду роботи авторів статті). 1. Іванишин В.В., Збаравська Л.Ю., Слободян С.Б., Супрович М.П., Шутяк

							О.В., Торчук М.В. Практикум з дисциплін «Основи охорони праці», «Охорона праці в галузі»: Навчально-методичний посібник / 4-е видання, перероб і допов.; за ред. В.В. Іванишин та М.П. Супровича. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2023. 336 с. 2. Suprovych M., Shutyak O. Independent work of student on developing occupational safety and health management system for agricultural microenterprises. Монографія «Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції» / за заг. ред.: В.В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Херсон : Олді+, 2022. Р. 282-295. http://188.190.33-55-7980/jspui/handle/123456789/9818. 3. Супрович М.П., Шутяк О.В. Монографія «Концепція сталого розвитку при вивченні «безпекових» дисциплін. Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти» / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing", 2023. С.329-342. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-300-2-37. 4. Супрович М.П., Шутяк О.В. Системно-структурний підхід при вивченні «безпекових» дисциплін. Монографія «Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2024. С.285-294. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-422-1-28. 5. Супрович М.П., Шутяк О.В. «Безпека і здоров'я працівників: реалії та перспективи впровадження в Україні сучасної європейської стратегії Управління охороною праці». Монографія «Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації» / за загальною редакцією А. М. Івановської. Кам'янець-Подільський. ЗВО «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2025. С.34-48. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-560-0-3. "п.38 ЛУ: 38.3: наявність виданого підручника або монографії: 1. Іванишин В.В., Збаравська Л.Ю., Слободян С.В., Супрович М.П., Шутяк О.В., Торчук М.В. Практикум з дисциплін «Основи охорони праці», «Охорона праці в галузі»: Навчально-методичний посібник / 4-е видання, перероб і допов.; за ред. В.В. Іванишин та М.П. Супровича. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2023. 336 с. 2. Suprovych M., Shutyak O. Independent work of student on developing occupational safety and health management system for agricultural microenterprises. Монографія «Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції» / за заг. ред.: В.В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Херсон : Олді+, 2022. Р. 282-295. http://188.190.33-55-7980/jspui/handle/123456789/9818. 3. Супрович М.П., Шутяк О.В. Монографія «Концепція сталого розвитку при вивченні «безпекових» дисциплін. Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти» / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing", 2023. С.329-342. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-300-2-37. 4. Супрович М.П., Шутяк О.В. Системно-структурний підхід при вивченні «безпекових» дисциплін. Монографія «Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2024. С.285-294. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-422-1-28. 5. Супрович М.П., Шутяк О.В. «Безпека і здоров'я працівників: реалії та перспективи впровадження в Україні сучасної європейської стратегії Управління охороною праці». Монографія «Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації» / за загальною редакцією А. М. Івановської. Кам'янець-Подільський. ЗВО «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2025. С.34-48. https://doi.org/10.30525/978-9934-
--	--	--	--	--	--	--	--

							26-560-0-3 п.38 ЛУ: 38.4: наявність виданих навчально-методичних праць: 1. Тестові завдання для проведення підсумкового контролю знань з дисципліни «Охорона праці та безпека життєдіяльності» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти мет. рекомендації Протокол №4 від 24.05.23 р. Кам'янець-Подільський: ЗВО ПДУ. 2023. 39 с. п.38 ЛУ: 38.14: керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1 Науковий студентський гурток «Савітаулогі», науковий керівник канд.техн.наук, доцент, Супрович Микола. З 2020 р. по теперішній час. п.38 ЛУ: 38.14: керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: Станіслав ЯМНИЦЬКИЙ «Наукове та практичне обґрунтування ризику навчально-виробничої діяльності в закладі професійної освіти (на прикладі Балинського ВПУ №36)». Переможець всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. "	
451294	Сідлецька Оксана Миколаївна	асистент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти	Диплом бакалавра, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, рік закінчення: 2013, спеціальність: 030301 Історія, Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, рік закінчення: 2014, спеціальність: Історія	10	Історія та культура України	стаж науково-педагогічний - 2,5р. Підвищення кваліфікації: 1. 01.02.2024-01.04.2024 - Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, «Система знань про історичне минуле України та людства, причинно-наслідковий зв'язок історичних подій і процесів, тенденції історичного поступу та закономірності існування людського суспільства, особливості формування й побутування історикокультурної спадщини». Довідка № 16/24 від 27.05.2024. 4 ECTS кредити (120 год). 2. 18.09.2023-18.10.2023 - Сумський державний університет Центр українсько-європейського наукового співробітництва, «Академічна доброчесність, відкрита наука та штучний інтелект: як створити доброчесне освітнє середовище». Сертифікат: № ADV-1809180-AI від 18.10.2023. 1 ECTS кредит (30 год). 3. 07.11.2023-23.11.2023 - Міністерство цифрової трансформації України, ГО ПРОГРЕСИЛЬНІ, «Штучний інтелект та майбутнє освіти». Сертифікат: ШІ-1764 від 23.11.2023. 1 ECTS кредит (30 год). 4. 26.05.2025 - 09.06.2025 - Міністерство цифрової трансформації України, ГО ПРОГРЕСИЛЬНІ, "Великий курс про штучний інтелект в освіті". Сертифікат: ВКШІО-3552 від 23.06.2025. 1,5 кредиту (45 год). 5. 3 28.01.2026 року по 05.02.2026 - Міжнародного дистанційного науково-педагогічного підвищення кваліфікації на тему: «ВИКОРИСТАННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ШІ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ГУМАНІТАРНИХ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД». Пункт 38 (ЛУ) 1) 1. Сідлецька О. М. Балто-Чорноморська вісь: історичне підґрунтя та чинники реалізації // Foreign Affairs (ISSN: 2663-2675), Житомир, 2023. Т.33, №6. С. 13-21. Режим доступу: https://uaforeignaffairs.com/en/journal-article/156 2. Нестеренко В. А., Сідлецька О. М. Розвиток географічного краєзнавства на Поділлі у 1920-ті роки // «Актуальні питання у сучасній науці», 2023, №12(18). С.1210-1221. Режим доступу: http://perspectives.pp.ua/index.php/sn/article/view/8081 3. Sidletska, O.M. (2025). Memory politics as a factor of cross-border tension: An analysis of contemporary Asian cases (Політики пам'яті як фактор транскордонної напруги: аналіз сучасних Азійських кейсів). Foreign Affairs, 34(2), 86-100. https://doi.org/10.46493/2663-2675-35(2).2025.86 https://uaforeignaffairs.com/uk/journal-article/204 4. Кадол, О. М., Кравченко, О. В., Сідлецька, О. М. (2025). Еволюція ролі України в міжнародних відносинах: від становлення державності до формування нової архітектури європейської безпеки (1991–2024). Вісник гуманітарних наук, (6).	

						https://doi.org/10.5281/zenodo.15687883 https://h-visnyk.com.ua/index.php/home/article/view/99/96 5. Нестеренко В. А., Сідлецька О. М. (2025) КУРСИ УКРАЇНОЗНАВСТВА ЯК ФОРМА ПРОВЕДЕННЯ ПОЛІТИКИ «УКРАЇНІЗАЦІЇ» У 1920-ТІ РОКИ (ЗА МАТЕРІАЛАМИ ПОДІЛЛЯ ТА ВОЛИНИ). Професійно-прикладні дидактики, (2), 131–136. Режим доступу: https://journals.pdu.khmelnitskiy.ua/index.php/pad/article/view/589 DOI: https://doi.org/10.37406/2521-6449/2025-2-21 4) 1. ЕНК «Історія та культура України» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, 2024. http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3183 2. Методичні рекомендації для організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Історія та культура України» / авт.-уклад. Оксана Сідлецька. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 34 с. 3. Методичні рекомендації для організації семінарських занять з навчальної дисципліни «Історія та культура України» / авт.-уклад. Оксана Сідлецька. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 32 с. 4. Робочі програми з навчальної дисципліни «Історія та культура України» 9) 1. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (накази про призначення експертної групи: №310-Е від 16.02.2021; №912-Е від 21.04.2021; №1699-Е від 27.09.2021) 12) 1. Сідлецька О. М. Методика аналізу «важкої спадщини» в усній історії: західні підходи до інтерпретації спогадів про масові насильства // Збірник четвертої Міжнародної наукової конференції «Війна, наука та емоції: часові виміри усної історичних джерел (20–21 лютого 2026 р.) (подано матеріали) 2. Сідлецька О.М. Голодомор 1932–1933 років – підходи до вивчення у сучасному освітньому середовищі // Збірник матеріалів Всеукраїнської наукової конференції «Пам'яті жертв Голодомору 1932–1933 років в Україні: факти і судження(20 листопада 2024 р., м. Кам'янець-Подільський) / За редакцією О.С. Каденюка, В.С. Вахняка. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. С.130–134 http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14097 3. Сідлецька О. М. Жінка, яка є прикладом сили, цілеспрямованості, успіху, – Грина Ясінецька // Збірник наукових праць регіональної науково-теоретичної інтернет-конференції (24 квітня 2024 р.). Кам'янець-Подільський, 2024. 4. Сідлецька О. М., Петрова Ю. М., Прозар М. В. Візуалізація навчального матеріалу під час викладання освітніх компонентів здобувачам вищої освіти: технічні засоби та способи використання // Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених «Наукова молодь-2023» (Київ, 21 листопада 2023 р.) / упоряд.: А. Яцишин. К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2023. С. 136–138 5. Сідлецька О. М., Петрова Ю. М. Стратегічні напрямки розвитку закладів вищої освіти у контексті суб'єктності студента // Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених «Наукова молодь-2023» (Київ, 21 листопада 2023 р.) / упоряд.: А. Яцишин. К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2023. С. 269–271 6. Сідлецька О. М., Петрова Ю. М., Прозар М. В. та ін. Особливості time-менеджменту прогресивного науково-педагогічного працівника // Збірник за підсумками звітної наукової конференції викладачів, докторантів і аспірантів «Наукові праці» (12–13 березня 2024) / ел. видання. Кам'янець-Подільський, 2024. С. 840–844 http://elar.kpnu.edu.ua:8081/xmlui/bitstream/handle/123456789/8023/Naukovopratsi-K-PNU-im.I-Ohlienkazbirnyk-za-pidsumkany-zvitnoi-naukovoi-konferentsii%e2%80%93Vyp.23.pdf?sequence=3&isAllowed=y 19) Член ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян», №ES1843 https://www.iesfuhr.org/members?search=%5Do%A1%D1%96%D6%B4%Do%BB%Do%B5%D1%86%D1%8C%Do%BA%Do%Bo	
430971	Громик Лариса Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут заочної і	Диплом спеціаліста. Кам'янець-Подільський	29	Українська мова за професійним	"Підвищення кваліфікації: Волинський національний

			дистанційної освіти	державний педагогічний інститут ім. В.П.Затонського, рік закінчення: 1996, спеціальність: Українська мова і література та іноземна мова, Диплом кандидата наук ДК 002708, виданий 22.12.2011, Атестат доцента АД 017037, виданий 18.02.2025		спрямуванням	університет імені Лесі Українки, кафедра української мови та лінгводидактики (м. Луцьк, Україна), тема «Мовна свідомість як складова комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти нефілологічних спеціальностей», 20.11.2023 р. – 08.12.2023 р., 3 кредити ЄКТС (90 год), сертифікат № АС 044-2023-122 від 08.12.2023 р. П.38 ЛУ 1) 1. Громик Л. І., Сопіна О. А., Сіренко Р. Р. Тестові технології оцінювання ключових і предметних компетентностей здобувачів освіти. Інноваційна педагогіка. 2023. Вип. 55, т. 1. С. 71–75. URL: http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2023/55/part_1/13.pdf 2. Кевлюк І. В., Громик Л. І., Заваринська І. Ф. Подвійна актуалізація фразеологічних одиниць як особливості мовотворчості Володимира Дрозда. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Сер. Філологія. Журналістика. 2023. Т. 34 (73), № 3. С. 24–29. URL: https://doi.org/10.32782/2710-4656/2023.3/05 3. Hromyk L. and others. Typical Language Anomalies in Written Professional Communication. AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 2024. Vol. 14, Issue 1, Spec. Issue XL. P. 89–96. URL: https://www.magnanimitas.cz/ADALT/A/140140/papers/A_15.pdf (Web of Science) () 4. Шульська Н. М., Громик Л. І., Кевлюк І. В. Орфографічна культура сучасної ділової комунікації: помилкові явища писемного мовлення. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Сер. Філологія. Журналістика. 2024. Т. 35 (74), № 1. Ч. 1. С. 80–85. URL: https://doi.org/10.32782/2710-4656/2024.1.1/14 5. Шульська Н. М., Зінчук Р. С., Громик Л. І. Помилкобезпечні лексичні явища в писемній діловій комунікації. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Сер. Філологія. Журналістика. 2025. Т. 36 (75), № 1. Ч. 1. С. 89–95. URL: https://www.philol.vernadskyjournals.in.ua/journals/2025/1_2025/part_1/17.pdf 6. Kostusiak N., Hromyk L., Hrytsevyeh Y., Kryskiv M., Sydorenko O., Shumenko O. Culture of Ukrainian Scientific Language: Oral and Written Forms of Professional Communication. Journal of Cultural Analysis and Social Change. 2025. Vol. 10, Issue 2. P. 4779–4788. https://doi.org/10.64753/jcasc.v10i2.2339 (Scopus, Q2). () 1. Академічне письмо та добротність : навч.-метод. посіб. / авт.-уклад. : Ірина Насмінчук, Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2024. 256 с. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/13387 2. Українська мова за професійним спрямуванням : практикум / авт.-уклад. Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2024. 120 с. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/13865 3. Українська мова за професійним спрямуванням : навч.-метод. посіб. для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології / авт.-уклад. Лариса Громик. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 175 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/14451 12) 1. Громик Л. Сучасні освітні технології у процесі формування риторичної компетентності майбутніх фахівців під час вивчення навчальної дисципліни «Українська мова за професійним спрямуванням». Культуромовна особистість фахівця у ХХІ столітті : зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф., 8-9 груд. 2023 р. / за ред. О. М. Семенов. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2023. Вип. 6. С. 37–42. https://sspu.edu.ua/images/2023/docs/nauka/konf/_zbirnik_materialiv_konferenciyi_kulturomovna_osob_ea544.pdf 2. Насмінчук І., Громик Л. Розвиток культури професійного мовлення фахівців енергетичної галузі. XIX International scientific and practical conference «Modern Trends are the Driving Force of Scientific Progress» (April 17-19, 2024) Lisbon, Portugal. International Scientific Unity, 2024. P. 200–202. https://is-conference.com/wp-content/uploads/2024/04/Modern_trends_are_the_driving_force_of_scientific_progress_April_17_19_2024_Lisbon
--	--	--	---------------------	---	--	--------------	---

							_Portugal.pdf 3. Громик Л. Формування професійно-термінологічної компетентності майбутніх фахівців енергетичної галузі. Актуальні питання сучасної гуманітаристики: комунікативно-культурологічний аспект : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 14 трав. 2024 р. Кам'янець-Подільський, 2024. С. 144–147. https://pdatu.edu.ua/images/struktura/nnido/kaf-ukrmova/zmkjune24.pdf 4. Громик Л. Проектно-діяльнісна технологія як засіб удосконалення комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти під час вивчення української мови за професійним спрямуванням. Мова – кордон національної безпеки : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 21 лют. 2025 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2025. С. 300–303. https://indico.ldubgd.edu.ua/event/60/ 5. Громик Л. Професійно орієнтоване навчання української мови: сучасні тенденції та перспективи. Інноваційний потенціал сучасної освіти та науки : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 11 квіт. 2025 року. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. С. 235–239. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14110 6. Громик Л. Формування навичок ділової комунікації в процесі мовної підготовки майбутніх фахівців енергетичної галузі. Освітній простір ХХІ ст.: виклики та перспективи : зб. наук. праць I Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 23 квіт. 2025 р. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2025. С. 62–65. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14295 7. Громик Л. І. Мовні анормативи в текстах судових рішень. Актуальні питання сучасної гуманітаристики: комунікативно-культурологічний аспект : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф., 14 трав. 2025 р. Кам'янець-Подільський, 2025. С. 80–85. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14333 8. Громик Л. І. Проектне навчання як засіб формування професійно-мовленнєвої компетентності здобувачів вищої освіти. Modern Trends in the Development of Economy, Technology and Industry: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 4th International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. July 2-4, 2025. Toronto, Canada. P. 211–215. https://isu-conference.com/wp-content/uploads/2025/07/Toronto_Canada_02.07.25.pdf 14) 2025 р. – 2 переможці I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з української мови за професійним спрямуванням. 2025 р. – робота у складі журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з української мови за професійним спрямуванням. 2023–2025 н. р. – науковий гурток «Українські студії: культура усного та писемного мовлення». 19) Членство в Національній спілці краєзнавців України (членський квиток № 3376, виданий 28.02.2024 р.)."
83287	Попович Микола Дмитрович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти	Диплом спеціаліста, Кишеневський державний університет, рік закінчення: 1974, спеціальність: Філософія, Диплом доктора наук ДД 004331, виданий 28.04.2015, Диплом кандидата наук КД 004428, виданий 28.11.1984, Аттестат доцента ДЦ 094338, виданий 22.10.1986, Аттестат професора 12ПР 011645, виданий 25.02.2016	50	Філософія	Підвищення кваліфікації 1.The international skills development (the webinar) on the theme «distance learning tools on the example of zoom and moodle platforms» Workload of the international skills development (the webinar) is 1,5 ESTS credit (45 hours): 12 hours from them are lecture, 20 hours from them are practical, 13 hours from them are independent work in the following disciplines: Philosophy; History. ES №4238/2021. 15-22 February, 2021 (Lublin, Republic of Poland) 2.Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Новітні методики викладання політологічних і та філософських дисциплін; 30 червня 2021 р.; 6 кредитів (180 годин). 38.1 "1. V. V. Zinchenko, M. I. Boichenko, M. D. Popovych. Higer Education and Sustainable Development Promotion: International Potential and Its Elaboration in Ukraine. International conference on Sustainable Future and Environmental Science. IOP Publishing. IOP Conferences. Series: Earth and Environmental Science. 635. 2021. P. 1-7. (Scopus) https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/635/1/012012/pdf 2. Mykola Popovych, Vasyi Levculych, Yuriy Khodanych, Tereziia Popovych . Introducing and Methods of Humanism into Education for Ensuring Quality

Sustainable Development. E3S. Web of Conference. 277.06008 (2021). ICEESP. 2021. P. 1-10. (Scopus)
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202127706008>

3. Victor Zinchenko, Vasyl Levkulych, Mykola Popovych, Oksana Bulvinska, Olena Polishchuk, Natalia Lakusha, Lesya Chervona. Development of an integration model of scientometric systems for effective knowledge management in Ukrainian universities. E3S Web of Conferences. 419.02009 (2023) WFCES. 2023. P. 1-10. (Scopus)
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202341902009>

4. Victor Zinchenko, Mykhailo Boichenko, Olena Slysarenko, Mykola Popovych, Lidiia Radchenko, Oleksander Polyshchuk. Science trends and Digital immortality: AI accelerates movement towards an unattainable goal. E3S Web Conferences 419. 02002 (2023) WFCES. 2023. P. 1-10. (Scopus)
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202341902002>

5. V. Zinchenko, M. Popovych, O. Polyshchuk, L. Chervona, N. Lakusha, O. Liaska. Strategies for Global Sustainable Development in the Context the Fourth Industrial Revolution (Industry 4.0) and Transformation of the Science and Knowledge System. IV International Scientific forum on Computer and Energy Sciences. (WFCES II 2022). AIP. 2023. P. 1-9 (Scopus)
<https://doi.org/10.1063/5.0165265>

6. Zinchenko V., Boichenko M., Popovych M., Polyshchuk O. Prevention AI risks for Sustainable Development of Society and post-humanity researches. III International Scientific forum on Computer and Energy Sciences (WFCES 2022). AIP. 2023. P. 1-7. (Scopus)
<https://doi.org/10.1063/5.0161321>

7. Victor Zinchenko, Mykhaili Boihencko, Olena Slysarenko, Mykola Popovych, Lidiia Radchenko, Mykola Iehurov, Vasil Bazeliuk. New dimensions and dead ends in and development: impact and responsibility of science and higher education. E3S Web of Conferences. 419, 02001 (2023) WFCES, 2023. P. 1-9. (Scopus)
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202341902001>

8. O. Polishchuk, M. Popovych, O. Polishchuk, O. Bulvinska, T. Bilan, H. Kalinicheva. Education and Science in the Information Age. AIP Conference Proceeding . № 2948. 020026, 2023. P. 1-7. (Scopus)
<https://www.researchgate.net/publication/n/375542443>

9. Viktor Zinchenko, Iurii Mielkov, Vasyl Levkulych, Mykola Popovych, Irina Storozhuk, Oksana Bulvinska, Victoria Levkulych. Higher Education for Sustainable Development in South-Asia: Problems, Values, Strategies and Practices. Educations for Sustainable Development: The Contribution of Universities. World Sustainable Series. Springer, Cham, 2025. P. 343-355 (Scopus). https://doi.org/10.1007/978-3-031-86985-3_21

10. Irina Drach, Mykola Popovych, Oleksandr Polishchuk, Olena Polishchuk. Global cooperation Open Science policies and procedures to ensure the sustainable development of society. SHS Web of Conferences. 141, 01023 (2022) MTDE. 2022. P 1-11. <https://doi.org/10.1051/shsconf/202214101021>

11. Victor Zinchenko, Mariia Debych, Mykola Popovych, Igor Mulkhin. Global cooperation of supporting academic activities of the universities in the context of Sustainable Development Goals. SHS Web of Conferences. 141, 01021 (2022). MTDE 2022. P. 1-9. <https://doi.org/10.1051/shsconf/202214101021>

38.3

1. Попович М. Д. Філософія: навчальний Посібник. - Кам'янець-Подільський: ПДАТУ. 2021. 404с. (рекомендовано Вченою радою ПДАТУ 26 травня 2021 р., протокол № 9).

2. Попович М. Д. Філософія. Історія і теорія: навчальний посібник. - Кам'янець-Подільський: ЗВО "ПДУ". 2022. - 660 с. (рекомендовано Вченою радою ЗВО "ПДУ" 26 травня 2022 р., потік № 3).

38.4

1. Попович М.Д. Філософія і методологія науки (для ОС «Magistr»): електронний курс в системі Moodle (рекомендовано Науково-методичною радою ПДАТУ 23 лютого 2021 р., протокол № 5);

2. Попович М. Д. Філософія (для ОС «Бакалавр»): електронний курс в системі Moodle (рекомендовано Науково-методичною радою ПДАТУ 24 березня 2021 р., протокол № 6);

3. Попович М. Д. Філософія науки (для освітньо-наукового ступеня «Доктор філософії»): електронний курс в системі Moodle (рекомендовано Науково-методичною радою ПДАТУ, 24 березня 2021 р., протокол № 6).

4. Попович М. Д. Філософія науки: конспект лекцій. - Кам'янець-

						Подільський: ЗВО "ПДУ", 2023.-400 с. (рекомендовано науково-методичною радою ЗВО "ПДУ" 24 травня 2023 р., протокол № 4). 38.12 1. Попович М. Д. В Подільському державному університеті проходила декада філософії. Сайт ПДАТУ, 30 листопада 2021. - 8 с. https://www.pdatu.edu.ua/news-13/v-podilskomu-derzhavnomu-universiteti-prokholdila-dekada-filosofiji.html 2. Попович М. Д. "Щедник" Миколи Леонтовича культурний код та музичний символ України. Сайт ПДАТУ, 20 грудня 2021. - 11 с. http://pdatu.edu.ua/news-01/shchedrik-mikoli-leontovicha-kulturnij-kod-ta-muzichnij-natsionalnij-simvol-ukrajini.html 3. Попович М. Д. Знакова постать Григорія Сковороди в українській культурі. Сайт ЗВО "ПДУ", 3 грудня 2022, 10 с. http://pdatu.edu.ua/news-13/znakova-postat-hryhoriia-skovorody-v-ukrainskii-kulturi.html 4. Попович М. Д. "Щедрик" - всесвітній музичний гімн і символ різдва. Сайт ЗВО "ПДУ", 22 грудня 2023, 14 с. http://pdatu.edu.ua/news-01/ukrajinska-kolyadka-mikoli-leontovicha-shchedrik-vsesvitnij-muzichnij-gimn-i-simvol-rizdva.h 5. Попович М. Д. Лінгвістична картина світу в структурі світогляду. Актуальні питання сучасної гуманітаристики: комунікативно-культурологічний аспект. / Ммикола Попович, Корнелій Попович // матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 14 травня 2025 року. Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. С. 70-74. http://188.33.55:7980/jspui/handle/123456789/14333 38.14. 1. Студентський науковий гурток CLASICUS. 2022-2025 pp 38.19. 1. Член Філософського товариства України роки 1975-2023, № 503. 2. Член громадського товариства з охорони пам'яток історії та культури з травня 2023 pp. № 55	
112654	Марчук Наталія Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет енергетики та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський державний педагогічний інститут ім. В.П.Затонського, рік закінчення: 1988, спеціальність: математика і фізика, Диплом кандидата наук ДК 031865, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 019626, виданий 03.07.2008	37	Вища математика	"Підвищення кваліфікації:
1. Довідка №40/21 від 21.04.2021, 22.03-16.04.2021, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 4 кредити (120годин)							
2. Сертифікат ESN№4604/2021 від 22.02.2021, 15-22.02.2021 Lublin, Republik of Poland, 1,5 ECTS (45 hours) дистанційна							
3. Сертифікат ESN№8738/2021 від 29.11.2021, 22-29.11.2021 Lublin, Republrs of Poland 1,5 ECTS(45 hours) дистанційна							
4. Сертифікат ESN№5446/2021 від 08.11.2021, 01-08.2021 Lublin, Republik of Poland 1,5 ECTS(45 hours) дистанційна							
5. Сертифікат №4GW-135 від 19.10.2021 "Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової передвищої освіти", 04.10-18.10.2021, Київ, академія цифрового розвитку, (1кредит ECTS) дистанційна							
6. СС22769675/001113-23 від 28 квітня 2023р., заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2 кредити ЄКТС (реєстр. номер 1113)							
7. Сертифікат ESN№16335/2023 від 09.10.2023, 02-09.10.2023 Lublin, Republrs of Poland 1,5 ECTS(45 hours) дистанційна							
8. Сертифікат АІ 1222/2025 від 12.05.2025, Кам'янець-Подільський , ЗВО ПДУ ,0,5 кредити ЄКТС/Досягнення професійної діяльності викладача.							
Досягнення професійної діяльності викладача за п.38 ЛУ:							
38.1: наявність публікацій:							
1. Marchuk N. AN Stanzhitskii, ST Mynbayeva. Averaging in Boundary-Value Problems for Systems of Differential and Integrodifferential Equations. Ukrainian Mathematical Journal. Springer US, 2020/9. 72(2). pp. 277-301. https://link.springer.com/article/10.1007/s11253-020-01781-2 . (Scopus)							
2. Marchuk N., Marius Laurinaitis ,Darius ,Irmantas Rotomskis, Otabeg Azizov. Limitations of the Concept of Permanent Establishment and E-commerce. Independent Journal of Management & Production.,Natalia Marchuk –Dspace software ,2020.- Vol.11(9). pp.2608-2624 (Web of Science) http://dx.doi.org/10.14807/ijmp.v11i9.1429							
3.Минбаева, С. Т., Станжицький, О. М., & Марчук, Н. А. (2020). Усереднення в крайових задачах для систем диференціальних та інтегродиференціальних рівнянь. Український математичний журнал, 72(2), 245-266. https://umj.imath.kiev.ua/index.php/umj/article/view/1071 (Web of Science)							
4. Марчук Н.А., Гаврилюк В.М. Моделювання формування прибутку сільськогосподарських підприємств							

[illegible]

								Латвія: "Baltija Publishing", 2023. – Розд. 4. С. 284-296 https://onedrive.live.com/?authkey=%21AOOdChko%5FmDn88s&id=48A069B825ED698%21191&cid=048A069B825ED698&parId=root&parQt=sHaredby&o=OneUp. 5. Використання хмарних технологій під час вивчення математичних дисциплін у вищих навчальних закладах. Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. // Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія: "Baltija Publishing", 2023. – Розд. 2. С. 177-185 https://onedrive.live.com/?authkey=%21AOOdChko%5FmDn88s&id=48A069B825ED698%21191&cid=048A069B825ED698&parId=root&parQt=sHaredby&o=OneUp. 6. Використання мультимедійних технологій в процесі вивчення природничо-математичних дисциплін. Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації: монографія / за заг. ред. А. М. Івановської. – Кам'янець-Подільський: Закладвищої освіти «Подільський державний університет», Рига (Латвія): BaltijaPublishing, 2025. – С. 275–281. http://188.190.43.194:7980/jspui/handle/123456789/14237 7. Мушеник І.М., Марчук Н.А. Використання аналітичних методів вищої математики в інтелектуальних інформаційних системах. Наука і техніка..2025. – С.2969-2982 https://share.google/SzE7Nb8VpPV3ZLPd2. 8, Марчук Н.А., Мушеник І.М. Інтерактивні цифрові засоби у викладанні математичних дисциплін в закладах вищої освіти: історія становлення, правове регулювання та вплив на навчальні результати та мотивацію. Наукові інновації та передові технології. 2025 № 12(52) С. 907-922. https://share.google/e6N53xQQ4fza3Z14P. п.38 ЛУ: 38.3: наявність виданого підручника або монографії: 1. Марчук Н.А.Штучний інтелект: перспективи використання в системі вищої освіти України. / Н.А. Марчук // Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : BaltijaPublishing, 2024. С. 86-94. https://doi.org/10.30525/978-9934-26-422-1-9 2. Natalia Marchuk.Pedagogical field of knowledge: formation, development and actual problems of modernization / "Heritage of Europeanscience '2024": Education and pedagogy. Monographic series «European cience»р. 82-90. https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-27-00-011 3. Марчук Н. Професійна спрямованість викладання математичних дисциплін для бакалавра. /Н.А.Марчук // Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : "Baltija Publishing", 2023. –С. 284-296 https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=x1M7AGwAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation_for_view=x1M7AGwAAAAJ:sNmalfBj_lkC п.38 ЛУ: 38.4: наявність виданих навчально-методичних посібників/ посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освініх платформах, ліцензійатів, конспектів лекцій/ практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Moodle курсу «Теорія ймовірностей і математична статистика» для спеціальності 141.05 Енергетичний менеджмент. 2024. http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=2600 2. Moodle курсу «Вища математика» для спеціальності 181 Харчові технології. 2024.http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=2876 3.Moodle курсу «Вища математика» для спеціальності 208 Агроінженерія. 2023. http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=1993 4.Moodle курсу «Вища математика(математика для економістів)» для спеціальності 051 Економіка
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=1011. 2023. 5. Moodle курсу «Прикладна математика» для спеціальності 274 Автомобільний транспорт http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3103. 2023. п.38 ЛУ: 38.8: виконання функцій члена редакційної колегії: 1. Редакційний сертифікат Ref. red-24030001 March 06, 2024 .Participant of an international scientific project: SWorld (Ukraine, Moldova, Bulgaria, Germany et al.). Member of the Organizing committee: International scientific-practical conferences and symposiums (Ukraine, Bulgaria, Germany), which are held by scientific project SWorld. Member of the Editorial board: International scientific journals (included in scientometric databases: IndexCopernicus, GoogleScholar): «Scientific look into the future», Ukraine «Modern engineering and innovative technologies», Germany «SWorldJournal», Bulgaria Start date of cooperation: January, 2024. п.38 ЛУ: 38.11: наукове консультування підприємств: 1. Договори з ТОВ "Тамма-Технік" про надання науково-консультативних послуг "Дослідження та розробка методів використання надлишку інформації в БД підприємства в задачах планування та прийняття рішень": НКП 10/2021, НКП 3/2022, НКП 11/2024. п.38 ЛУ: 38.12: наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультативних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Марчук Н.А. Місце діджиталізації в системі освіти України. Інноваційний потенціал сучасної науки: матеріали IV всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. м. Кам'янець-Подільський, 18 травня 2023 р. Кам'янець-Подільський, ЗВО «ПДУ», 2023. С.286-289. https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/zbirnyk-2.pdf#page=286 2. Марчук Н.А.. Про роль міжпредметних зв'язків в курсі вивчення математичних дисциплін для здобувачів вищої освіти. Інноваційний потенціал сучасної науки. Матеріали IV всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Кам'янець-Подільський, Подільський, 18 травня 2023 р. - Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2023. С.139-143. https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/12/zbirnyk-2.pdf#page=139 3. Мушеник І.М., Марчук Н.А. E-LEARNING – перспективна модель навчання в інформаційному суспільстві / І.М. Мушеник, Н.А. Марчук // Інформаційні технології і автоматизація – 2021 / Матеріали XIV міжнародної науково-практичної конференції. Одеса, 21-22 жовтня 2021 р. - Одеса Видавництво ОНАХТ, 2021 р. – с.153-155. https://cardfile.ontu.edu.ua/bitstream/123456789/18816/1/Inf_tech_and_aut_om_2021_Marchuk.pdf 4. Zbarawska Ł., Marchuk N., Mushenyk I. Polityka innowacyjna przedsiębiorstwa. / Zbarawska Ł., Marchuk N., Mushenyk I. // The XXII International Scientific and Practical Conference «Methodology and organization of scientific research», June 03-05, 2024, Berlin, Germany. p. 84-86 https://eu-conf.com/wp-content/uploads/2024/04/METHODOLOGY-AND-ORGANIZATION-OF-SCIENTIFIC-RESEARCH.pdf	
101728	Чайковська Ольга Володимирівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський державний педагогічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, російська та англійська мови і література, Диплом магістра, Кам'янець-Подільський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 027651, виданий 28.04.2015, Аттестат доцента АД 007577, виданий 15.04.2021	21	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Стажування/підвищення кваліфікації Участь в програмі Еразмус+. Політехнічний університет Картахени (Іспанія) (30.05.2022-03.06. 2022). Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». За програмою: «Психолого-педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу «Іноземна мова (англійська)» для здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології» в середовищі Moodle». 17.04.2023-28.04.2023. СС 22769675/001151-23. Пігучний інтелект майбутнє освіти. Курс підвищення кваліфікації. 07.11.2023 – 23.11.2023, 30 годин, (1 кредит ЕКТС). Сертифікат ШІ2101 посилання на усі сертифікати на гугл диск: https://drive.google.com/drive/folders/1hhJNfqdrCAQuDCKFgwrlePESTzleLby8?usp=drive_link 9. Великий курс про ІІІ в освіті Сертифікат ВКШІО-4178 26.04.2025 - 09.06.2025

							Участь у міжнародному проєкті Erasmus+ Higher Education "INSIGHT: Inclusive teaching methods in higher education" (2024-2026). Грантова угода № 2024-1-IT02-KA220-HED-000249106 Підручник: Англійська мова для здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології»: підручник / О. В. Чайковська. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2023. – 310 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10981 п.38.1 1. Chaikovska, O., Spivachuk, V., Humeniuk, I., Holinei, V. (2021). Integrated approach to teaching ESP at engineering university. Engineering for rural development, V.20, 1200-1207. (Scopus & WoS) http://www.tf.llu.lv/conference/proceedings2021/Papers/TF263.pdf. (У статті представлено інтегрований підхід до навчання англійської мови професійного спрямування (ESP) у технічному університеті, що поєднує мовну та фахову підготовку здобувачів вищої освіти) 2. Чайковська, О., Бахмат Н. Теоретичні засади викладання англійської мови за професійним спрямуванням у закладах освіти / О. Чайковська, Н. Бахмат // Професійна педагогіка, 2021. Вип. 1(22), С. 4–12. https://doi.org/10.32835/2707-3092.2021.22.4-12 (фахова, категорія Б) 3. Chaikovska O. Career-focused ESP learning through mechanical engineering android app and FE prep flashcards / O. Chaikovska, I. Zavadska, M. Ikonnikova, T. Kozina // Engineering for Rural Development: Conference paper of 21st International Scientific Conference (Jelgava, 24.-26.05.2022) / Latvia University of Life Sciences and Technologies –Jelgava, Issue 21, 2022 – P. 514–519. (Scopus & WoS). DOI:10.22616/ERDev.2022.21.TF173 (Досліджено кар'єрно орієнтоване навчання ESP із використанням мобільного застосунку та навчальних флешкарт як інструментів підготовки студентів до професійного спілкування.) 4. Chaikovska O. The benefits of lexical approach in Quizlet-based vocabulary learnin. Foreign language teaching, 2022. №49 (3). P. 263-271. (WoS). (Розглянуто переваги лексичного підходу у вивченні словникового запасу за допомогою платформи Quizlet як ефективного засобу розвитку автономії студентів.) 5. Chaikovska O. Mastering test-taking reading skills with contextual guessing: the case of unified entrance exam / A. Bodnar, V. Spivachuk // Advanced Education. – 2022. – P. 108-114 (WoS). https://doi.org/10.53656/for22.306bene (Автори аналізують роль контекстуального здогадування у формуванні навичок читання під час підготовки до єдиного вступного іспиту з англійської мови). 6. Chaikovska, O., Humeniuk, I., & Trofymenko, A. (2023). DEVELOPMENT OF PROSPECTIVE AGRICULTURAL ENGINEERS' TECHNICAL WRITING SKILLS USING ONLINE WRITING LAB. Advanced Education, 42-51. (У статті досліджено ефективність використання ресурсів Online Writing Lab (OWL) у розвитку технічного письма як складової дисципліни «Англійська мова за професійним спрямуванням» для майбутніх інженерів аграрного профілю.) 7. Chaikovska O., Bahmat N., Hlushkovetska N. Research on characteristics and strategies for sociocultural competence development in high school / O. Chaikovska, N. Bahmat, N. Hlushkovetska // Педагогічна освіта: теорія і практика: збірник наукових праць. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Інститут педагогіки НАПН України [гол. ред. Бахмат Н.В.]. Київ: Міленіум. – 2022. – Вип. 30. – С. 99-115. https://doi.org/10.32626/2309-9763.2021-30 (Фахове видання, категорія Б) (У роботі досліджено особливості формування соціокультурної компетентності та ефективні педагогічні стратегії її розвитку.) 8. Chaikovska O., Stoliarenko O., Hlushkovetska N., Semenyshena I. Enhancing Students' Listening Comprehension Skills through AI-Based Podcast Activities: A Study in Self-Study Mode / Olha Chaikovska [et al.] // 15th International Scientific and Practical Conference. – [Rezekne Academy of Technologies, Rezekne, Latvia]. – 2024. Vol. 23. P. 336-339. DOI: https://doi.org/10.17770/etr2024vol2.8085 (Scopus) (Представлено результати дослідження ефективності подкастів на базі штучного інтелекту у формуванні навичок аудіювання студентів у режимі самостійного навчання)
--	--	--	--	--	--	--	--

9. Enhancing communication skills of engineering students through EFL platform-assisted project work [Electronic resource] / Olha Chaikovska [et al.] // 23rd International Scientific Conference Engineering for Rural Development. – 2024. – Vol. 23. P.788-792. DOI: <https://doi.org/10.22616/erdev.2024.23.tfi54> (Scopus) (Розглянуто вплив проєктної роботи з використанням онлайн EFL-платформ на розвиток комунікативних умінь студентів інженерних спеціальностей.)

10. Beloev L., Savytka L., Bulgakova O., Zbaravska L., Chaikovska O. Model of professionally focused training of future engineering teachers // Strategies for Policy in Science and Education – Стратегии на образовательната и научната политика. – 2025. – Vol. 33. No. 2. – С. 172–187. (Web of Science Q3) (Запропоновано модель професійно орієнтованої підготовки майбутніх викладачів інженерних спеціальностей із урахуванням сучасних освітніх стратегій)

11. Чайковська О. В. Використання корпусних механізмів для покращення володіння академічною англійською мовою серед аспірантів: вплив на навчальний процес // Відкрите освітнє е-середовище сучасного університету. – 2025. – № 18. – С. 174–183. – DOI: <https://doi.org/10.28925/2414-0325.2025.1814> (Фахове видання, категорія Б)

п.38.(3)

1.Англійська мова для здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології»: підручник / О. В. Чайковська. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», 2023. – 310 с. <http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10981>

2. Чайковська О. Цифровізація викладання іноземних мов у закладах вищої освіти / О. Чайковська // Філологічні дисципліни в закладі вищої освіти: лінгводидактичні аспекти : монографія / за заг. ред.: І. І. Гуменюк; Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Львів-Торунь: Liha-Pres, 2023. – С. 173-186. <https://doi.org/10.36059/978-966-397-304-3-13> (Монографія).

3. Chaikovska O. Research on structural components of foreign language competence / O. Chaikovska // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції : монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022. – С. 12–23. (Монографія). <https://pdatu.edu.ua/images/zbirnyk/zbirnykkafinnov2022.pdf>. У розділі монографії О. Чайковської «Research on structural components of foreign language competence» проаналізовано структуру іншомовної компетентності, визначено її основні компоненти та обґрунтовано їх взаємозв'язок у процесі формування професійної іншомовної підготовки майбутніх фахівців в умовах глобалізації освіти.

4. Chaikovska O., Liaska O. Impact of pedagogical support on vocational school teacher quality improvement / O. Liaska, O. Chaikovska // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції : монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022. – С. 60 – 67. (Монографія). У розділі монографії О. Чайковської та О. Ляски «Impact of pedagogical support on vocational school teacher quality improvement» досліджено вплив педагогічної підтримки на підвищення професійної компетентності викладачів закладів професійної освіти, окреслено ефективні підходи до розвитку їхньої педагогічної майстерності та забезпечення якості освітнього процесу. <https://pdatu.edu.ua/images/zbirnyk/zbirnykkafinnov2022.pdf>

п.38. (4)

MOODLE. Іноземна мова за професійним спрямуванням 181 <http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=2462>

п.38.(8)

Член редакційної колегії у науковому журналі "Професійно-прикладні дидактики" <https://journals.pdu.khmelnitskiy.ua/index.php/pad/editorial>

п.38.(10)

Участь в програмі Еразмус+. Політехнічний університет Картахени (Іспанія) (30.05.2022-03.06. 2022);

						участь у міжнародному проєкті Erasmus+ Higher Education "INSIGHT: Inclusive teaching methods in higher education" Грантова угода № 2024-1-IT02-KA220-HED-000249106 (12) 1) Чайковська, О. (2020). Вплив подкастів, створених за допомогою AUDACITY, на вдосконалення граматичних навичок. – Електронне наукове фахове видання «Відкрите освітнє Е-середовище сучасного університету». – 2020. – Вип. 8. – С. 1–7. У статті проаналізовано вплив подкастів, створених у програмі Audacity, на розвиток граматичних навичок студентів у процесі навчання англійської мови. 2) Чайковська, О. В. (2022). Використання матеріалів Randall's ESL Cyber Listening Lab для покращення навичок аудіювання у ЗВО. – Електронне наукове фахове видання «Відкрите освітнє е-середовище сучасного університету». – Вип. 13. – С. 153–160. – DOI: https://doi.org/10.28925/2414-0325-2022.1313 3) Chaikovska, O. (2022). Developing technical writing skills with masters in engineering through online writing resources. – Open E-environment of modern university. – №13. – С. 153–160. – https://doi.org/10.28925/2414-0325-2022.1313 4) Chaikovska, O. (2021). Digital learning environment in university education. – Modern engineering and innovative technologies. SWorld Periodic Scientific Journal. – Germany: Sergeieva & Co, Lufstr. Karlsruhe. – Issue 16 (6). – С. 148–151. – DOI: 10.30890/2567-5273.2021-16-06-110. – https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit16-06/meit16-06 5) Chaikovska, O., Zavadska, I., Ikonnikova, M., & Kozina, T. (2022). Career-focused ESP learning through mechanical engineering android app and FE prep flashcards. – Engineering for Rural Development: Conference paper of the 21st International Scientific Conference (Jelgava, 24–26.05.2022). – Latvia University of Life Sciences and Technologies. – Issue 21. – С. 514–519. – DOI:"
104212	Семенов Олександр Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом магістра, Подільський державний аграрно-технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 068050, виданий 31.05.2011, Атестат доцента 12/ЦІ 035937, виданий 04.07.2013	24	Холодильна технологія харчових продуктів 1. Приліпко Т. М., Семенов О. М., Косташ В. Б. Оптимізація технології швидкозаморожених борошняних напівфабрикатів. Таврійський науковий вісник. 2024. № 3. С. 128–132. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.13. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13453. (Дослідження спрямовані на вивчення технологічних процесів приготування заморожених напівфабрикатів). 2. Dudarev I., Shemet V., Sydoruk T., Andrushchenko M., Semenov A., Borusiewicz A., Hutsol T. Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Dessert Containing Soy Milk. Applied Sciences. 2025, Vol. 15, № 21, P. 1-16. https://doi.org/10.3390/app152111455. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/21/11455. (Дослідження спрямовані на технології виробництва заморожених десертів з прийнятною якістю та покращеними харчовими властивостями). 3. Prylpyko T. M., Kostash V. B., Pidlisnyj V. V., Semenov A. M. Improvement of Methods of Identification of Meat Types. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2023. Vol. 1, No. 26. P. 72-77. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-26-01-071. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11615. (Висвітлюється питання методів оперативної ідентифікації м'яса при різних технологіях переробки). 4. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Семенов О. М., Підлісний В. В. Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. 2023. № 4. С. 154–160. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12238 5. Postnikova M., Mikhailov E., Kvitka S., Kurashkin S., Kovalov O., Opalko V., Semenov A., Kucher V., Kowalczyk Z. The Grain Cleaning Production Lines' Energysaving Operation Modes of Electromechanical Systems. Tryby Energooszednego Dzialania Systemow Elektromechanicznych w Liniach Produkcyjnych Czyszczenia Ziarna. Agricultural Engineering. 2022, Vol. 26, No. 1, P. 51-63. DOI: https://doi.org/10.2478/agriceng-2022-0005 ISSN 2083-1587; e-ISSN 2449 -5999. https://reference-global.com/article/10.2478/agriceng-2022-0005?tab=preview. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і

						сировини : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 416 с. ISBN 978-617-552-156-4. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10988. (У розділі 3.7 дослідження спрямовані на вивчення криоскопічних властивостей рідких фаз із м'яса бройлерів. У розділі 4.8 дослідження спрямовані на вивчення криоскопічних властивостей рідких фаз із коропів). Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання : монографія / Т. М. Приліпко та ін. Вінниця : Нілан-ЛТД, 2023. 340 с. ISBN 978-617-558-031-8 http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/12929. (У розділі 6.7 дослідження спрямовані на аналізі закономірностей тепло проникнення до продукції через тару). Семенов О. М., Підлісний В. В. Холодильна технологія харчових продуктів : конспект лекцій. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. 108 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10502. (Розглянуто теоретичні основи холодильних технологій та використання холоду в різних галузях харчової промисловості. Наведено перелік запитань для самоконтролю знань з дисципліни. Рекомендації орієнтовано на активізацію виконавчого етапу навчальної діяльності здобувачів). Семенов О. М., Підлісний В. В. Холодильна технологія харчових продуктів : інструктивно-методичні матеріали для виконання лабораторних занять. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ", 2022. 84 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/10568. (Розглянуто дослідження холодильних технологій та використання холоду в різних галузях харчової промисловості. Наведено перелік запитань для самоконтролю знань з дисципліни. Рекомендації орієнтовано на активізацію виконавчого етапу навчальної діяльності здобувачів).
200495	Крачан Тетяна Михайлівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Львівський ордену Леніна державний університет ім. І.Франка, рік закінчення: 1999, спеціальність: 6.040101 хімія, Диплом кандидата наук ДК 048942, виданий 23.10.2018, Аттестат доцента АД 014932, виданий 21.02.2024	26	Харчова хімія Підвищення кваліфікації: 1) Дистанційне закордонне стажування у Вищій Школі Агробізнесу м. Ломж (Польща) з 25.10. 2021 р. по 03.12. 2021 р. (180 год.); сертифікат NO.WSA/II/12/21 2) Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів освіти на тему: «Дистанційні засоби навчання на прикладі платформ ZOOM та MOODLE 15.02-22.02.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща, 45 год.); сертифікат ES № 4406/2021. 3) Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" , свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001110-23, Психолого педагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Харчова хімія"" в середовищі Moodle, дата видачі 28 квітня 2023 року, строк проходження 17-28.04.2023 року, (2 кредити ЕКТС / 60 год.); 4) Міжнародне стажування UNIGreen UA study visit at University of Almeria – working package: Digitalisation & Virtual Campus, 05.06-09.06.2023, ВРІ/UE/2022/12-00; 30 год. 5) Підвищення кваліфікації ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" , ЗВО ПДУ, 30.11.2023 р. по 28.12.2023 р. (4 кредити ЕКТС/120 год.). свідоцтво СС 22769675/001284-23 6) АТ «Подільський Цемент», довідка № 1, дата видачі 25.06. 2025 року, строк проходження 12.06-25.06.2025 р., (2 кредити ЕКТС / 60 год.). " "Досягнення професійної діяльності викладача за п.38 ЛУ: 38.1: наявність публікацій: 1) Крачан Т.М. Недільська У.І. Хімічні препарати в аграрній сфері виробництва. Електронний науковий журнал «Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка». ЗВО «ПДУ». Кам'янець-Подільський, 2022. № 1 (36). С. 21-29; DOI: https://doi.org/10.37406/2706-9052-2022-2-3 2) Ямборак Р.С., Крачан Т.М. Особливості комплексного узагальненого оцінювання екологічної якості атмосферного повітря. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки», 2023. №129. С. 331-338; DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.129.43 3) Крачан Т.М., Терещенко С.В., Трофімова Л.С. Особливості моніторингу вмісту важких металів в ґрунтах і водах регіону Кам'янець-Подільського. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія:

							Сільськогосподарські науки», 2023. №130. С. 449-456; DOI https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.130.62 4) Rakhimov, G., Shevnikov, M., Plahitiy, D., Nediliska, U., Krachan, T. Life forms of plants of natural and anthro-pogenic landscapes. Scientific Horizons, 2023. 26(1). p. 62-72. https://doi.org/10.48077/scihor.26(1).2023.62-72 5) Bakhmat, M., Padalko, T., Krachan, T., Pantsyreva, H., Tkach, L. Formation of the Yield of Matricaria recutita and Indicators of Food Value of Sychorium intybus by Technological Methods of Co-Cultivation in the Interrows of an Orchard Journal of Ecological Engineering, 2023, 24(8) DOI: https://doi.org/10.12911/22998993/166553 6) Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Коваль Т.В., Придеткевич Ю.О., Самар А.В. Вміст нітритів у м'ясопродуктах. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки», 2024. №1. С. 145-151. DOI:https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.17 ; 7) Крачан Т. М., Ямборак Р. С. Джерела походження сполук алюмінію в питній воді // Таврійський вісник. Серія: Технічні науки. 2024. № 1. С. 152-158. науки. 2024. № 1. С. 152-158. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.18 8) Крачан Т.М., Ямборак Р.С, Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону. Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки» №136. С. 272 – 278. DOI https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33 9) Ямборак Р.С., Крачан Т.М., Коваль Т.В. Дослідження вмісту алюмінію у воді: сезонні коливання та їх наслідки для якості сільськогосподарської науки. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 139. Ч. 2. С. 294-299. DOI https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.139.2.36. 10) Nediliska U. Ecological aspects of climate change impact on tree species in forest ecosystems / U. Nediliska, T. Krachan, R. Myalkovsky, O/ Horodyska, Y. Potapyskiy // Ukrainian journal of forest and wood science . Vol. 15. No. 4, 2024. p. 90-107 DOI: 10.31548/forest/4.2024.90 10. " 38.3: наявність виданого підручника або монографії: 1. Органічна хімія: навчальний посібник для студентів природничих спеціальностей Л.І. Роговик, Т.М. Крачан. - Кам.-Под., - 2021. - 145 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/7700 2. Хімія: навчальний посібник / Л.І. Роговик, Т.М. Крачан. Кам'янець-Подільський, 2021. – 269 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13381 п.38 ЛУ: 38.4: наявність виданого навчально-методичних праць: 1. Електронний курс "Хімія" для здобувачів освіти спеціальності 208 агроінженерія інженерно-технічного факультету на освітній платформі Moodle (2022) http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=1291 2. Хімія: курс лекцій (для здобувачів спеціальності 141 "«Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти). Кам'янець-Подільський: Копі-Центр, 2022. 61 с. http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11957 п.38 ЛУ: 38.8: виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми ""Впровадження елементів STEM-технологій в навчальний процес під час викладання хімічних дисциплін"". Протокол № 3 від «13» жовтня 2023 р. реєстраційний номер НДДКР 0123U105276 Дата реєстрації: 19-12-2023 п.38 ЛУ: 38.14: керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: Всеукраїнська студентська олімпіада з хімії (в складі журі); Студент Гулай Ілля - 1 місце (Витяг протоколу засідання кафедри №12 від 19 квітня 2024 року) Всеукраїнська студентська олімпіада з хімії (в складі журі); Студент Подолянюк Ангеліна - 1 місце (Витяг протоколу засідання кафедри №9 від 18 квітня 2025 року) п.38 ЛУ: 38.19: діяльність за спеціальністю у формі участі у
--	--	--	--	--	--	--	--

							професійних та/або громадських об'єднаннях: 1. Член громадська організації (ГО) «Міжнародна фундація науковців та освітян» (МФНО) https://iesfukr.com.ua/uk/
484439	Руснак Леся Володимирівна	асистент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти	Диплом молодшого спеціаліста, Коледж Подільського державного аграрно-технічного університету, рік закінчення: 2014, спеціальність: Правознавство, Диплом бакалавра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2016, спеціальність: 6.030401 правознавство, Диплом бакалавра, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, рік закінчення: 2018, спеціальність: 6.020302 історія, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2018, спеціальність: 081 Право, Диплом магістра, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, рік закінчення: 2019, спеціальність: 032 Історія та археологія, Диплом доктора філософії Н23 001742, виданий 15.12.2023	7	Правознавство	Підвищення кваліфікації: 1. Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова, з дисципліни «Методика викладання юридичних освітніх компонентів» (Свідчення №76/22, від 02.12.2022, 4 кредити ЄКТС/120 год. 2. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Неформальна освіта та академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів в країнах Європейського Союзу та України», організованому Інститутом Науково-дослідного Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародної фундації науковців та освітян з 02 вересня по 11 вересня 2024 року м. Люблін (Республіка Польща), 1,5 кредити ЄКТС (45 години); 3. На платформі онлайн-курсів Prometheus підвищення кваліфікації за темою: «Жінки та чоловіки: гендер для всіх» 60 годин (2 кредита ЄКТС). 16.11.2024. Автентичність сертифіката може бути перевірена за посиланням https://certs.prometheus.org.ua/cert/6f621c5b87b44ccd893440bf463f9639 . Досягнення професійної діяльності викладача за п.38 ЛУ: 38.1: 162–167. https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-37-02-057http://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/view/meit37-02-057 . За п.38.1 ЛУ 1. Руснак Л.В. Тягар доказування у Федеральному Конституційному Суді Федеративної Республіки Німеччини та в Конституційному Суді України. Modern engineering and innovative technologies International periodic scientific journal (online). Міжнародний науковий журнал. (Copernicus, GScholar). Karlsruhe, Germany. 2021. № 18. Part 4. С. 80–83. (У статті розглядаються підходи до розподілу тягара доказування у конституційному судочинстві Німеччини та України) https://doi.org/10.30890/2567-5273.2021-18-04-038 . URL: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit18-04/meit18-04 2. Руснак Л. В. Правова природа доказу у міжнародній доктрині конституційного права. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Право. 2022. № 72(4). С.95–98. https://doi.org/10.24144/2307-3322.2022.72.16 . URL: http://visnyk-pravo.uzhnu.edu.ua/article/view/266813/262822 (Досліджено сутність доказу як юридичної категорії в конституційному праві та його інтерпретацію в міжнародній доктрині. Стаття висвітлює особливості доказового матеріалу у справах конституційної юрисдикції та його зв'язок з принципами верховенства права) 3. L.V. Rusnak Cognition as a means of forming the proof system in the constitutional court process. European Socio-Legal and Humanitarian Studies. Випуск 1. 2022 рік. С. 224–228. URL: https://ehs-journal.ro/wp-content/uploads/2022/10/ESLHS_1_22.pdf (Стаття розкриває значення пізнання та інтелектуальних процесів у формуванні доказової системи конституційного судочинства. Автор доводить, що когнітивні механізми впливають на повноту, об'єктивність і логічність оцінки доказів судьями) 4. Руснак Л. В. Принципи конституційно-правового доказування. Юридичний науковий електронний журнал. № 11. 2022. С.857–858. https://doi.org/10.32782/2524-0374/2022-11/209 . URL: http://lsej.org.ua/11_2022/209.pdf (У статті систематизовано базові принципи доказування, властиві конституційному судовому процесу. Автор окреслює їх зміст та роль у забезпеченні об'єктивного, справедливого й неупередженого розгляду справ Конституційним судом) 5. Руснак Л. В. Право на докази в процесах конституційних гарантій: міжнародна практика конституційних судів. Держава та регіони. Серія: Право. № 4. 2022. С. 179–182. https://doi.org/10.32840/1813-338X-2022.4.26 URL: http://law.stateandregions.zp.ua/archiv/e/4_2022/26.pdf (У статті проаналізовано міжнародні підходи до реалізації права на докази у конституційному судочинстві) 6. Руснак Л. В. Поняття та властивості доказів у доктрині німецького права. Правові новели. № 19. 2023. С. 204–207. https://doi.org/10.32847/ln.2023.19.26 . URL:

[illegible]

							№0060. Член ВГО «Асоціація правників України» . Сертифікат №10913 від 03.04.2025 р.
140800	Бурдега Василь Юрійович	асистент, Основне місце роботи	Інженерно-технічний факультет	Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1982, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 029134, виданий 13.04.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 017952, виданий 24.10.2007	36	Інженерна та комп'ютерна графіка	Підвищення кваліфікації. 1. Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінар) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів освіти на тему: «Interactive technologies of m[il]ed learning in the training of technical and scientific specialists in te countries of f the European union and Ukraine». (1,5 кредиту ESTS 45 годин). Сертифікат ES №19727 12.05.2024р. 2. Стажування на виробництві ПП «Квін-майстер» с.Кам'янка Хмельницької області з 21.04.2025 р. по 23.05.2025 р. Участь у Вебінарі «ПП в науковій діяльності», який було проведено науково-навчальним центром компанії «Наукові Публікації» (0,5 ESTS) 29 10 2025 р. Сертифікат № AQ 1906 29/10/2025h 3. Довідка, наказ від 23 травня 2021 року, ПП «Квін-майстер», с. Кам'янка, Кам'янець-Подільського району, Хмельницької області. 150 год. п.38.1 1. Девін В.В., Ткачук В.С., Бурдега В.Ю., Семенишина Р.В. Комп'ютерні технології в розрахунку геометричних характеристик складених перерізів. Електронне наукове фахове видання ISSN: 2414-0325. Open educational e-environment of modern University, № 10 (2021) Вип. 10. с. 67-76. DOI: https://doi.org/10.28925/2414-0325.2021.107 (в статті розглядаються використання комп'ютерних технологій для розрахунку геометричних параметрів складених перерізів). 2. П. Федірко, В. Девін, В. Ткачук, В. Бурдега. Технологія виготовлення і математичні моделі апаратів високого тиску. Вісник Львівського національного аграрного університету: агроінженерні дослідження. Львів: Львів. нац. аграр. ун-т, 2021. № 25.с. 143-147. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnau_agr_2021_25_20 https://doi.org/10.31734/AGROENGINEERING2021.25.143 (Результатом представленої роботи є висновок про те, що спроектувати апарат високого тиску на основі багатопарової конструкції є більш доцільним для апаратів високого тиску, що широко використовують у галузі переробки сільськогосподарської продукції, харчових виробництв, у різних галузях промисловості). 3. П. Федірко, В. Девін, В. Ткачук, В. Бурдега. Виготовлення і математичні моделі апаратів високого тиску, підсиленних обмотуванням склопластиком. Вісник Львівського національного університету природокористування. Серія «Агроінженерні дослідження». Львів: Львів. нац. аграр. ун-т, 2022. № 26. с. 159-163. http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnau_agr_2022_26_23 (У процесі роботи були проаналізовані апарати високого тиску у вигляді циліндра, обмотаного склопластиком. Визначено вагові співвідношення. Апарати в такому виконанні є міцними і найменш металомісткими, що суттєво зменшує вагу). 4. Девін В., Ткачук В., Бурдега В. Використання некомерційного навчального програмного забезпечення у викладанні дисципліни механіка матеріалів і конструкцій. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Херсон : Олді+, 2022. с. 226-235. 5. Виготовлення і математичні моделі апаратів високого тиску рулонованої і підсиленої кільцями конструкції. П. Федірко, В. Девін, В. Ткачук, В. Бурдега. Подільський державний університет. Подільський вісник №43. м. Кам'янець-Подільський. 2024. https://doi.org/10.37406/2706-9052-2024-2.28 (Застосування приведених теоретичних розрахунків дасть змогу розробникам апаратів високого тиску визначити геометричні форми й конструктивні параметри вузлів конструкції, урахувуючи навантаження, які діють у процесі роботи установки, що неможливо або занадто складно зробити за допомогою аналітичних залежностей). 6. Девін В., Ткачук В., Бурдега В. ВИКОРИСТАННЯ СИСТЕМИ КОМП'ЮТЕРНОЇ АЛГЕБРИ МАТНСAD У ВИКЛАДАННІ ЗАГАЛЬНОТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН. Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції : монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2024. с .331-339.

							http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13121(Використання новітніх інформаційних технологій у процесі вивчення загальнотехнічних дисциплін впливає як на зміст так і на методику освітнього процесу, надає можливість посилити мотивацію навчання. Використання комп'ютерної техніки і відповідного програмного забезпечення створює умови щодо збільшення обсягу самостійної та індивідуальної роботи над навчальним матеріалом). п.2. 1. Пат.148475 У країна, МПК B23P 6/00. Спосіб відновлення лемеша культиватора-плоскоріза (Україна) - № у 2021 01539; Заявлено 24.03.2021; Опубл. 11.08.2021, Бюл.№32.– 4с Бончик В.С., Дуганець В.І., Семенишина Р.В., Дудчак Т.В., Бурдега В.Ю. 2. Пат.153999 У країна, МПК B60H 1/00. Пристрій для вентиляції і опалення кабіни транспортного засобу / Бончик В.С., Дуганець В.І., Бурдега В.Ю., Девін В.В., Семенишена Р.В. (Україна) - № у 2023 01137; Заявлено 20.03.2023; Опубл. 27.09.2023, Бюл. № 39.– 4 с. 3). Пат.154000 У країна, МПК B23C 5/26. Пристрій для кріплення інструменту / Бончик В.С., Дуганець В.І., Бурдега В.Ю., Ткачук В.С., Семенишена Р.В. (Україна) - № у 2023 01139; Заявлено 20.03.2023; Опубл. 27.09.2023, Бюл. № 39.– 4 с. 4. Пат. 157774 У країна, МПК B62D 55/30. Пристрій для натягування гусениці трактора. Бончик В.С., Дуганець В.І., Девін В.В., Бурдега В.Ю., Ткачук В.С. - № у 2024 02394; Заявлено 06.05.2024; Опубл. 20.11.2024, Бюл. № 47.– 4 с. 5. Пат. 157775 У країна, МПК A01D 87/00. Навантажувач матеріалів. Бончик В.С., Дуганець В.І., Девін В.В., Бурдега В.Ю., Ткачук В.С. - № у 2024 02395; Заявлено 06.05.2024; Опубл. 20.11.2024, Бюл. № 47.– 4 с. п.3. 1. Інженерна та компютерна графіка. Конспект лекцій. Розділ «Інженерна графіка» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181«Харчові технології» В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 80 с. 2. Методичні рекомендації до лабораторних занять і самостійного виконання графічних робіт з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» розділ «Інженерна графіка» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 52 с. 3. Методичні рекомендації до лабораторних занять і самостійного виконання графічних робіт з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» розділ «Інженерна графіка» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальностей 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт», 275 «Транспортні технології» Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 92 с. 4. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Деталі машин» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт». В.В. Девін, В.І. Дуганець, В.С. Ткачук, В.Ю. Бурдега, Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 166 с. 5. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Теорія механізмів і машин» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт». В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега, Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2024. 390 с. 6. Електронний курс лекцій з дисципліни «Механіка матеріалів і конструкцій» у двох частинах для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: Н7(208) «Агроінженерія», J8(274) «Автомобільний транспорт». В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега, Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025.134 слайди. 1. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія», В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2021. 219 с. 2. Ткачук В.С., Девін В.В., Бурдега В.Ю. Теорія механізмів і машин. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія». В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2021. 245 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

							3. Девін В.В., Ткачук В.С., Бурдега В.Ю. Механіка матеріалів і конструкцій. Методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: 208 «Агроінженерія», 274 «Автомобільний транспорт». Частина 1. Частина 2. ЗВО «Подільський державний університет». В.С. Ткачук, В.В. Девін., В.Ю. Бурдега. Кам'янець-Подільський. 2021. 156 с. 4. Девін В.В., Ткачук В.С., Бурдега В.Ю. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: 208 «Агроінженерія». В.С. Ткачук, В.В. Девін, В.Ю. Бурдега. Кам'янець-Подільський: ПДАТУ 2021. 110 с. 5. Конспект лекцій з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 163 «Біомедична інженерія». В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2025. 177 с. 6. Інженерна та комп'ютерна графіка. «Геометричне та проекційне креслення» Методичні рекомендації до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: Н7(208) «Агроінженерія», J8(274) «Автомобільний транспорт» В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2025. 74 с. 7. Механіка матеріалів і конструкцій. Методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей: Н7(208) «Агроінженерія», J8(274) «Автомобільний транспорт». Частина 1, 2. В.Ю. Бурдега, В.В. Девін, В.С. Ткачук. Кам'янець-Подільський: ПДУ, 2025.156с. п.11 1) Договір НКП №9/2020 від 12.04.2022 року. 2) Договір НКП №22/2023 від 4.03.2023 року. 3) Договір НКП №22/2024 від 22.05.2024 року. 4) Договір НДР №20/2025 від 09.04.2025 року. п.14 Геометричне моделювання поверхні робочих органів "
28165	Приліпко Тетяна Миколаївна	Завідувач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Білоцерківський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1992, спеціальність: зоотехнія, Диплом магістра, Білоцерківський національний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005769, виданий 12.04.2007, Диплом кандидата наук КН 014537, виданий 09.06.1997, Аттестат доцента 02/ДЦ 002265, виданий 21.10.2004, Аттестат професора 12/ПР 005896, виданий 23.12.2008	28	Вступ до фаху	1. Prylirko T.M., Fedoriv V.M. Kostash V. B., Формування сировинної бази та засоби виробництва харчової промисловості України. Scientific Periodical Journal "Modern engineering and innovative technologies" Karlsruhe, Germany. August 2023 Issue 28 / Part 1 P.321-40. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-28-01-013 (Показані основні проблеми і їх вирішення при побудові нових підприємств із переробки харчової сировини. Обґрунтовані основні напрямки регулювання розвитком інтеграційних процесів виробництва харчової продукції з раціональним розміщенням регіональних переробників сільськогосподарської продукції і їх сировинного забезпечення, в умовах сучасної економічної кон'юнктури. 2. Приліпко Т.М.. Методика викладання курсу «Харчова хімія» і формування загальнопредметних компетентностей для здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології». / Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції : монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022. – С. 331-340. https://doi.org/10.32782/978-966-289-635-0-37 (Теоретичні основи вивчення обладнання харчової галузі для майбутніх інженерів-технологів включають принципи машинобудування, кінематики, динаміки, термодинаміки, а також теорію тепло- та масообміну. В умовах інтенсифікації виробництва особливу увагу слід приділяти вивченню автоматизованих систем, енергоефективності, оптимізації процесів, моделюванню, а також новітнім технологіям, таким як адитивні технології та використання штучного інтелекту). 3. Приліпко Т.М.Теоретичні основи

вивчення обладнання харчової галузі майбутніми інженерами-технологами в умовах інтенсифікації сучасного виробництва /Т.М.Приліпко, В.М. Федорів // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції: монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022. – С. 321-331 <https://doi.org/10.32782/978-966-289-635-0-36>.

4. Приліпко Т.М. Роль навчальної дисципліни «Товарознавство, стандартизація» у формуванні професійних знань майбутнього фахівця харчової галузі

5. Т.М. Приліпко, І.М. Кузьмінська // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції : монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон: Олді+, 2022. – С. 413. <https://doi.org/10.32782/978-966-289-635-0-47> (Дисципліна «Товарознавство, стандартизація» відіграє ключову роль у формуванні професійних знань майбутнього фахівця харчової галузі, надаючи йому знання про властивості продуктів, методи їх оцінки, вимоги до якості, а також стандарти й сертифікацію. Це дозволяє спеціалісту контролювати якість сировини та готової продукції, забезпечувати безпеку харчових продуктів, ефективно організовувати товарообіг і впроваджувати нові технології, що є критично важливим для успішної кар'єри).

6. Приліпко Т.М. Організація та удосконалення навчального процесу при вивченні біохімії здобувачами вищої освіти природничих спеціальностей /Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль, У.І. Недільська // Сучасні тенденції забезпечення якості підготовки фахівців: проблеми та шляхи їх вирішення в умовах глобалізації та євроекономічної інтеграції: монографія / за заг. ред.: В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Херсон : Олді+, 2022. – С. 312-321. <http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/e/123456789/9850>. (Організація та удосконалення навчального процесу з біохімії для природничих спеціальностей передбачає комплексний підхід, який включає: інтеграцію теоретичних знань з практичними навичками, використання сучасних освітніх технологій (інтерактивні лекції, онлайн-курси, симуляції), поглиблене вивчення окремих тем через наукові дослідження та проекти, а також стандартизацію навчальних програм для забезпечення єдиної бази знань та кращої адаптації випускників до вимог ринку праці).

7. Приліпко Т.М. Роль самоосвіти у вдосконаленні професійної компетентності викладача закладу вищої освіти / Т.М. Приліпко, Т.В. Коваль // Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. Монографія / за заг. Ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». – Рига, Латвія : "Baltija Publishing", 2023. – С. 79-86. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-300-2-9>. (Оновлення та поглиблення знань: дозволяє викладачеві бути в курсі останніх досягнень науки та нових тенденцій у своїй галузі, а також постійно оновлювати свої знання відповідно до темпу сучасного життя. Вдосконалення навичок: сприяє розвитку критичного та аналітичного мислення, вдосконаленню навичок рефлексії, а також оволодінню новими методами навчання та виховання. Розвиток особистісних якостей: стимулює розвиток особистісного та професійного саморозвитку, самопізнання, самоаналізу та самооцінки).

8. Коваль Тетяна. Самостійна робота як важливий засіб модернізації змісту вищої освіти / Тетяна Коваль, Тетяна Приліпко // Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. - Кам'янець-Подільський, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». - Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2024. – С. 312-321. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-422-1-31> (Ефективність організації самостійної роботи студентів забезпечує комплекс педагогічних умов таких, як структура та оновлення навчального матеріалу;

							методи реалізації та методичне забезпечення певного навчального курсу; вивчення індивідуальних навчальних можливостей студентів з метою виховання у них інтересу до знань, стимулювання їхньої пізнавальної активності та індивідуального планування самостійної роботи, бо це має бути одним із найефективніших шляхів забезпечення максимальної активізації та інтенсифікації самостійної навчальної діяльності; озброєння студентів навичками самостійної навчальної роботи, забезпечення наступності у процесі виховання самостійності на кожному етапі навчання; впровадження доцільного педагогічного керівництва самостійною роботою студентів; налагодження систематичного зворотного зв'язку). 9. Prylipko T.M. Use of mobile learning technology in higher education institutions / T.M.Prylipko, T.V.Koval, L.V.Rusnak // Scientific thought development: Education and pedagogy, Psychology and sociology, Philosophy, Philology. Monographic series «European Science». – Karlsruhe, Germany. – Book 31. – Part 3. – 2024. – P.42-59. DOI: 10.30890/2709-2313.2024-31-00-012. (Використання мобільного навчання у ВНЗ дозволяє студентам отримати доступ до навчальних матеріалів будь-де та будь-коли за допомогою мобільних пристроїв, що сприяє кращому засвоєнню інформації та підвищує залученість до навчального процесу через інтерактивні платформи). 10. Methods of teaching the course "Food Microbiology" and the formation of general subject competencies for higher education students majoring in "Food Technology" (Методика викладання курсу «Харчова мікробіологія» та формування загальнопредметних компетентностей здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології»). / T.M. Prylipko, L.V. Rusnak. // Issue Nr. 3(28-03), SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria. 2024. P. 19–25. Indexed in INDEX COPERNICUS DOI: https://doi.org/10.30888/2663-5712.2024-28-00-037 (Задачею системи вищої освіти є підготовка в рамках компетентісного підходу висококваліфікованих, компетентних та конкурентноздатних спеціалістів, що відповідають сучасним вимогам ринку праці, із сформованими різноманітними компетенціями, здатними застосовувати нові технології і підвищувати продуктивність професійної діяльності, а також успішно адаптуватися у виробничій сфері. Розкриття педагогічної можливості інформатизації навчання в середовищі харчових технологій і наукове обґрунтування її реалізації є актуальним і значущим). 11. Prylipko T.M., Contradictions and problems of external requirements for the training of food production and catering specialists. (Суперечності та проблеми зовнішніх вимог до підготовки спеціалістів харчових виробництв та громадського харчування) / T.M. Prylipko, L.V. Rusnak. // Modern engineering and innovative technologies: International periodic scientific journal. Karlsruhe, Germany. Issue №36, Part 5. December 2024. P. 61–65. DOI: 10.30890/2567-5273.2024-36-00-056 (Представлений сучасний підхід до підготовки професійно компетентних спеціалістів харчових виробництв і громадського харчування на основі вимог WorldSkills). 12. Prylipko T.M., Research work of student youth (Науково-дослідницька робота студентської молоді) / T.M. Prylipko, L.V. Rusnak. // ScientificWorld-NetAkhatAV. Monographic series «European Science» Karlsruhe (December 30, 2024) Book 35. Part 4. KAPTEL 4 / CHAPTER 4 4 . P.72-82. DOI: 10.30890/2709-2313.2024-35-00-022 (Розробки щодо обґрунтування оптимальних педагогічних умов, які забезпечують результативність навчального процесу з формування професійно-термінологічної компетентності майбутніх фахівців аграрного виробництва). 13. Тетяна ПРИЛІПКО, Леся РУСНАК МЕТОДОЛОГІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПІДХОДІВ ПІДГОТОВКИ КОНКУРЕНТОЗДАТНОГО ІНЖЕНЕРА-ТЕХНОЛОГА ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ. Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації. Монографія / за загальною редакцією А. М. Івановської. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : Baltija Publishing, 2025. С.155-164. DOI: https://doi.org/10.30525/978-9934-26-560-0-13 (Інтенсивний розвиток харчової промисловості обумовлює необхідність трансформації підходів до підготовки висококваліфікованих
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

[illegible]

						продукції. Монографія. / Тетяна Приліпко, Тетяна Коваль // Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ». – 2025. – 242 7. Приліпко Т.М., Удосконалення складу рецептур і технологічних прийомів виробництва продукції з рибного фаршу: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Ткачук В.П. Кам'янець-Подільський: 2024. - 322 с. 38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія первинної переробки молока» для здобувачів вищої освіти факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва за спеціальністю – 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва” / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 55 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «ХАРЧОВІ ХІМІЯ» для здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Кам'янець-Подільський, / ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, КОСТАШ Володимир Борисович – Кам'янець-Подільський, 2022. – 86с. 4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «ТВІПТ» /Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. – 48 с. 38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; 1. Участь у роботі, як члена постійної спеціалізованої вченої ради Кз5.826.02 Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. (до 31.12 2021 року) 38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Член редакційної колегії видання, що включено до переліку фахових видань України (науковий збірник ЗВО «ПДУ») 38.10. участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії": «Норвегія-Україна. Професійна адаптація. Інтеграція в державну систему» професійної перепідготовки військовослужбовців, звільнених в запас за програмою «Аграрний менеджмент» (Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції 30 год) 2020р., (40 год) 2021р. 38.11. Застосування оптимальних режимів стерилізації м'ясних пагетів 18\2021 Науково-консультативні послуги з виготовлення м'яких розсільних сирів 31\2023 38.12. 1. Зберігання та пакування плодовоовочевої продукції: практичний посібник. Т..М. Приліпко, Т.В. Коваль – Кам'янець-Подільський, 2025. – 143 с. 2. Історія харчових виробництв Поділля: навчальний посібник / Т.М. Приліпко, Л.В. Руснак, Т.В. Коваль, В.Б. Косташ – Кам'янець-Подільський: Заклад вищої освіти «Подільський державний
--	--	--	--	--	--	---

							університет», 2025. – 400 с. 3. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво як стратегічний напрям сільського господарства України в умовах воєнного стану. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, №9 с.1-8 4. Букалова Н., Богатко Н., Лясота В., Приліпко Т. Забезпечення якості: індичих, гусячих і цесарчиних яєць: вимоги щодо приймання, пакування, маркування та зберігання. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, № 7, липень 2023. С. 49–59. 5. Наталія Букалова, Надія Богатко, Тетяна Приліпко, Альона Богатко. Бджільництво: алгоритм дій у разі отруєння бджіл пестицидами. Управління якістю (спеціалізований журнал для підвищення конкурентоспроможності підприємства, за інформаційної підтримки Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів). Київ, 2023, № 10. С. 72–77. 38.14. керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком Науковий керівник студентського наукового гуртка « Харчовик» 38.19. Участь у громадському об'єднанні «ПРОСВІТА» Підвищення кваліфікації. 1. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001124-23 за програмою психологопедагогічні основи вищої освіти та практичний досвід створення дистанційного курсу ""Методи контролю харчових виробництв в середовищі ""MOODLE"" загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 17 квітня 2023р. по 28 квітня 2023р. 2. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001282-23 за програмою ""Модернізація освітнього середовища в умовах воєнного та надзвичайного станів"" з 30 листопада по 28 грудня 2023 р. загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 120 год/ 4 кред.. 3. Заклад вищої освіти ""Подільський державний університет"" Свідцтво про підвищення кваліфікації СС 22769675/001762-25 за програмою Цифрові інструменти Google для науково-педагогічних працівників закладів вищої та фахової передвищої освіти загальна кількість годин /кредитів ЄКТС за навчальним планом 60 год/ 2 кред.. з 20 жовтня 2023р. по 31 жовтня 2023р. 4. НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ ДЗВО «УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ» ЦЕНТР ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ. Сертифікат ККПК № 0817-2025 засвідчує, що Тетяна ПРИЛІПКО з 27.11.2025 р. по 15.12.2025 р. прослухав(-ла) та успішно завершив(-ла) 90-годинний курс за програмою: «Волонтерство та студентське самоврядування у формуванні громадянських компетентностей здобувачів освіти» за категорією: Керівники, науково-педагогічні, педагогічні працівники закладів вищої освіти і вдосконалив (-ла) освітологічну, соціально-психологічну, науково-методичну, інноваційно-дослідницьку, інформаційно-комунікаційну компетентності згідно з програмою курсу (3 кредити ECTS / 90 годин)."
125683	Збаравська Леся Юрївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет енергетики та інформаційних технологій	Диплом магістра, Кам'янець-Подільський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізика, Диплом кандидата наук ДК 066488, виданий 23.02.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 033300, виданий 30.11.2012	26	Фізика	п.38. 1. 1. NIKOLAENKO S, IVANYSHYN V, ZBARAVSKA L, BULGAKOVA O, TORCHUK M . Programming of pedagogical technology for formation of professional competence when studying natural and general technical disciplines. 21 st International Scientific Conference ENGINEERING FOR RURAL DEVELOPMENT Proceedings, Volume 21 May 25-27, 2022, pp. 623-630 https://www.tf.llu.lv/conference/proceedings2022/ 2. NIKOLAENKO S, IVANYSHYN V, ZBARAVSKA L, BULGAKOVA O, TORCHUK M Inter-subject relations research in professional studies of future agricultural engineers. 21 st International Scientific Conference ENGINEERING FOR RURAL

DEVELOPMENT Proceedings, Volume 21 May 25-27, 2022, pp. 631-637
<https://www.tf.llu.lv/conference/proceedings2022/>

3. NIKOLAENKO S, IVANYSHYN V, ZBARAVSKA L, SHYNKARUK V, BULGAKOVA O. Integration-lifelong educational space in formation of competent agricultural engineer . 21 st International Scientific Conference ENGINEERING FOR RURAL DEVELOPMENT Proceedings, Volume 21 May 25-27, 2022, pp. 637-644
<https://www.tf.llu.lv/conference/proceedings2022/>

4. BELOEV I., VASILEVA V., SHYNKARUK V., BULGAKOVA O., BONDAR M., ZBARAVSKA L., SLOBODIAN S. Modernization of the content of the lecture course in physics for training future agricultural engineers // Strategies for Policy in Science and Education. Volume 31, Number 1. 2023. pp. 73-84
<https://doi.org/10.53656/str2023-1-4-mod>.

5. BELOEV I., BULGAKOVA O., ZAKHUTSKA O., BONDAR M., ZBARAVSKA L. Formation of professional skills of agricultural engineers during laboratory practice when studying fundamental science. Strategies for Policy in Science and Education. Volume 32, Number 2, 2024, pp. 144-156.
<https://doi.org/10.53656/str2024-2-2-for>.

3.

1. Слободян С.Б., Збаравська Л.Ю. Міжпредметні зв'язки курсу фізики, як основа професійної підготовки майбутніх агроінженерів. Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія : "Baltija Publishing", 2023. с.95-102.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11331>

2. Збаравська Л.Ю. Фізика як навчальна дисципліна в системі підготовки майбутніх агроінженерів. Інновації в сучасній освіті: методологія, технологія, дидактичні та виховні аспекти. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія: "Baltija Publishing", 2023. с. 258-266.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/11351>

3. Збаравська Л.Ю. Лабораторні заняття з фізики як засіб формування продуктивних способів пізнання у майбутніх фахівців агроінженерних спеціальностей. Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи. Монографія / за заг. ред. В. В. Іванишин. Кам'янець-Подільський. Заклад вищої освіти «Подільський державний університет». Рига, Латвія: "Baltija Publishing", 2024. с. 249-258.
<http://188.190.33.55:7980/jspui/handle/123456789/13128>

4. Збаравська Л. Ю., Ясінецька І. А. Педагогічні умови формування основних професійних компетенцій у майбутніх бакалаврів інженерно-технічного профілю в процесі вивчення природничих дисциплін // Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації: монографія / за заг. ред. А. М. Івановської. Кам'янець-Подільський : Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», Рига (Латвія) : Baltija Publishing, 2025. С. 94–107.

4.

Методичні рекомендації для самостійної практичної роботи студентів з фізики. Частина 1. / Л.Ю. Збаравська, С.Б. Слободян, М.В. Торчук – Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. – 80с.

Методичні рекомендації для виконання практичних та лабораторних робіт з дисципліни фізика. Розділ: атомна фізика / Л.Ю. Збаравська, С.Б. Слободян, М.В. Торчук – Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. –52с.

Методичні рекомендації для самостійної практичної роботи студентів з теоретичної механіки. Статика. / Збаравська Л.Ю. – Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. – 52с.

8.

Відповідальний редактор міжнародної колективної монографії "Сучасна освіта України: проблеми, досвід, перспективи". 2024р.

Відповідальний редактор міжнародної колективної монографії "Модернізація вищої освіти України в контексті глобалізації". 2025р.

Член редакційної колегії наукового журналу "Прикладні дидактики" з 2024р.

10.

участь у міжнародному проєкті

						Erasmus+ Higher Education "INSIGHT: Inclusive teaching methods in higher education" Грантова угода № 2024-1-IT02-KA220-HED-000249106 11. договори з ФО Калінін Андрій Олегович про надання науково-консультаційних послуг "Розробка комплексних заходів безпеки при сільськогосподарських роботах": НКП 12/2022, НКП 23/2023, НКП 7/2024. 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Еврика", з 2022 р. Уляна СТРАТИЙ переможниця II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2024р. Дмитро ЗАХАРУК переможець II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, 2025р. 19 Член громадського об'єднання НТЦ Подільський біореґіон, 2024 р. №0046 Підвищення кваліфікації: 1. Кам'янець-Подільський національний університет ім. І. Огієнка ""Навчально-наукова діяльність з фізики в сучасному університеті": виклики, рішення, перспективи"" 60 год (2 кредити) довідка №6/22 від 25.03.2022. 2. The international skill development, Lublin (Poland). Distance learning tools on the example of ZOOM and MOODLE platforms. Disciplines: Occupational health (Охорона праці). Certificate ES №42322/2021 from 22.02.2021. 1.5 ECTS. 3. Міжнародне підвищення кваліфікації на тему: «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (phd) в країнах європейського союзу та Україні», Instytut Badawczo-Rozwojowi Lubelskiego Parku Naukowo Technologicznego Sp. z o.o. Certificate ESN №16374 from 9.10.2023. 1.5 ECTS. 4. Міжнародне підвищення кваліфікації University of Tartu ""Course Design Essential""s (SVNC.TK.403) from 26.05.2025 to 05.07.2025, 26 hours (1 ECTS).
430818	Ямборак Раїса Семенівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Чернівецький орган Трудового Червоного Прапора державного університету, рік закінчення: 1982, спеціальність: 6.040101 хімія, Диплом кандидата наук ДК 044260, виданий 17.01.2008, Аттестат доцента 12/ДЦ 027546, виданий 20.01.2011	36	Контроль якості та безпечності харчових продуктів п.38.1 1. Ямборак Р.С., Крачан Т.М. Особливості комплексного узагальненого оцінювання екологічної якості атмосферного повітря // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2023. – №129. – С. 331–338. DOI: https://doi.org/10.32851/2226-0099.2023.129.43 (У статті подано результати дослідження методики оцінювання екологічної якості атмосферного повітря із застосуванням інтегральних показників. Обґрунтовано підходи до визначення рівнів забруднення та комплексного ранжування екологічних ризиків). 2. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Коваль Т.В., Придеткевич Ю.О., Самар А.В. Вміст нітритів у м'ясопродуктах // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки». – 2024. – №1. – С. 145–151. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.17 (Розглянуто сучасні методи визначення вмісту нітритів у м'ясопродуктах. Показано вплив технологічних факторів на накопичення нітритів та можливі шляхи мінімізації їх рівня у харчових системах). 3. Крачан Т.М., Ямборак Р.С. Джерела походження сполук алюмінію в питній воді // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки». – 2024. – №1. – С. 152–158. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.1.18 (Проаналізовано основні джерела потрапляння сполук алюмінію у питну воду. Розглянуто санітарно-гігієнічні аспекти впливу алюмінію на організм людини та запропоновано рекомендації щодо контролю його концентрації). 4. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2024. – №136. – С. 272–278. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33 (Досліджено концентрацію фенолу в атмосферному повітрі в зимовий період. Визначено залежність рівня забруднення від інтенсивності використання палива та особливостей метеорологічних умов). 5. Ямборак Р.С. Хімічна експлорація: оптимізація навчання хімії через інтеграцію STEM-підходів // Збірник наукових праць «Педагогічні науки. Секція 5: Сучасні педагогічні технології». – 2024. – Вип. 105. – С. 69–74. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.135.2.33

			(У статті висвітлено можливість впровадження STEM-підходів у навчання хімії. Наведено приклади інтеграції експериментальних методів та міждисциплінарних завдань для підвищення мотивації студентів).	6. Ямборак Р.С. Переваги інтегрованого підходу оцінювання якості атмосферного повітря на регіональному рівні // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник». – 2024. – №135, ч. 2. – С. 263–268. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.135.2.33 (Розглянуто методологічні засади інтегрованого підходу до оцінювання стану атмосферного повітря. Показано його ефективність для регіонального екологічного моніторингу та прийняття управлінських рішень). 7. Крачан Т.М., Ямборак Р.С., Придеткевич Ю.О. Визначення вмісту фенолу в повітрі під час опалювального сезону // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник». Серія: Сільськогосподарські науки». – 2024. – №136. – С. 272–278. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.2.33 (Проведено аналіз рівня фенолу в атмосфері населених пунктів під час опалювального сезону. Отримані результати свідчать про підвищення концентрацій фенолу внаслідок спалювання твердого палива). 8. Dymchuk A., Shcherbatyuk N., Pustova N., Ponko L., Yamborak R. Bioconversion of livestock by-products into biogas: Experimental study of optimal fermentation conditions // Scientific Horizons. – 2025. – Vol. 28, №3. – С. 80–89. DOI: https://doi.org/10.4807/scihorz.2025.80 (Стаття присвячена дослідженню біоконверсії побічних продуктів тваринництва у біогаз. Встановлено оптимальні параметри ферmentaції для підвищення виходу метану та енергетичної ефективності процесу). 9. Ямборак Р.С. Запорукка успішного навчання хімії через інструментарій формульовального оцінювання // Збірник наукових праць «Педагогічні науки». – 2025. – №109. – С. 114–120. DOI: https://doi.org/10.32999/ksu2413-1865/2025-109-15 (Розглянуто роль формульовального оцінювання у підвищенні ефективності навчання хімії. Визначено основні інструменти оцінювання та їх вплив на розвиток пізнавальної активності майбутніх студентів). 10. Ямборак Р.С., Крачан Т.М., Коваль Т.В. Дослідження вмісту алюмінію у воді: сезонні коливання та їх наслідки для якості сільськогосподарської продукції // Науковий журнал «Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки». – 2025. – №139, ч. 2. – С. 294–299. DOI: https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.139.2.36 (Висвітлено результати моніторингу вмісту алюмінію у воді протягом року. Оцінено вплив сезонних коливань концентрацій на якість ґрунтів і сільськогосподарської продукції)."		
			38.4: наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1) Харчова хімія : Методичні рекомендації для виконання лабораторних занять (для здобувачів спеціальності 181 "Харкові технології" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) / Т.М. Крачан, Р.С. Ямборак, Л.С. Трофімова, С.В. Терещенко. Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ". 2023. – 133 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/11956 2) Лабораторний практикум «Хімічна екологія» / Р.С. Ямборак, Т.М. Крачан . Кам'янець-Подільський : ЗВО "ПДУ". 2023. – 130 с. http://188.190.33.55:7980/jsui/handle/123456789/13290 3) Електронний курс "Хімія" для здобувачів освіти спеціальності 181 "Харкові технології" на освітній платформі Moodle (2024) http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=3155 4) Електронний курс "Контроль якості та безпечності харчових продуктів" для здобувачів освіти спеціальності 181 "Харкові технології" на освітній платформі Moodle (2025) http://pdatu.net.ua/user/profile.php?id=229 5) Харчова хімія: конспект лекцій			

						(для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти) Т.М. Крачан., Р.С.Ямборак, Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 174 с. 6) Контроль якості та безпечності харчових продуктів для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» / Крачан Т.М., Ямборак Р.С. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 111 с. 38.14: Робота в складі журі Всеукраїнської студенської олімпіади /керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком 1. Ратушняк Анжеліка, 2 курс 181, 2 місце на I етапі Всеукраїнської олімпіади з хімії (Витяг протоколу засідання кафедри №9 від 18 квітня 2025 року). 2. Керівник студентського гуртка "Екодослідник" 38.15: Керівництво школярем, який займав призове місце II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" Кіцак Леонід Ігорович - III етап Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів МАН України у 2025 році Наукове відділення – наук про Землю Наукова секція – геологія, гідрогеологія та геофізика https://jasu2025.eu/docs-xhygt2025/5.pdf?utm_source=chatgpt.com; 92,38 бал, рейтинг 4, місце - II Підвищення кваліфікації 1) МПК (вебінар) "1) МПК (вебінар) "Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці здобувачів освіти технічних та природничих спеціальностей в країнах європейського союзу та Україні" — сертифікат ESN №19723. 45 год 2) Виробниче стажування в Акціонерному Товаристві "Подільський Цемент" — довідка № 28 від 07.06.2024 р. 30 год." — сертифікат ESN №19723. 45 год 3) Виробниче стажування в ТДВ завод "Електрон" 3-17 листопада 2025 р. 30 год."
--	--	--	--	--	--	---

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

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