

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Освітня програма	6857 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	140
Повна назва ЗВО	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Ідентифікаційний код ЗВО	05460798
ПІБ керівника ЗВО	Новомлинець Олег Олександрович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	stu.cn.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/140>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	6857
Назва ОП	Харчові технології та інженерія
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
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, Бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра харчових технологій та екології
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра іноземної філології; кафедра кібербезпеки та математичного моделювання; кафедра філософії і суспільних наук; кафедра публічного управління та менеджменту організацій; кафедра фізичної реабілітації; кафедра правоохоронної діяльності та загальноправових дисциплін; кафедра архітектури та дизайну середовища; кафедра автомобільного транспорту та галузевого машинобудування; кафедра економіки, обліку і оподаткування; кафедра підприємництва і торгівлі
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	вул.Шевченка, 95, м.Чернігів, 14030
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	327000
ПІБ гаранта ОП	Челябієва Вікторія Миколаївна
Посада гаранта ОП	Завідувачка кафедрою / Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	vika.chl@stu.cn.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-702-84-97
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(063)-751-74-67

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	4 р. 0 міс.

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

Первинну акредитацію ОП "Харчові технології та інженерія (ХТІ)" отримала у 2018 році. У зв'язку зі зміною назви Університету у 2020 році сертифікат про акредитацію був переоформлений. У 2019 році із введенням в дію Стандарту для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 – Харчові технології (наказ МОН від 18.10.2018р. № 1125) ОП була оновлена відповідно до Стандарту. У 2020 р. з метою врахування відгуків при обговоренні компонент ОП зі стейкхолдерами, групою забезпечення та студентами до ОП "ХТІ" внесені зміни, затверджені вченою радою Університету (протокол № 3 від 27.04.2020, наказ №64 від 27.04.2020). Зміни стосувалися послідовності навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання, обсягу кредитів та форм контролю передбачених для освітніх компонент. У 2020 р. у зв'язку з постановою КМУ від 25 червня 2020 р. №519 в ОП "ХТІ" внесли зміни стосовно «Циклу/рівня», змінили «НРК України» з 7 рівня на 6 рівень (наказ ректора № 29 від 31.09.2020). Наказом ректора №169 від 27.09.2021 в ОП "ХТІ" внесені доповнення у "Передумови" розділу 1 «Загальна інформація». У 2022 р. в ОП змінився перелік обов'язкових компонент, а у переліку вибіркових дисциплін були запроваджені мейджори. Рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти ухваленим 30.05.2023 р., протокол № 9 (38) ОП "ХТІ" акредитована умовно (відкладено). Після умовної акредитації проектною групою в ОП внесені зміни (наказ ректора від 03.07.2023 №102/ВС) і вченою радою Університету затверджується нова редакція освітньої програми (протокол №8 від 03 липня 2023 року). У цій редакції вилучені запроваджені в ОП 2022 р. мейджори відповідно до рекомендацій за результатом роботи експертної групи. У вересні 2023 р. був затверджений новий склад проектної групи ОП "ХТІ" (наказ ректора від 27.09.2023 №168/ВС). Нова проектна група відповідно до Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у НУ «Чернігівська політехніка», а також у зв'язку із затвердженням Рекомендації з розробки освітніх програм для науково-педагогічних працівників Університету (наказ ректора від 26 вересня 2022 р. № 570/ВС) оновила ОП "ХТІ". Попередньо були проведені обговорення ОП "ХТІ" 2023 р. і проекту ОП "ХТІ", запропонованої до впровадження з 1.09.2024 р. До обговорення були залучені фахівці-практики, академічна спільнота, випускники ОП "ХТІ", здобувачі старших курсів ОП. Результати обговорення розглянуті на засіданні кафедри харчових технологій та екології, протокол № 3 від 25.10.2023 р. За результатами обговорення переглянуті і замінені окремі освітні компоненти, змінений обсяг окремих освітніх компонент, послідовність навчальної діяльності здобувача, матриця відповідності компетентностей і програмних результатів навчання компонентам освітньої програми. На офіційному сайті Університету був розміщений проект ОП "ХТІ", а 22.12.2023 р. проект ОП "ХТІ", затверджений вченою радою Університету (протокол №4) і ОП введена в дію з 1.09.2024 р. наказом ректора №246/ВС від 22.12.2023 р.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2024 - 2025	0	25	1
2 курс	2023 - 2024	0	20	0
3 курс	2022 - 2023	0	27	0
4 курс	2021 - 2022	0	24	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	34765 Харчові технології 6857 Харчові технології та інженерія
другий (магістерський) рівень	6796 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	83157	49455
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	68018	38024
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	15139	11430

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- ☐ щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- ☐ щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>opp_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bak_24.pdf</i>	fXumU8FW1LIQ/PmjZ2EhRTHhaWNeO+N4IkSpiwAgDHI=
Навчальний план за ОП	<i>np_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bakalavr_denna_2024.pdf</i>	EQRUgtEe/UfzAspo/jhZjd5SAGFkAqXObOWQqdZiVM=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>retsenziyi_Vorozhka_Ye.M.,_Bomby_M.Ya.pdf</i>	2A3De05e8jJlMUlUFRJreMro3OtoC+z/o6YoOYRYNNs=

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?

Наказом Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18.10.2018 р. затверджено та введено в дію Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології. Усі результати навчання, визначені стандартом, забезпечуються через обов'язкові освітні компоненти ОП «Харчові технології та інженерія», що демонструє матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, а також зміст силабусів обов'язкових освітніх компонент ОП. Освітня програма дає можливість досягти результати навчання, визначені Стандартом.

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

Професійний стандарт за спеціальністю 181-Харчові технології галузі знань 18 Виробництво і технології відсутній. Професійна кваліфікація не надається.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

При перегляді програми у вересні 2023 р. було проведено опитування та голосування через месенджери випускників (ХТ-181) та здобувачів (4-курс - гр. ХТ-201) з метою урахування їхніх потреб при визначенні програмних результатів навчання. Гарант ОП через групи, створені у месенджері ознайомив здобувачів та випускників із змінами, які планується ввести у ОП «ХТІ». Для цього були надані порівняльна таблиця освітніх компонент ОП, яка діє з 1.09.2023 року і ОП, яку пропонується ввести в дію з 1.09.2024 року. Шляхом голосування здобувачі і випускники продемонстрували, якій ОП вони віддають перевагу, а також у коментарях пояснили свою думку. За результатами опитування група ХТ-201 79% здобувачів віддали перевагу проєкту ОП 2024 року. Випускники гр.-ХТ-181 – 56% здобувачів віддали голоси за ОП «ХТІ» 2023 року, яка введена в дію з 1.09.2023 року. На думку здобувачів проєкт ОП, який пропонувався для введення в дію з 1.09. 2024 року має більш ретельно підібрані освітні компоненти, що

«полегшує задачу при здобуванні знань», а отже спрощує досягнення програмних результатів навчання. Під час підготовки проєкту ОП, яка введена в дію з 1.09.2024 р. до роботи проєктної групи залучена Михайлова М.І., випускниця ОП «Харчові технології та інженерія» 2015-2019 р., магістр з харчових технологій. Вона звернула увагу, що сьогодні підприємства будують свою роботу на застосуванні програм для систематизації даних, за її пропозицію до переліку вибірових компонент введена компонента «Діджитал менеджмент»

- роботодавці

До процесу перегляду і удосконалення ОП «ХТІ» залучалися роботодавці: директор Чернігівського відділення компанії «AB In Bev EFES Україна», член Наглядової ради НУ «Чернігівська політехніка» Ворожко Є. М. (рецензент ОП, введеної в дію з 1.09.2024 р.); інженер-технолог ТОВ Торговий дім «Рига хліб» Літош Н.Ю., яка є членом проєктної групи ОП «ХТІ», введеної в дію з 1.09.2024 р.; директор ТОВ Нептун (м. Мена) Боровик С. Г. (рецензент ОП 2022 р., та ОП 2023 р., введеної в дію з 1.09.2023 р., обговорення – прот. №5 засідання кафедри від 13.01.2022 р.); завідувачка виробництва ПрАТ «Куликівське молоко» Книр О.М. (рецензент ОП 2022 р., та ОП 2023 р., введеної в дію з 1.09.2023 р.); начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПрАТ «Ічнянський молочно-консервний комбінат» Ніконова О.Б. (рецензент ОП 2023 р., введеної в дію з 1.09.2023 р.); начальник відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської ОДА Ячна О. О. (прот. №3 засідання кафедри від 10.11.2021, прот. № 5 засідання кафедри від 07.12.2021). Інформація про зустрічі також є на сайті кафедри у вкладці Новини <https://ht.stu.cn.ua/category/news/>. Роботодавці у наданих рецензіях відмічали відповідність мети і програмних результатів навчання ОП «ХТІ» Стандарту вищої освіти України бакалаврського рівня спеціальності 181 Харчові технології.

- академічна спільнота

При перегляді ОП «ХТІ» у 2022 році були враховані пропозиції доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ Антонюк І.Ю. і введені додаткові до Стандарту компетентності і програмні результати навчання. Антонюк І.Ю. була головою експертної комісії для проведення захисту кваліфікаційної роботи за ОП «Харчові технології та інженерія» протягом 2020-2023 років. Вона також була залучена до обговорення ОП і запропонувала наповнюваність мейджору «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства» ОП 2022 року, а саме ВК 16-ВК 26. Під час обговорення проєкту ОП «Харчові технології та інженерія», введеної в дію з 1.09.2024 року, рецензентом виступив професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій Львівського національного університету ім. Івана Франка Бомба М.Я. Проєктною групою обговорена ОП із академічною спільнотою кафедри харчових технологій та екології (прот. № 3 від 25.20.2023 р.), де свої пропозиції стосовно запропонованих у проєкті вибірових освітніх компонент (зокрема ВК 18), їх відповідності програмним результатам навчання внесли доц. Замай Ж.В., доц. Костенко І.А., пропозиції були враховані у затвердженій ОП, яка введена в дію з 1.09.2024 року. Під час цього обговорення дійшли спільної думки, що програмні результати навчання Стандарту не потребують введення додаткових. Інформація про пропозиції розміщена на сайті Університету у вкладці Якість освіти/Пропозиції щодо покращення якості https://offers.stu.cn.ua/view/total_view.php.

- інші стейкхолдери

З метою урахування потреб широкого загалу стейкхолдерів на сайті Університету <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/opytuvannya/> створена система опитування стейкхолдерів щодо якості та вдосконалення освітніх програм і освітнього процесу. Також свої пропозиції щодо змін до освітніх програм та підвищення якості вищої освіти усі бажаючі можуть залишити на сайті за посиланням https://offers.stu.cn.ua/view/total_view.php, сюди ж гаранті освіти програм вносять пропозиції, надані стейкхолдерами під час обговорення ОП на засіданнях кафедри. Під час спілкування на гостьових зустрічах, брифінгах із стейкхолдерами, а саме: начальником служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПрАТ «ІМКК» Камінською О.М.; менеджером пивоварного виробництва Чернігівського відділення ПрАТ «ABInBev EFES Україна» Волошенко А.В.; головним інженером ТОВ «Українсько-словенське підприємство» хлібопекарський комплекс «Кулиничівський» (м. Харків) Руцьк В.Й.; директоркою департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» (м. Київ) Біланчук О.М. (<https://ht.stu.cn.ua/news/zustrich-z-stejkholderamy/>), – стейкхолдери рекомендували надавати перевагу вивченню технологій харчових виробництв, представлених в регіональному секторі харчової промисловості. З цією метою в ОП, яка введена в дію з 1.09.2024 року передбачено вивчення усіх харчових технологій, які представлені на Сіверщині та найбільш поширені в Україні.

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

Місія НУ «Чернігівська політехніка» – розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження задля формування лідерства та вирішення глобальних проблем світу, що змінюється. Стратегічні цілі наступні <https://stu.cn.ua/university/misiya-ta-strategiya/>
Акцент освітньої програми на формуванні наукових та практичних знань у сфері харчових технологій та інженерії, практичних умінь та навичок на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері харчових технологій та інженерії, відповідає як місії університету (розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження), так і стратегічним цілям, а саме: розвиток особистості та професійне зростання учасників освітнього процесу, формування компетенцій, що визначають конкурентоспроможність випускників на ринку праці в Україні та світі.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням

ОП «Харчові технології та інженерія» спрямована на підготовку фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних завдань у виробничо-технологічній, організаційно-технологічній, організаційно-управлінській сферах функціонування підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства; фахівців, здатних до пошуку шляхів вирішення глобальних проблем харчової галузі у сучасному світі, який постійно змінюється і вимагає вирішення питань енергоефективності; раціонального природокористування; розвитку технологій якісних, безпечних продуктів харчування, у тому числі з функціональними властивостями, що відповідає тенденціям розвитку спеціальності і науки відповідно Закону України «Про пріоритетні напрямки розвитку науки і техніки».

Згідно з прогнозом ринку (прогноз Cedefop) праці до 2030 року (https://www.cedefop.europa.eu/files/3077_en.pdf) очікується зростання кількості робочих місць у харчовій та готельній промисловості, сфері роздрібно́ї торгівлі. Також, прогнозується, що для виконання службових обов'язків будуть затребувані у тому числі такі компетенції, як ділова грамотність, здатність вирішувати проблеми, збір та оцінка інформації, знання інформаційно-комп'ютерних технологій та такі соціальні навички, як навчання (необхідність вчитися протягом усього життя), управління, автономія і робота в команді. Мета, а саме підготовка фахівців, які володіють загальними й професійними компетентностями, необхідними для організації діяльності підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства та для вирішення практичних завдань із забезпечення якості й безпечності харчових продуктів, та програмні результати навчання представленої програми цілком відповідають тенденціям сучасного ринку праці. У Чернігівському регіоні функціонують підприємства з виробництва крохмалю, хлібобулочних та кондитерських виробів, молокопродуктів, олій, мінеральних вод, пива, з переробки м'яса та риби, консервування овочів. Тобто у регіоні представлені різні харчові галузі. Обов'язкові ОК циклу професійної підготовки ОП, а саме ОК13-ОК20, охоплюють технології усіх харчових виробництв регіону і формують програмні результати навчання, які відповідають запитам галузі у регіональному контексті.

При перегляді освітньої програми аналізувались аналогічні програми закладів вищої освіти України. Представлена ОП є результатом ґрунтовного вивчення та аналізу підготовки фахівців з харчових технологій. Вивчені практики закладів вищої освіти: НУХТ, Сумський НАУ, Луцький національний технічний університет, НУ біоресурсів і природокористування України, Одеський національний технологічний університет, ХДУХТ, Херсонський НТУ, НУ «Чернігівський колегіум ім. Тараса Шевченка». Проектною групою ОП вивчені як класичні підходи до переліку компонент освітньої програми зі спеціальності «Харчові технології» та їх логічної послідовності вивчення, так й інноваційні тенденції підготовки фахівців харчової галузі у закладах вищої освіти України. Дійшли висновку, що до освітньої програми потрібно ввести освітні компоненти, які стосуються екологічних аспектів харчових виробництв, такий акцент переважно відсутній у освітніх програмах вітчизняних закладів вищої освіти. Представлена програма передбачає теоретичну та практичну підготовку до виробничо-технологічної діяльності з врахуванням екологізації харчової промисловості. З цією метою до переліку обов'язкових компонент освітньої програми введена освітня компонента «Охорона навколишнього середовища», а до переліку вибіркових компонент – освітня компонента «Управління та поведінка з відходами», а також на запит часу, коли в умовах глобальної зміни клімату, урбанізації виникають загрози продовольчій безпеці, стійкості продовольчих систем, до переліку вибіркових компонент включена освітня компонента «Climate adaptation and mitigation strategies and urban food systems», яка викладається англійською мовою. Усе зазначене формує також особливність освітньої програми.

При перегляді освітньої програми аналізувались програми іноземних закладів вищої освіти, доступні у інформаційному просторі, зокрема Польщі (Лодзинський технічний університет, <https://programy.p.lodz.pl/ectslab-web/>).

Вивчали програмні результати навчання та освітні компоненти, через які у аналогічних програмах пропонується досягати програмних результатів навчання. На основі аналізу освітніх компонент програми спеціальності «Харчова інженерія і аналіз» Лодзинського технічного університету до переліку вибірових компонент ввели освітню компоненту «Утилізація та поводження з відходами». Також враховуючи досвід аналогічних іноземних програм до переліку вибірових компонент введено освітні компоненти «Технологічні розрахунки в галузі», «Крафтові виробництва», «Токсикологія харчових продуктів».

Сторінка 6

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)?

Предметна область ОП відповідає галузі знань 18 «Виробництво і технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Перелік обов'язкових компонентів та комплекс вибіркових компонентів, що пропонується здобувачеві вищої освіти за ОП, має професійну спрямованість і відповідає як об'єкту навчання, так і теоретичному змісту навчання за спеціальністю. При формуванні змісту ОП враховувались компетентності (К01-К27. Розділ IV Стандарту) та результати навчання (ПР01-ПР27. Розділ V Стандарту), яких мають набути та досягти здобувачі вищої освіти відповідно до Стандарту. При наповненні переліку вибіркових компонент ОП враховувались останні тенденції в галузі харчових технологій, інжинірингу. Практичні навички, що отримує здобувач вищої освіти у ході виконання лабораторних та практичних практикумів, технологічної, переддипломної практики, дозволяють здобувачеві впевнено виконувати завдання кваліфікаційної роботи, а у подальшому вирішувати складні питання та приймати самостійні рішення у професійній діяльності. Перелік навчальних компонентів забезпечує досягнення інтегральної компетентності освітньої програми, а послідовність навчальної діяльності логічно структурована.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується вибірковими дисциплінами. На вибіркові дисципліни в ОП «ХТІ» відводиться 60 кредити ЄКТС. Починаючи з 2 семестру, здобувач може із запропонованого у семестрі переліку вибіркових компонент обрати від 1 до 4 дисциплін залежно від семестру. Загальний обсяг вибіркових компонент складає 25%. Здобувачі ВО формують індивідуальну освітню траєкторію відповідно до Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів ВО Університету <http://surl.li/hhrxdu>. Також у переліку обов'язкових компонент у 7 семестрі передбачений курсовий проєкт, як окрема освітня компонента, відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» Університету. Курсовий проєкт (ОК 21) може виконуватись за ОК 13-ОК20 за вибором здобувача вищої освіти, що також забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача. Проходження практик (ОК 34-ОК36) здобувач може здійснювати як на базах, запропонованих Університетом у рамках діючих договорів з підприємствами про практику, так і обирати самостійно базу практики, яка у такому разі відбувається у рамках разового договору, який укладає Університет з підприємством, що також забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії. Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується також через академічну мобільність, визнання результатів інформальної/неформальної освіти, проєктне навчання, вільний вибір тем курсових робіт та проєктів, кваліфікаційної роботи.

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

Вибір дисциплін регламентує «Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozheniya-pro-individualnu-osvitnyu-trayektoriyu.pdf> Вивчення вибіркових дисциплін на ОП «ХТІ» розпочинається з другого семестру першого навчального року. Якщо вивчення вибіркової дисципліни розпочинається в другому семестрі першого навчального року, то процедура проведення запису здійснюється до 1 листопада поточного навчального року. Для цього здобувачі вищої освіти через власні електронні кабінети <https://webcab.stu.cn.ua/login> обирають вибіркові дисципліни на 2 семестр, формуючи індивідуальну освітню траєкторію. При цьому консультативну роботу з ознайомлення здобувачів вищої освіти із процедурою вибору та списком вибіркових дисциплін проводить куратор академічної групи або завідувач кафедри, а також у I семестрі здобувач вищої освіти проходить тижневу «Школу першокурсника», де його у тому числі ознайомлюють з процедурою формування індивідуальної траєкторії. Процес формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами на наступний навчальний рік шляхом самостійного обрання зі списку запропонованих йому для вивчення дисциплін здійснюється за допомогою особистого електронного кабінету до 1 березня поточного навчального року. Здобувачі вищої освіти мають право обрати вибіркові дисципліни на весь період навчання. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти. Здобувачі мають право обирати вибіркові ОК з іншої ОП.

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

ОП «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти передбачає обов'язкові компоненти ОК 34 «Ознайомча практика» (3 кредити) у 2 семестрі, ОК 35 «Технологічна практика» (6 кредитів) у 6 семестрі, ОК 36 «Переддипломна практика» (3 кредити) у 8 семестрі. Практика проводиться у відповідності до «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-provedennya-praktyky-zvo.pdf>). Договори з підприємствами-базами практики укладаються або на час практики, або можуть бути довготривалими – на строк до 5 років та безстрокові <https://robota-chntu.stu.cn.ua/>. Здобувачі ВО мають можливість самостійно обирати базу проходження переддипломної практик, враховуючи перспективи свого майбутнього працевлаштування.

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

Навички міжособистісної взаємодії, здатності працювати в команді та бути наполегливим щодо поставлених завдань і взятих обов'язків (soft skills) формуються як обов'язковими компонентами ОП, так і вибірковими. Наприклад, обов'язкові компоненти «Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв», «Технічна мікробіологія», «Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування» та багато інших ОК передбачають виконання лабораторних робіт, де студенти працюють командами по 2 особи над поставленим завданням. Результат такої роботи, а відповідно і оцінка її будуть залежати від умінь знайти спільну мову, донести свою думку і т.і. Вибіркові компоненти циклу загальної підготовки, що формують soft skills, зокрема ВК 1.1- ВК 1.14, забезпечують набуття навичок спілкування в команді, поняття про корпоративну культуру, вміння представляти свої результати, вести діалог тощо (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/osvitnij-proces/dovidnyk-vd.pdf>). Набуті навички здобувачі вищої освіти мають можливість повною мірою продемонструвати під час презентації своїх доповідей на наукових конференціях, під час захисту курсових робіт, під час проходження практик, захисту випускової роботи тощо.

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

ОП «Харчові технології та інженерія» має чітку структуру, а освітні компоненти, включені до ОП, логічно взаємозв'язані, що продемонстровано у розділі 2.2 ОП «ХТІ», де наведена послідовність освітньої діяльності здобувача за денною формою навчання за ОП та граф, який демонструє взаємозв'язок між ОК, які складають обов'язкову частину ОП і формують усі ПРН визначені Стандартом спеціальності. Передбачені Стандартом спеціальності компетентності К10, К13, К14 та додана компетентність К14/ освітньої програми забезпечують формування загальнокультурних та громадянських компетентностей. Зазначеним компетентностям відповідають ОК3, ОК7, ОК10, які забезпечують досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів.

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

Обсяг освітньої програми «Харчові технології та інженерія» складає 240 кредитів або 7200 годин. Обсяг годин аудиторного навантаження за різними видами (лекції, лабораторні, практичні заняття) складає не менше 1/3 від загальної кількості годин, обсяг годин самостійної роботи здобувачів вищої освіти складає не більше 2/3 від загальної кількості годин (обсяг годин самостійної підготовки включає самостійне опрацювання окремих тем ОК, підготовку до екзаменів, заліків, виконання індивідуальних завдань, розрахункових або контрольних робіт, курсових проєктів та робіт). Зокрема «Положення про організацію освітнього процесу» регламентує обсяг навантаження здобувачів ВО, наприклад, у семестрі допускається планувати не більше однієї курсової роботи/проєкту, кількість екзаменів у семестрі не більше 5 і т.і. <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>. Обсяг фактичного навантаження не є завищеним, оскільки загальна кількість контактних годин на тиждень для бакалавра не перевищує 15 занять/тиждень, згідно з методичними рекомендаціями МОН щодо запровадження Європейської кредитно-трансферної системи та її ключових документів у вищих навчальних закладах, а часу виділеного на самостійну роботу достатньо.

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

Практикоорієнтованість ОП забезпечується наступним чином: у 2 семестрі передбачена ОК 34 «Ознайомча практика», під час якої здобувачі мають змогу ознайомитися з особливостями різних галузей харчової промисловості та закладами ресторанного господарства, у 6 семестрі, коли здобувач вже має певну теоретичну підготовку зі спеціальності, він проходить технологічну практику (ОК 35) на підприємствах галузі або у закладах ресторанного господарства. У 8 семестрі перед підготовкою кваліфікаційної роботи передбачена ОК 36 «Переддипломна практика». Також практикоорієнтованість ОП забезпечується через такий вид навчальної роботи, як лабораторні та практичні заняття (53% аудиторної роботи здобувача), де формуються фахові практичні навички. Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою на ОП «Харчові технології та інженерія» на даний момент

не практикувалась. Однак в Університеті розроблено правове підґрунтя для реалізації дуальної форми навчання, вченою радою НУ «Чернігівська політехніка» затверджено 31.08. 2023 р., протокол № 9 та введено в дію наказом ректора від 31.08.2023 р. №125/ВС Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/p-pro-dualnu-formu-zdobuttya-vo.pdf>, також на сайті Університету у вкладці Освітній процес/Дуальна освіта прописаний порядок дій здобувача для навчання за дуальною формою <https://stu.cn.ua/osvitnij-proces/dualna-osvita/>

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

Досягнення проголошених резолюцією ГА ООН від 25.09. 2015 р. № 70/1 глобальних цілей сталого розвитку до 2030 р. та результатів їх адаптації з урахуванням специфіки розвитку України, викладених у Національній доповіді "Цілі сталого розвитку: Україна", ОП забезпечує через відповідні ОК (див. матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам ОП), на яких здобувачі набувають навичок і компетентностей направлених на досягнення наступних цілей сталого розвитку України на період до 2030 року: досягнення продовольчої безпеки (K27), поліпшення харчування (K18, K 19); забезпечення здорового способу життя та сприяння благополуччю для всіх у будь-якому віці (K14, K17, K18, K19); забезпечення гендерної рівності, розширення прав і можливостей усіх жінок та дівчат (K13); створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям (K15, K23); забезпечення відкритості, безпеки, життєстійкості й екологічної стійкості міст, інших населених пунктів (K9, K10); забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва (K10, K19); вжиття невідкладних заходів щодо боротьби зі зміною клімату та її наслідками (K19); сприяння побудові миролюбного і відкритого суспільства в інтересах сталого розвитку, забезпечення доступу до правосуддя для всіх і створення ефективних, підзвітних та заснованих на широкій участі інституцій на всіх рівнях (K13, K14/); активізація роботи в рамках глобального партнерства в інтересах сталого розвитку (K26).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://stu.cn.ua/vstup-do-universitytu/>

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

Вступ на ОП «ХТІ» першого (бакалаврського) рівня здійснюється на основі повної загальної середньої освіти; на основі ступеня «молодший бакалавр» (ОКР «молодший спеціаліст») при цьому Університет має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», Університет має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або ОКР «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством. При вступі на базі ступеня «бакалавр» інших спеціальностей може бути визнано та перезараховано результати навчання, отримані в межах попередньої освітньої програми обсягом не більше ніж 90 кредитів ЄКТС. Особливість ОП «ХТІ» враховано через ваговий коефіцієнт оцінок предметів національного мультипредметного тесту додаткового блоку. Ваговий коефіцієнт з хімії та фізики на ОП «Харчові технології та інженерія» складає 0,5, а до переліку предметів ЗНО для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти на ОП «ХТІ» були включені сертифікати ЗНО з хімії або біології.

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?

Університет регулює визнання результатів навчання на інших ОП через «Порядок визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання НУ «Чернігівська політехніка» <http://surl.li/ahdyxo>. Рішення щодо перезарахування може бути прийнято за умов, якщо назви навчальних дисциплін ідентичні або мають незначну стилістичну відмінність, але обсяги, змістова частина навчальних програм та результати навчання не відрізняються; кількість кредитів дисципліни відрізняється менше, ніж на 25 %. При переведенні та поновленні здобувача ВО на певному курсі академічна різниця не повинна складати більше 20 кредитів ЄКТС «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу» <https://surl.li/lgdldz>. Відповідно до Положення визнання результатів навчання здобувача вищої освіти, який брав участь у програмі академічної мобільності, та зарахування йому здобутих кредитів ЄКТС у закладі-партнері здійснюється відповідно до договору про навчання та індивідуального навчального плану учасника академічної мобільності. Здобувач вищої освіти має право на внесення у додаток диплому освітніх компонентів, здобутих у закладі-партнері та включених в академічну довідку (або іншого документу, виданого закладом партнером), які не були передбачені індивідуальним начальним планом. Усі Положення, які регламентують процедуру, розміщені на сайті Університету і є доступними і обов'язковими для

виконання для усіх учасників освітнього процесу.

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

Дана ОП введена в дію з 1 вересня 2024 року. За період реалізації заявленої ОП звернень про визнання результатів навчання не було.

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

Визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті регулює «Порядок визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання НУ «Чернігівська політехніка» <http://surl.li/ahdyxo>. Визнання навчання у неформальній та/або інформальній освіті розповсюджується на обов'язкові, вибіркові дисципліни ОП, а також на окремі змістові модулі (теми) навчальних дисциплін. Здобувач не може бути звільненим від атестації за підсумками визнання результатів навчання. Загальний обсяг освітніх компонентів ОП, що зараховуються здобувачу ВО за підсумками визнання результатів неформального та/або інформального навчання, не може перевищувати 25% відповідної ОП. У п. 3.7-3.17 Порядку регламентована процедура подання заяви щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, та перезарахуванням отриманих кредитів, створення та роботи предметної комісії. У випадку прийняття предметною комісією рішення про можливість визнання результатів навчання здобувача ВО в рамках вибіркової складової ОП відповідно до п. 3.10 Порядку за підсумками визнання таких результатів навчання комісія зараховує здобувачу ВО певну кількість кредитів вибіркової складової ОП. У такому випадку визнані результати навчання мають бути відображеними в індивідуальному навчальному плані, як один чи декілька вибірових освітніх компонентів загальним обсягом, що не перевищує 6 кредитів ЕКТС. Доступність забезпечується через визначені процедури.

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

Звернень про визнання результатів навчання у освіті в межах заявленої ОП, не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес на ОП організовано відповідно до вимог ЗУ «Про освіту» <http://surl.li/ltprvio>, ЗУ «Про вищу освіту» <http://surl.li/xxmfbc>, Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності <http://surl.li/ijvoxm>, ЗУ «Про забезпечення функціонування української мови як державної» <http://surl.li/prvfkn> та ін. Відповідно до п. 7 «Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://surl.li/suvhea> на ОП використовуються наступні форми організації освітнього процесу: лекції, практичні та лабораторні заняття, семінарські заняття, виконання індивідуальних завдань, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Методи навчання та оцінювання, які сприяють досягненню заявлених у ОП програмних результатів навчання – словесні (лекція, бесіда, розповідь, пояснення, інструктаж, робота з книгою, робота з текстовим матеріалом у Moodle), наочні (демонстрація, спостереження, ілюстрація), практичні (лабораторні роботи, практичні роботи) методи навчання. Для формування знань застосовують мультимедійні засоби навчання, які дозволяють демонструвати і ілюструвати навчальний матеріал, лабораторне обладнання та прилади, що забезпечує формування практичних умінь та навичок. Для проведення лекцій, гостьових-лекцій застосовуються у тому числі інформаційно-комунікаційні технології (Zoom, Microsoft Teams). На освітній програмі збалансовано використовуються усі зазначені форми організації освітнього процесу та методи навчання.

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?

Студентоцентрований підхід забезпечується через застосування під час навчання інформаційно-комунікаційних технологій: лекції, презентації, відео-матеріали для візуалізації навчального контенту, матеріали до практичних, лабораторних та ін. занять розміщуються на освітній платформі Moodle Університету і є постійно доступні для здобувачів вищої освіти, викладачі роблять за необхідності відео-записи занять, які є доступні у Microsoft Teams здобувачам, які не мали можливості бути присутніми на занятті. Усі методичні матеріали з ОК розміщені на освітній платформі Moodle та у Електронному архіві Університету і є доступними. Під час навчального процесу студенти взаємодіють з викладачем: консультуються з незрозумілого контенту навчального матеріалу, обговорюють з викладачем та можуть обрати найбільш цікаву для себе тему для курсового або дипломного проектування та ін. Регулярно проводяться опитування здобувачів вищої освіти на предмет організації освітнього процесу, взаємовідносин з викладачами у системі опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітнього процесу та

освітніх програм Університету <http://surl.li/thchfn>. Результати опитування здобувачів ВО розміщені на сайті Університету <http://surl.li/jsxzhj>, результати опитування по ОП «ХТІ» розміщені на сайті кафедри харчових технологій та екології <https://ht.stu.cn.ua/monitorynh-iakosti-navchannia/>. Згідно результатів опитування здобувачі цілком задоволені викладанням на ОП.

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

Відповідно ЗУ «Про вищу освіту» викладання навчальних дисциплін ОП передбачає академічну свободу, творчість, поширення знань та інформації. Передбачена максимальна варіативність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП, що дозволяє повною мірою реалізувати принципи академічної свободи. Відповідно до п.4 «Правил внутрішнього розпорядку НУ Чернігівська політехніка» та «Положення про організацію освітнього процесу в НУ Чернігівська політехніка» НПП мають право обирати методи та засоби навчання, що забезпечує належну якість освітнього процесу. Під час воєнного стану здобувач може здійснювати вибір способу відвідування занять (аудиторна, дистанційна, змішана). Викладачі розробляють авторські лабораторні роботи, проводять заняття із застосуванням сучасних технологій. Здобувачі мають право брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, мають право на вибір теми курсової роботи, проекту, випускної кваліфікаційної роботи, мають право приймати участь у науково-дослідних роботах, конференціях, симпозіумах, семінарах, виставках, конкурсах, представляти свої роботи до публікації. Університет підписав меморандум про приєднання до Magna Charta Universitatum. Підписуючи Хартію Університет підтвердив свою належність до академічної співдружності, яка перетинає політичні та соціальні бар'єри і формує вектори інтеграції в суспільство, що надає усім громадянам необхідні права і свободи у сфері культури, науки та освіти <http://surl.li/zwtpcn>.

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

ОП «ХТІ» розміщена у відкритому доступі на сайті Університету https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php. Силабуси освітніх компонент ОП розміщені на сайті кафедри та на освітній платформі Moodle Університету. На початку кожного навчального року учасники освітнього процесу на сайті Університету можуть ознайомитися з графіком навчального процесу <https://stu.cn.ua/osvitnij-proczes/grafik-navchalnogo-proczesu/>, в якому зазначається початок та закінчення семестру, строки проведення контрольних заходів (сесій), графік практик та атестації. На початку кожного семестру здобувачі вищої освіти мають розклад занять, у тому числі синхронізований з Microsoft Teams (<https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>), тут же на сайті Університету здобувачам доступний розклад по викладачах, розклад по групах, розклад дзвінків. Викладачі на першому занятті доводять до студентів інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, критеріїв оцінювання, щодо рекомендованих джерел інформації (підручники, методичні матеріали, довідкова література), видаються індивідуальні завдання та терміни їх виконання. Інформація методичного характеру (конспекти лекцій, методичні посібники), силабуси, календар занять на семестр, календар заліків та іспитів під час сесії доступні для здобувачів на платформі Moodle, доступ до якої здійснюється через індивідуальний логін та пароль. Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності Університету вільний та зручний.

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

На кафедрі харчових технологій та екології практикується залучення студентів до науково-дослідної роботи з першого курсу. Здобувачам вищої освіти пропонуються теми науково-дослідної роботи, які у подальшому переростають у кваліфікаційну роботу, за темами досліджень регулярно викладачами кафедри у співавторстві зі студентами публікуються тези доповідей на конференціях, статі у фахових виданнях. Наприклад, Олександр Бусел (2019-2023 роки навчання на бакалаврському рівні ОП) розмістив результати своїх досліджень у Google Scholar. <https://scholar.google.com/citations?user=FTCQLnIAAAAJ&hl=uk>; оформлюються патенти на корисну модель (здобувачі Михуля І.М., 2018 рік; Гаврик М.В., 2019 рік; Соседова К. Ю., 2020 рік, є співавторами патентів за результатами своїх робіт <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/19447>). Також результати своїх досліджень здобувачі вищої освіти щорічно публікують у збірниках тез конференцій Університету, а саме: Всеукраїнська науково-практична конференція «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі»; Міжнародна науково-практична конференція «Новітні технології сучасного суспільства» (<https://inel.stu.cn.ua/index.php/naukova-diialnist/konferentsiji>); Міжнародна науково-практична конференція «Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем». Збірники тез з публікаціями можна переглянути у електронному архіві Університету <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/5946>. Також наукові роботи здобувачів ВО ОПП «ХТІ» представлялись на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузі знань та спеціальностей за спеціальністю «Харчові технології». Студенти ОП були учасниками II туру конкурсу у 2017/2018 н.р, а у 2018/2019 н.р. отримали у цьому конкурсі диплом 3 ступеня за представлену роботу (наказ МОН №1059 від 05.08.2019 р.). У 2016 році Марина Коваленко, здобувачка бакалаврського рівня програми «Харчові технології та інженерія» стала стипендіатом програми «Завтра.UA», а за підсумками 2021-2022 навчального року отримав стипендію Благодійної організації Президентського фонду Леоніда Кучми «Україна» Бусел Олександр, здобувач освітнього ступеня бакалавр спеціальністю 181 «Харчові технології» <http://surl.li/hdxoom>. За науково-дослідну роботу студентка ОПП «ХТІ» у 2020 році Соседова Катерина на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» отримала диплом I ступеня <http://surl.li/odsnps>. У 2022 р. Щербя Людмила була учасником «Black Sea Science 2022» і отримала високу оцінку представленої роботи <http://surl.li/axhiwq>. У 2024 р. Бусел Олександр. став учасником 3 туру конкурсу «Завтра-UA». Для заохочення здобувачів вищої освіти у тому числі до науково-дослідної роботи в Університеті діє Положення про проведення конкурсу «Кращий студент».

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

НПП кафедри харчових технологій оновлюють навчально-методичні матеріали ОП на основі наукових досягнень у своїй галузі. Результатом науково-дослідної роботи викладачів кафедри є публікація наукових статей та монографій (Таблиця 2 додатку), які студенти можуть використовувати при підготовці рефератів, тез доповідей, при виконанні кваліфікаційної роботи. Також оновлюються методичні розробки щодо виконання лабораторних робіт та практичних занять. НПП кафедри знайомляться із сучасними тенденціями та практиками під час проходження підвищення кваліфікації і оновлюють лекційні матеріали курсів відповідно до отриманих знань. Наприклад, доцент Челябієва В.М. отримала сертифікат від 23.01.2021 р. про закінчення 4 тижневого курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумління виробника, відповідальний споживач», що використано при підготовці курсу «Токсикологія харчових продуктів»; сертифікат від 26.07.2023 р. про закінчення 4 тижневого курсу «4 кроки до здорового харчування», що використано при оновленні курсу «Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування». Доценти Буяльська Н.П., Костенко І.А. у 2020 р. пройшли підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології навчання: методи та практика», Замай Ж.В., Буяльська Н.П. у 2020 р. – за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи»; Буяльська Н.П. у 2023 р. – за програмою «International internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience», тема розробленого освітнього проєкту - «Development of Innovative Method for the Assessment of Soil Contamination with Heavy Metals as a Source of Food Contamination» (Розробка інноваційних методів оцінки забруднення ґрунтів важкими металами як джерела контамінації харчової продукції), що знайшло відображення у курсах доц. Буяльської «Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування», «Climate adaptation and mitigation strategies and urban food systems»; доцент Замай Ж.В. пройшла у 2023 році стажування на підприємстві ПРАТ «Куликівське молоко», що використано для оновлення дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів», а також при розробці тем кваліфікаційних робіт бакалаврів. Доцент Хребтань О.Б. у 2022 році підвищила кваліфікацію шляхом отримання диплому магістра М22 № 075359, спеціальність 181 Харчові технології, а у 2023 р. пройшла стажування на ТОВ «Фабрика Здорово» (тема «Технологія виробництва м'ясної продукції на ТОВ «Фабрика Здорово»), що використано при оновленні дисциплін, які викладає доц. О.Б. Хребтань: «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Крафтові виробництва», у 2024 р. доцент Денисова Н.М. пройшла навчання у Головному навчально-методичному центрі Держпраці, результати використовуються при викладанні ОК «Безпека життєдіяльності та охорона праці».

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

В Університеті впроваджена система поглибленого вивчення англійської мови в <http://surl.li/slawmf>. НПП та здобувачі ВО учасники міжнародних конференцій, які проходять в Україні та за кордоном. Челябієва В.М. у 2023 р. учасник 3-rd In. sci. conf. «Scientific research in the modern world», Canada; у 2024 р. 4-th In. sci. conf. «Innovative development of science, technology and education», Canada. Хребтань О.Б. і Замай Ж.В. у 2021 р., учасники «Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes» of University of Technology, Katowice. Буяльська Н.П. учасник проєкту Erasmus+ UniCities <http://surl.li/zvcpej>. У 2024 р. Буяльська Н.П. взяла участь у міжнародному воркшопі «Enhanced Learning Adventures: Virtual Tour in Education». НПП мають безкоштовний доступ до Scopus та WOS, її основної колекції Web of Science Core Collection. НПП зареєстровані у ідентифікаторах науковців ResearcherID, Orcid. Корпоративні акаунти здобувачів і НПП зареєстровані у світових системах онлайн-курсів Coursera і Udey. Буяльська Н.П. і Іваненко К.М. були учасниками проєкту Темпус «Establishing Modern Master-level Studies in Industrial Ecology» (у 2011-2016 р.). Здобувач ОП «ХТІ» у 2020 р. виборол І місце на Міжнародному конкурсі «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології». Більше інформації про міжнародну діяльність на сайтах університету <https://international.stu.cn.ua/en/> та кафедри <https://ht.stu.cn.ua/mizhnarodna-diialnist/>

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?

На бакалаврській освітній програмі «Харчові технології та інженерія» відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у НУ «Чернігівська політехніка» система оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Університеті включає самоконтроль, кафедральний (вхідний, поточний, проміжний, семестровий) та ректорський контроль знань з кожної навчальної дисципліни, а також оцінювання результатів практик і атестацію за певним освітнім ступенем. Поточні і проміжні види контролю охоплюють у тому числі і питання, винесені на самостійне вивчення, і здійснюється у вигляді контрольних робіт за варіантами, тестового контролю, у тому числі і через систему Moodle. Семестровий контроль - екзамен або диф. залік; з практики – звітування; з курсової роботи/проєкту, кваліфікаційної роботи - захист. З окремих дисциплін, як правило, об'ємом більше, ніж з кредити, передбачені індивідуальні завдання у вигляді презентації за певною темою або розрахунково-графічної чи розрахункової роботи, або індивідуальної контрольної роботи; з дисциплін об'ємом 6 і більше кредитів - курсові роботи, проєкти, що дає можливість перевірити рівень досягнення програмних результатів навчання. Основними нормативними документами, які регламентують перевірку досягнень програмних результатів навчання є Положення про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm->

osvitproces/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf та Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinyuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf>

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

Порядок і критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти для всіх учасників навчального процесу врегульовані положеннями розміщеними на сайті НУ «Чернігівська політехніка» у розділ «Нормативне забезпечення освітнього процесу» <http://surl.li/ftikik>. На початку вивчення дисципліни до студентів доводяться: шкала оцінювання завдань протягом семестру, критерії оцінювання знань, перелік обов'язкових контрольних точок із зазначенням форми звітності, розподіл балів, які можна отримати протягом семестру, за формами звітності, а також вид семестрового контролю. Критерії оцінювання навчальних досягнень та розподіл балів за формами контролю висвітлені в силабусах (з 2025 н.р. робочих програмах), які розміщуються на курсі дисциплін на платформі дистанційного навчання Університету <https://eln.stu.cn.ua/>, вони є заздалегідь оприлюдненими для здобувачів та доступними в будь-який момент часу. Підсумкова оцінка за екзамен або залік виставляється за 100-бальною шкалою відповідно до Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <http://surl.li/oltxwi>.

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

На першому занятті з предмету до здобувачів вищої освіти викладачем, який викладає дисципліну, доводяться форми контролю з дисципліни та розподіл балів за формами контроль, а також критерії оцінювання. Система Moodle розсилає нагадування учасникам курсу про запланований контроль автоматично, якщо викладач запланує у системі контрольний захід на певну дату, також перед поточним контрольним заходом викладач через систему Moodle може розіслати кожному учаснику курсу нагадування про контроль, який очікується, у вигляді повідомлення. На початку навчального року на сайті Університету розміщується графік освітнього процесу (<https://stu.cn.ua/staticpages/grafik/>) із зазначенням атестаційних тижнів (<https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>). Розклад семестрових контрольних заходів та консультацій доводиться до здобувачів вищої освіти не пізніше, ніж за місяць до початку екзамену та за тиждень до початку залікового тижня шляхом розміщення на <https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>

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

Згідно стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти формою атестації є захист кваліфікаційної роботи. Єдиний державний кваліфікаційний іспит зі спеціальності не впроваджений.

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

Процедура проведення контрольних заходів в Університеті на всіх ОП регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinyuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf>. Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується через вільний доступ до вищезгаданого документу у вкладці «Нормативна база» веб-сайту університету. Конкретно, як буде проходити процедура складання екзаменів або заліків, захисту індивідуальних завдань, поточні контролю тощо, доводиться до здобувачів вищої освіти перед проведенням заходу. Здобувачам пояснюється чи контрольний захід буде у вигляді тесту, чи у вигляді письмової роботи чи у інший спосіб. Орієнтовний перелік екзаменаційних питань та питань до заліку розміщується у вільному для здобувачів доступі в системі дистанційного навчання Університету.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується визначеними критеріями оцінювання результатів навчання. Для захисту курсових робіт і проєктів, звітів з практик створюється комісія, склад якої визначається засіданням кафедри із внесенням у протокол. Для запобігання конфлікту інтересів визначені процедури у «Положенні про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка». З метою забезпечення зворотного зв'язку із здобувачами щодо об'єктивності оцінювання в Університеті працює «гаряча лінія», «скриньки довіри» та електронна пошта dovira_chntu@ukr.net, куди здобувачі можуть подати свої анонімні зауваження про необ'єктивність або порушення академічної доброчесності, тощо. Підсумкову оцінку за екзамен або залік здобувач може перевірити у своєму особистому кабінеті, там з'являється результат за підсумковий контрольний захід, як тільки викладач вносить оцінку у відомість через Веб-деканат. На ОП позиціонується студентоцентризм, здобувач у разі непорозуміння щодо оцінки за контрольний захід може звернутися до викладача, який об'єктивно оцінює здобувача оцінку і дослухається до аргументів здобувача. Як правило під час таких обговорень усі непорозуміння знімаються, випадків застосування процедур щодо вирішення конфлікту інтересів під час реалізації ОП через подачу апеляції не

виникало. У 2024-2025 н.р. в Університеті запроваджений експеримент щодо використання нової електронної системи оцінювання знань (без безпосередньої участі НПП під час оцінювання).

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

Повторне проходження пропущених без поважних причин проміжних контрольних робіт (тестів) або з метою підвищення кількості набраних балів упродовж семестру не дозволяється. Здобувачам ВО, які під час семестрового контролю одержали незадовільні оцінки з дисциплін, сумарний обсяг яких не перевищує 20 кредитів, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість відповідно до «Положенні про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти». На ліквідацію академічної заборгованості виноситься весь обсяг теоретичного матеріалу, що передбачений навчальною дисципліною. Повторне складання семестрових контрольних заходів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, яка створюється директором ННІ (деканом факультету). Результати ліквідації академічної заборгованості відображаються в ліквідаційній відомості успішності. Здобувач ВО, який одержав незадовільні оцінки з дисциплін, сумарний обсяг яких перевищує 20 кредитів або отримав незадовільну оцінку з однієї дисципліни після трьох спроб складання екзамену (заліку) підлягає відрядуванню за невиконання індивідуального навчального плану. Процедура повторного складання контрольних заходів викладачу застосовувалась здобувачами вищої освіти ОП при складанні семестрових контрольних заходів, інформація про повторне складання вноситься у відповідну відомість Веб-деканату.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів визначений П.7 «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://surl.li/munibr>. Апеляція щодо процедури проведення та об'єктивності оцінювання подається особисто здобувачем ВО через загальний відділ Університету на ім'я ректора не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Заява після розгляду ректором направляється у відповідний навчально-науковий інститут (факультет, центр) Університету, де розпорядженням директора (декана) створюється апеляційна комісія, яку складають завідувач кафедри, НПП та представники органів студентського самоврядування. На засіданні апеляційної комісії може бути присутній НПП, який проводив контрольний захід. Результати розгляду апеляційної заяви оформлюються протоколом засідання апеляційної комісії. Здобувачеві вищої освіти, апеляція якого розглядається, пропонується підписати протокол апеляційної комісії та вказати в ньому про свою згоду або незгоду з рішенням апеляційної комісії. Приклади подання апеляції та застосування наведених процедур на даній ОП відсутні.

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

Процедури дотримання академічної доброчесності є одним з ключових моментів в стратегії розвитку університету, що забезпечує довіру до закладу ВО з боку основних стейкхолдерів та партнерів. Прийнято й діє «Кодекс академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>, діє «Порядок перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-provedennya-perevirky-kval-robit-ta-individualnyh-zavdan-na-plagiat.pdf>, вони доступні для здобувачів ВО та всіх стейкхолдерів через портал «Нормативна база» НУ «Чернігівська політехніка». Наказом ректора НУ «Чернігівська політехніка» кожного навчального року затверджується склад комісії з питань академічної доброчесності (АД), яка здійснює контроль та опікується питаннями АД <https://stu.cn.ua/osvitnij-proces/akademichna-dobrochesnist/>. На сайті НУ «Чернігівська політехніка» розміщено добірку документів на сторінці «Академічна доброчесність» <https://stu.cn.ua/osvitnij-proces/akademichna-dobrochesnist/>

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

Як інструмент запобігання плагіату створено Інформаційний центр запобігання та виявлення плагіату (ЦЗВП) Центр проводить перевірку щодо наявності можливих фактів академічного плагіату у відповідності до вимог Закону України «Про вищу освіту» № 76-VIII від 28.12.2014 року ст. 19 п. 5. Відповідно до Порядку перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань ЗВО на плагіат в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-provedennya-perevirky-kval-robit-ta-individualnyh-zavdan-na-plagiat.pdf> здійснюється перевірка кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти ступенів «бакалавр» та «магістр на плагіат за допомогою онлайн-сервісу Turnitin3. Перевірці на академічний плагіат підлягають також дисертаційні роботи на етапі представлення матеріалів робіт до апробації та для розгляду спеціалізованою радою; науково-методичні праці (підручники, навчальні посібники), монографії та інші роботи, що вимагають рекомендації вченої ради Університету до видання; рукописи статей, тези доповідей, які надходять до редакції журналів Університету або оргкомітетів конференцій. Посилання на репозитарій кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти ОП: <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/18292>

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

З метою популяризації академічної доброчесності усі освітні програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти містять обов'язкову компоненту «Основи академічного письма». Викладачі університету проходять навчання з академічної доброчесності у рамках підвищення кваліфікації. Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія» має сертифікат №044423, який підтверджує, що Челябієва В.М. пройшла курс «Академічна доброчесність в університеті» 05 січня 2020 року. Також сертифікати про проходження цього курсу мають викладачі, групи забезпечення ОП Буяльська Н.П. (номер сертифікату 044406), Замай Ж.В. (номер сертифікату 044403). На сайті університету у розділі Освітній процес є окрема вкладка «Академічна доброчесність» НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/osvitnij-proczes/akademichna-dobrochesnist/>

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

Кодексом академічної доброчесності Університету <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf> визначено, що основними формами порушення академічної доброчесності (АД) є: академічний плагіат; самоплагіат; фабрикація; фальсифікація; списування; обман; хабарництво; необ'єктивне оцінювання. Учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за недоброчесну поведінку. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення АД визначається Вченою радою Університету з урахуванням Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» та інших спеціальних законів України. Види адміністративної та дисциплінарної відповідальності визначаються спеціальними законами та внутрішніми нормативними документами Університету. За дії (бездіяльність), що визнані Кодексом порушенням академічної доброчесності, особа, стосовно якої порушено питання про порушення нею академічної доброчесності, може бути притягнута до інших видів відповідальності з підстав та в порядку, визначених чинним законодавством України. Порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти можуть мати наслідки: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з Університету; позбавлення академічної стипендії. Приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів ВО даної освітньої програми не було.

6. Людські ресурси

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

НПП залучені до реалізації ОП «ХТІ» з огляду на кваліфікацію та/або професійний досвід, спроможні забезпечити освітні компоненти (табл. 2). Наприклад, щодо НПП, які забезпечують обов'язкові дисципліни циклу професійної підготовки, урахувавши вимоги щодо викладачів визначені Постановою КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» від 30.12.2015 № 1187, Проф. Станд. на групу професій «Викладачі закладів вищої освіти», затверджених наказом МОНУ 23.03.2021: Березкина Н.А. забезпечує ОК 17, відповідає на підставі документа про вищу освіту та наявності досвіду професійної діяльності за фахом; Буяльська Н.П. забезпечує ОК 13, ОК23, ОК 28, відповідає на підставі документа про вищу освіту, публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років; Волкова Р.М. забезпечує ОК 14, ОК 17 відповідає на підставі документа про вищу освіту, наявності досвіду професійної діяльності за фахом, публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років; Денисенко Т.М. забезпечує ОК 15, відповідає на підставі присудження наукового ступеня зі спеціальності 05.18.15, який згідно до Таблиці відповідності Переліку наукових спеціальностей (Перелік 2011) та Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти (Перелік 2015) затвердженого наказом МОН України 06 листопада 2015 року N 1151 відповідає спеціальності 181 Харчові технології; Дерій Ж.В. викладає ОК 23, відповідає на підставі документа про вищу освіту, присудження наукового ступеня доктора економічних наук; Замай Ж.В. викладає ОК 16, ОК 19 відповідає на підставі документа про вищу освіту, публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років та підвищення кваліфікації на ПрАТ «Куликівське молоко»; Іваненко К.М. забезпечує ОК 26, ОК 29 відповідає на підставі документа про вищу освіту; Челябієва В.М. забезпечує ОК 20, ОК 22, ОК 24, ОК 25, ОК 27, ОК 32, відповідає на підставі документа про вищу освіту, на підставі присудження наукового ступеня зі спеціальності 05.17.14, який згідно до Таблиці відповідності Переліку 2011 та Переліку 2015 (наказ N 1151 МОН України 06.11.2015 р.) відповідає спеціальності 161 Хімічні технології та інженерія та наявності публікацій у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років; Хребтань О.Б. забезпечує ОК 18, ОК30 відповідає на підставі документа про вищу освіту, публікаціями у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України та підвищення кваліфікації на ТОВ «Фабрика Здорово».

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 університеті діє зрозуміла процедура конкурсного відбору, яка регламентується «Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» (<https://surl.li/soyfcw>). Враховується рівень наукової та професійної активності, який засвідчується

виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених постановою КМУ від 30.12.2015 № 1187; вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін в системі Moodle; наявність наукових праць (не менше ніж 1 стаття за рік), опублікованих у фахових виданнях України категорії Б або В та/або в періодичних виданнях, включених до наукометричних баз Scopus або Web of Science; індекс Гірша на рівні не менше одиниці за даними Google Scholar; досвід участі у наукових та науково-технічних роботах бюджету України, за проектами міжнародного співробітництва та/або господарськими договорами. Також враховується місце в рейтинговому списку НПП за останні 3 роки; якість проведення відкритого навчального заняття (визначається згідно наказу № 9 від 27.01.2020 р., за 5-бальною шкалою) та обов'язково враховується оцінка якості роботи НПП студентами (визначається студентською радою за 5-бальною шкалою). Контракт може укладатися на строк від 1 до 5 років

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

У 2019 р. головою ДЕК була керівниця групи контролю якості ПрАТ «ABinBev EFES Україна» Тимкова І.О. (випускниця Чернігівської політехніки, ОП «Харч. терн.») (наказ № 147 від 13.11.2019); у 2024 р. голова ДЕК Авдошенко В. П. головний інженер ПБП «Вимал» (наказ № 194/вс від 02.11.2023). У 2023-2024 р. (наказ №203-с від 22.03.2024) до рецензування кваліфікаційних робіт залучались – Волошенко А., менеджер пивоваріння ПрАТ "АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА"; Книр О. М., зав. виробництвом ПрАТ «Куликівське молоко»; Щерба Л.В. фахівець із зв'язків з громадкістю ТОВ «Праця Стольне» (випускниця 2022 року магістратури НУ «Чернігівська політехніка» ОП «Харч. техн.»). До аудиторних занять на ОП «ХТІ» залучаються професіонали-практики. ОК «Технічна мікробіологія» у 2021-2022 та 2022-2023 н.р. викладала Сероштан І.О. – директор Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної Служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Ст. викл. Волкова Р.М. у 2018-2020 р. працювала на посаді заступника нач. виробництва ТОВ «ВКФ «АГІД» (виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості); ст. викл. Березкина Н.А з 2016 по 2021 роки працювала начальником зміни на ТОВ «Чернігівський хлібокомбінат №2». Професіонали практики та експерти галузі проводять для здобувачів гостьові лекції <http://surl.li/qhchd>, <http://surl.li/qhcwu>, <http://surl.li/qhcyd>, <http://surl.li/qlzwh>. Є спільні публікації НПП з фахівцями-практиками. Більше на сайті <https://ht.stu.cn.ua/>.

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

Підвищення кваліфікації НПП регламентується «Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» <https://bit.ly/405X9ce>. У 2021 р. з НПП (Замай Ж.В., Хребтань О.Б., Волкова Р.М.) підвищили кваліфікацію за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», Челябієва В.М. має сертифікати отримані на протязі 2020-2023 р. з курсів: «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», «Наукова комунікація в цифрову епоху», «4 кроки до здорового харчування» та ін.; Замай Ж.В. пройшла стажування у 2023 р. на ПрАТ «Куликівське молоко»; Хребтань О.Б. – стажування у 2023 р. на ТОВ «Фабрика Здорово». У 2024 р. Денисова Н.М., Іваненко К.М. пройшли навчання у Головному навчально-методичному центрі Держпраці. В університеті діє «Програма підвищення рівня володіння англійською мовою НПП (<https://bit.ly/3GSHkfw>), а також «Школа молодого викладача». Університет стимулює НПП до розробки сучасних авторських курсів на основі обміну досвідом з академічною спільнотою за кордоном, наприклад, учасником обміну досвідом у рамках проекту Erasmus+ UniCities (Unlocking the Transformative potential of Ukrainian Universities towards climate neutral and sustainable cities) є доц. кафедри Буяльська Н.П.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

З метою заохочення НПП кол. договором <http://surl.li/advuzg> встановлюються надбавки. «Положення про преміювання співробітників за результатами наукових досліджень» <http://surl.li/cdbndn> регламентує заохочення за виконання НДР; публікацію статей, які індексуються в базах Scopus та WOS; підготовку до друку навчального посібника/підручника, підготовку переможців всеукраїнських/міжнародних студентських конкурсів та олімпіад. Згідно з «Положенням про преміювання працівників НУ ЧП» <http://surl.li/vudmtd> НПП отримують надбавки за інтенсивність у праці, результати роботи за рік та особистий внесок у організацію та забезпечення навчально-виховного процесу. За знання та використання в роботі іноземної мови встановлюються надбавки: однієї європейської – до 10% (отримує доц. каф. Буяльська Н.П.); двох і більше мов – до 25%. Згідно Положення «Про щорічне оцінювання НПП і кафедр НУ ЧП» <http://surl.li/ueglnt> може зменшуватись обсяг навантаження на 1 ст. на наступний рік тим НПП, які посіли перші місця у рейтингу. За виконання особливо важливого завдання викладачам може виплачуватися одноразове заохочення до 1 окладу. У 2020-2024 р. були премійовані доц. Челябієва В.М. – за керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020»; доц. Буяльська Н.П. за роботу у проекті Erasmus+ UniCities, доц. Денисова Н.М. за підготовку переможця всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Цивільна безпека в умовах воєнного стану».

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-

технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Освітня діяльність з підготовки здобувачів ВО забезпечується матеріально-технічною базою Університету, яка відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Лекційні аудиторії обладнані мультимедійними проекторами, лабораторні роботи з загальних та фахових дисциплін проводяться в оснащених спеціалізованих лабораторіях (таблиця 1), які устатковані сучасними лабораторними меблями та необхідними обладнанням і приладами.

ОП забезпечена бібліотечними фондами (включаючи періодичні видання) і навчально-методичними матеріалами, які знаходяться у вільному доступі у системі Moodle та у електронному архіві бібліотеки <http://ir.stu.cn.ua/discover>. На сайті бібліотеки завжди можна знайти інформацію про нові надходження http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/novi_nadhodzhennya/. Науковою бібліотекою НУ "Чернігівська політехніка" випускається регіональне професійне видання – Інформаційний бюлетень «Бібліокур'єр», який зокрема робить огляд періодичних видань, які надійшли до бібліотеки, у тому числі і за спеціальністю «Харчові технології», що дозволяє і викладачам і здобувачам ВО швидко орієнтуватися у інформаційному просторі http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/bibliotechni_vidannya/bibliokuryer/. Бібліотека університету потужна, сучасна і пропонує багато корисних опцій. Інформація про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності Університету розміщена за посиланням <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/indykatory-yakosti/>

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

В університеті постійно оновлюються аудиторії, лабораторії, їдальня, гуртожиток, закуповуються нові меблі, відремонтовані вбиральні з урахуванням потреб здобувачів з особливими освітніми потребами. Здобувачі ВО ОП «ХТІ» мають доступ до спеціалізованих лабораторій випускової кафедри, де можуть користуватись необхідним обладнанням для реалізації своїх ідей за фахом. Університет має навчально-лабораторні корпуси з актовими та спортивними залами, буфетами; майстерні, гуртожитки, гаражі з власним автотранспортом, їдальню, спортивні майданчики, стрілецький тир, спортивно-оздоровчу базу «Фортуна». Для реалізації ідей є Центр створення та розвитку стартапів <https://stu.cn.ua/nauka-ta-innovacii/centr-stvorenniya-ta-rozvytku-startapiv/>, працюють наукові гуртки, зарубіжні видання з відкритим доступом <http://surl.li/jqfept>, пошукові системи наукової інформації <http://surl.li/jhpemx> та багато іншого <https://stu.cn.ua/nauka-ta-innovacii/>. Для захисту своїх прав, академічних свобод та інтересів здобувачі освіти можуть звертатися до студентського омбудсмена згідно з Положенням про уповноваженого з прав здобувачів освіти (студентського омбудсмена) Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/studentskyj-ombudsmen/>; <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/studentskyj-movnyj-ombudsmen/>

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

Будівлі Університету у задовільному санітарно-технічному стані, стан інженерно-технічних комунікацій і систем забезпечення будівель відповідає нормам. Університет учасник проекту з енергоефективності «Вища освіта України». Університет відновив аудиторії зруйновані через війну, повністю реконструювали гуртожиток, покращили систему опалювання тощо. Наявні бомбосховища, система оповіщення про повітряні тривоги, розроблена власна система автоматичного відкриття входу до бомбосховища під час повітряної тривоги. Проводяться регулярні інструктажі здобувачів ВО з охорони праці перед початком лабораторних практикумів, з безпеки перед канікулами, виїздами на екскурсії, практиками тощо. В Університеті працює Психологічна служба <https://surl.li/xjzok> є «Положення про психологічну службу» <http://surl.li/iekwa>, «Положення про цілісну систему турботи про психічне здоров'я учасників освітнього процесу» <http://surl.li/jtpbjv>. Гарант ОП Челябієва В.М. підвищувала кваліфікацію з питань ментального здоров'я (Академія НСЗУ, Сертифікат 2024-1196-1007201-842324). В Університеті розроблено план заходів, спрямованих на адаптацію студентів першого курсу: «Положення про адаптаційний курс «Школа першокурсника» для здобувачів ВО першого року навчання освітнього ступеню бакалавр» <http://surl.li/lbvzt>. Ропочала роботу Лабораторія підтримки та адаптації абітурієнтів і здобувачів вищої освіти (StudHelp) <https://stu.cn.ua/studhelp/> Вхід до Університету здійснюється шляхом сканування студентських квитків, пропусків НПП. Працює система відеоспостереження.

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.

Освітня підтримка здобувачів ВО здійснюється постійно впродовж навчального року. Дирекція інституту, у структурі якого знаходиться кафедра, що здійснює підготовку за ОП, активно співпрацює зі старостами груп та особисто зі студентами, надає допомогу здобувачам ВО в питаннях формування індивідуальної траєкторії. Здобувачі ВО завжди мають можливість отримати індивідуальну консультацію викладача з питань виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів тощо. Консультацію викладачі надають не тільки аудиторно, а практикують консультування через Zoom-конференції, дистанційну платформу Moodle, месенджери Viber та WhatsApp. Організаційна підтримка відбувається також через кураторів. При необхідності всі здобувачі забезпечуються місцями у гуртожитках. Інформаційна підтримка здійснюється і через сайт університету. Вкладка «Освітній процес» на сайті Університету містить всю інформацію про організацію та процедури, які діють в НУ «Чернігівська політехніка». В Університеті працює бібліотека, яка має також електронний каталог. Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОП «ХТІ» розміщено на освітній платформі «Moodle» відповідно до

«Положення про електронну базу навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін НУ «Чернігівська політехніка» (<http://surl.li/hvimi>). Консультаційна підтримка здобувачів вищої освіти з приводу працевлаштування надається шляхом проведення «Ярмарки професій», куди запрошуються представники підприємств та організацій міста та області, також здійснюється Центром розвитку кар'єри НУ «Чернігівська політехніка» <https://robota-chntu.stu.cn.ua/>. Соціальну та психологічну підтримку здобувачів здійснює Психологічна служба університету, студентське самоврядування, діє анонімна скринька довіри. Відповідно до Порядку призначення і виплати стипендій у Національному університеті «Чернігівська політехніка» призначаються соціальні стипендії та надається матеріальна допомога <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-pryznachennya-i-vyplaty-stypendij.pdf> Студентам створені всі необхідні умови для самостійної роботи, фізичного і духовного розвитку, оздоровлення в літній період. Результати моніторингу задоволеності здобувачів освіти щодо зазначених видів підтримки розміщені за посиланням <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoryng-yakosti/>

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)

На сайті Університету в правилах прийому та нормативних документах наведено перелік можливостей для навчання осіб з особливими освітніми потребами, зокрема, можливість заочного (дистанційного) навчання, академічної відпустки, вільного відвідування занять. Особливості зарахування на навчання осіб з інвалідністю передбачені у Правилах прийому <https://stu.cn.ua/vstupdo-universytetu/pravya-pryjomu/>. Для створення сприятливих умов для навчання молоді з особливими освітніми потребами та вдосконалення соціальних стандартів системи вищої освіти в напрямку освіти осіб з особливими потребами в Університеті створено Центр інклюзивної освіти (положення <https://surl.li/lxrojo>). Для вільного доступу до Університету маломобільних осіб передбачені зручні пандуси, передбачено порядок супроводу осіб, що потребують допомоги відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-invalid.pdf>. Вільне відвідування занять передбачене для здобувачів денної форми, які поєднують навчання з роботою за фахом, для тих, що мають дітей віком до 3-х років, для вагітних. Для врегулювання вільного відвідування занять в університеті розроблено та затверджено Порядок надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-vilne-vid.pdf>.

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

Процедура врегулювання конфліктних ситуацій визначена через «Положення щодо протидії булінгу (цькуванню) у НУ «Чернігівська політехніка»» <https://surl.li/nlblur>, Положення про порядок роботи зі зверненням громадян (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-zvernennya.pdf>). Передбачається, що конфлікти врегулюються після відповідного звернення до ректора університету у письмовій формі про випадок булінгу, домагань сексуального характеру, корупцію або випадок іншого характеру. Факти перевіряє спеціально створена комісія, після чого приймається рішення відповідно до нормативно-правової бази. У випадку звернення про булінг, якщо комісія не кваліфікує даний випадок як булінг, а постраждалий не згодний з цим, то він може одразу ж звернутись до органів Національної поліції України. Але, за будь-якого рішення комісії, керівник закладу забезпечує психологічну підтримку усім учасникам конфлікту. Що стосується антикорупційних заходів ЗВО, то вони скеровані на: запобігання корупції, у тому числі на виявлення та усунення причин корупції (профілактику корупції); виявлення корупційних правопорушень, розкриття та розслідування корупційних правопорушень; мінімізацію та усунення наслідків корупційних правопорушень і врегульовуються «Антикорупційною програмою» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/antikor-programa2.pdf>). Скарги про наявність порушень чи недоліків у роботі університету, пов'язаних з корупцією, розглядаються відповідно до законів України, зокрема – Закону України «Про боротьбу з корупцією», за необхідністю – з залученням працівників правоохоронних органів відповідно до їх компетенції. За кожним фактом звернення проводиться ретельна перевірка, результати якої надаються ректору/проректорам, де зазначається, чи було підтверджено зазначені факти, чи ні, а також які заходи було вжито, і чи притягнуті до відповідальності винні особи. Громадянину, що подав звернення, надається письмова (або усна – за згодою) відповідь. Рішення керівництва Університету щодо розгляду скарги у разі незгоди з ним громадянина, може бути оскаржене в суді у терміни, у відповідності до законодавства України. Слід відзначити, що під час реалізації ОП звернень з приводу подібних конфліктних ситуацій (цькування, корупційних, дискримінаційних або сексуальних домагань) не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Порядок розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-rozrobky-zatverdzhennya-monitoringu-ta-zakryttya-osvitnih-program.pdf>

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

Перегляд ОП відбувається відповідно до «Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм» <https://surl.li/atmgj>, «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НУЧП» <https://surl.li/jlnepd>; «Положенням про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» <https://surl.li/krbeeo> та «Положення про внутрішню акредитацію освітніх програм» <http://surl.li/hscaf>. Для НПП, задіяних у розробці ОП, підготовлено «Рекомендації з розробки освітніх програм для науково-педагогічних працівників у НУ «Чернігівська політехніка» «Освітні програми. Побудова, викладання, оформлення та зміст». – Чернігів: НУЧП, 2022. – 37 с.». Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми здійснюється гарантом освітньої програми та керівництвом університету. При цьому враховується прийняття чи коригування стандарту вищої освіти; висновки акредитаційної експертизи, у тому числі результати внутрішньої акредитації освітньої програми; відгуки стейкхолдерів; перегляд місії та стратегії Університету; результати опитування здобувачів ВО та випускників ОП; результати вступної кампанії. Перегляд освітньої програми «Харчові технології та інженерія» здійснюється, як правило кожний раз, після випуску здобувачів ВО програми. Після аналізу відгуків випускників, стейкхолдерів, а також науково-педагогічних працівників, які викладають на освітній програмі вносяться зміни у разі потреби. Ці зміни можуть стосуватися зміни освітніх компонент, які забезпечують ПРН, вибіркового компонент, виду занять, наприклад, лабораторні заняття можуть бути замінені на практичні, або семінарські заняття. Останні зміни до ОП вносились у 2023 році у зв'язку із рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти ухваленням на засіданні 30 травня 2023 р., протокол № 9 (38), згідно якого ОП «Харчові технології та інженерія» акредитована умовно (відкладено). Після умовної акредитації в ОП «Харчові технології та інженерія», яка була введена у дію з 1.09.2022 року, внесені зміни (наказ від 03.07.2023 №102/ВС) і вченою радою Університету затверджується нова редакція освітньої програми (протокол засідання вченої ради №8 від 03 липня 2023 року). У цій редакції вилучені запровадженні в ОП 2022 року мейджори відповідно до рекомендацій за результатом роботи експертної групи. У вересні 2023 року був затверджений новий склад проєктної групи ОП «Харчові технології та інженерія» (наказ від 27.09.2023 №168/ВС). Нова проєктна група відповідно до Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у НУ «Чернігівська політехніка», а також у зв'язку із затвердженням в Університеті нових Рекомендацій з розробки освітніх програм оновила ОП «Харчові технології та інженерія». Були детально переглянуті і замінені окремі освітні компоненти, змінений обсяг окремих освітніх компонент, послідовність навчальної діяльності здобувача, матриця відповідності програмних компетентностей і програмних результатів навчання компонентам освітньої програми.

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

Здобувачі ВО можуть висловити свою думку щодо ОП через Систему опитування здобувачів ВО щодо якості НПП та ОП Університету за посиланням <http://surl.li/nmulbf>. Опитування щодо необхідності і важливості для ОП окремих освітніх компонент, якості викладання постійно пропонується пройти здобувачам на платформі Moodle. Гарант періодично здійснює моніторинг щодо змісту та процедур забезпечення якості ОП <https://ht.stu.cn.ua/monitorynh-iakosti-navchannia/>. Пропозиції студентів аналізуються. Результати опитування враховуються. Не всі пропозиції здобувачів можуть бути реалізовані, тому що можуть не відповідати освітньому рівню або програмним результатам навчання. Так, здобувачі гр. МХТ-231 на стадії розробки проєкту ОП (введена в дію з 1.09.2024 р.) пропонували додати ОК з хімії. У остаточному варіанті проєкту назва ОК 22 була дана більш розгорнуто «Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (з основами загальної та аналітичної хімії)» (10 кредитів), оскільки ця ОК і передбачала вивчення загальної та аналітичної хімії, як основи аналізу якості сировини і готової продукції.

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

Участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості студентським самоврядування регламентується Положенням про студентське самоврядування Національного університету «Чернігівська політехніка» <http://surl.li/arsvz>. Органи студентського самоврядування беруть участь в управлінні університетом відповідно порядку, встановленому Законом України «Про вищу освіту» та Статутом Національного університету «Чернігівська Політехніка». Також відповідно до Положення про раду із забезпечення якості вищої освіти в Національному університеті «Чернігівська політехніка» до складу ради входять представники осіб, які навчаються, по одному здобувачу вищої освіти від кожного навчально-наукового інституту (факультету) (як правило, це представники студентського самоврядування університету). За клопотанням Студентської ради внесені зміни до п.2.5 Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти <https://surl.li/vptrxb>. Студентська рада щорічно організовує анкетування для оцінки студентами НПП, у яких закінчується контракт з Університетом щодо оцінки їх педагогічної майстерності.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості наступним чином: в університеті існує система опитування стейкхолдерів щодо якості та вдосконалення освітніх програм і освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <http://surl.li/gjuosl>. Через Центр розвитку кар'єри роботодавці запрошують студентів на вакантні посади для набуття досвіду роботи на підприємствах, а також надають свої відгуки про фахівців університету, які в них працюють. Прикладом залучення роботодавців до процедур

забезпечення якості є їх участь у роботі Екзаменаційних комісій, залучення до наглядової ради Університету <http://surl.li/lkakku>. Розроблено форму для реєстрації пропозицій та реакції на пропозиції на університетському та кафедральному рівнях, яка розміщена на сайті Університету <http://surl.li/ugbsnu>. Створено раду роботодавців. Основною метою діяльності Ради є підвищення якості вищої освіти через формування ефективної співпраці між Університетом та роботодавцями з питань практичної підготовки здобувачів вищої освіти, дуального навчання, працевлаштування та розвитку кар'єри <http://surl.li/chrtbf>. Роботодавці залучаються до обговорення ОП, наприклад, при оновленні ОП у 2023 н. р. до проєктної групи включена Літош Н. Ю., інженер-технолог ТОВ Торговий дім «Рига хліб». Залучена до роботи проєктної групи Михайлова М.І., випускниця ОП «ХТІ» НУ «Чернігівська політехніка», фахівець виробничо-технологічного відділу компанії Миронівський хлібопродукт.

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

У НУ «Чернігівська політехніка» функціонує Центр розвитку кар'єри, який займається питаннями працевлаштування, практики та зав'язків з громадськістю, у функції якого входить постійна робота, спрямована на працевлаштування як здобувачів вищої освіти під час канікул, так і випускників університету, збір інформації щодо кар'єрного шляху випускників і відгуків із баз практики на практикантів з подальшим їх аналізом задля покращення освітнього процесу. На сайті Центру розвитку кар'єри розміщений план заходів по роботі з випускниками <https://robota-chntu.stu.cn.ua/work/> Гарант програми постійно підтримує зв'язок з випускниками кафедри через сторінку кафедри на Фейсбук (<https://www.facebook.com/stu.cn.ua>), розміщує там інформацію про випускників, наприклад, <https://www.facebook.com/237465963770310/videos/832135363834178>, або <https://www.facebook.com/stu.cn.ua/videos/529842314759524>. Наші випускники підписані на сторінку кафедри у Фейсбук, де гарант програми може з ними сконтактувати, спитати їхню думку.

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

За період реалізації ОП навчально-методичним відділом НУ «Чернігівська політехніка» постійно проводився моніторинг навчально-методичного забезпечення кафедри, якості заповнення системи Moodle та відповідність заповнення Moodle внутрішнім вимогам університету, зокрема, наявність робочих програм, силабусів, критеріїв оцінювання, рекомендацій до самостійної роботи студентів тощо. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП серед недоліків відмічалось недостатнє матеріально-технічне забезпечення. Були надані загальні рекомендації задля покращення освітнього процесу на ОП, зокрема покращити матеріально-технічну базу; систематично оновлювати та доповнювати навчально-методичні матеріали, що розміщені в системі Moodle, продовжувати активну участь НПП кафедри у наукових заходах, зокрема заохочувати студентів до участі у науково-практичних конференціях з публікацією тез одноосібно здобувачем/здобувачами вищої освіти. Відповідно до наданих рекомендацій матеріально-технічна база кафедри, де реалізується ОП постійно оновлюється, зокрема за останні роки придбані мікроскопи, термостат, холодильник для лабораторії «Мікробіології», повністю оновлено лабораторію, у якій проводяться заняття з «Методів аналізу сировини та продукції харчових виробництв»; «Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування», «Харчова хімія» (встановлені нові лабораторні меблі, сучасне обладнання: електронні ваги, спектрофотометр, програмовані водяні бані, двокамерна програмована піч лабораторна, центрифуга, рефрактометр ті ін.). Відремонтовані лабораторії з технологій харчових виробництв та закуплено додатково до наявної матеріальної бази нове обладнання (професійна піч конвекційна пекарська, індукційні плити, професійні планетарні міксери, йогуртниця, апарат для морозива, посуд та інше). НПП кафедри постійно оновлюють навчально-методичне забезпечення розміщене у системі Moodle відповідно до внутрішніх вимог якості університету. Результати моніторингу ОП «ХТІ» розміщені на сайті кафедри <https://ht.stu.cn.ua/monitorynh-iakosti-navchannia/>.

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

Відповідно рішення за наслідками розгляду акредитаційної справи Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, ухваленого на засіданні 30 травня 2023 р., протокол № 9 (38) ОП «Харчові технології та інженерія» акредитовано умовно (відкладено). Експертний висновок галузевої експертної ради містив рекомендацій щодо удосконалення ОП:

Критерій 1. Посилити участь здобувачів в розробці та перегляді ОП.

Зроблено: здобувачі та випускники залучаються до перегляду ОП. Пропозиції враховуються. Здійснюється анкетування здобувачів щодо якості ОП «ХТІ»;

Критерій 2. щодо структурно-логічної схеми ОПІІ та інше.

Зроблено: всі зауваження враховані у ОП «Харчові технології та інженерія», яка введена в дію з 1.09.2024 р. наказ №246/ВС від 22.12 2-23 р.;

Критерій 3 щодо освітніх платформ "Coursera" та ін.

Корпоративні акаунти здобувачів і НПП зареєстровані у відомих світових системах онлайн-курсів Coursera і Udemy, а на платформі Moodle Університету постійно розміщена інформація та інструкція про долучення до цих платформ;

Критерій 4 щодо удосконалення матеріально-технічної бази кафедри та розширення кола партнерів та інше.

Удосконалення: протягом 2023-2024 р. укладені договори із стейкхолдерами про проходження практик здобувачами ОП. Це ПБП «ВИМАЛ»; АТ "БАЗИС" через ФОП Петренко С. П.; Пекарня «ХлібОк»; ТОВ "Наша булочка", ТОВ «Альянс-маркет». Доцент Буяльська Н.П. є учасником міжнародного проєкту Erasmus+ UniCities. Матеріально-технічна база кафедри суттєво оновлена, встановлені нові лабораторні меблі, придбане обладнання

<https://ht.stu.cn.ua/materialno-tekhnichna-baza/>

Критерій 5 щодо ризиків упередженого підходу до оцінювання здобувачів.

Удосконалення: з метою запобігання ризиків упередженого підходу до оцінювання здобувачів передбачена процедура апеляції <https://surl.li/giydsg> в Університеті запроваджено експеримент щодо проведення семестрового контролю без участі викладача.

Критерій 6 щодо публікаційної активності та стажування НПП

Результат: НПП Буяльська Н.П., Челябієва В.М., Березкина Н.А., Замай Ж.В., Волкова Р.М. опублікували статті та тези за напрямом забезпечення освітніх компонент; доцент Замай Ж.В. пройшла стажування на ПрАТ «Култівське молоко»;

Критерій 7 щодо матеріально-технічної бази для проведення лабораторних робіт в сфері технології продукції ресторанного господарства

Результат – протягом 2023-2024 р. Університет витратив майже 3 млн. грн. на оновлення матеріально-технічної бази кафедри харчових технологій та екології, де реалізується ОП;

Критерій 8 щодо рівня задоволеності ОП.

Удосконалення: Регулярні опитування щодо задоволеності здобувачів ВО <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoryng-yakosti/> та <https://ht.stu.cn.ua/monitorynh-iakosti-navchannia/>, моніторинг щодо наповнення навчальних курсів та якості викладання ОК проводиться у Moodle;

Критерій 9 щодо інформації про акредитацію.

Результат – інформація переглянута і наведена у ОП.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ВО:

- передбачено моніторинг якості занять <http://surl.li/ftgrs>; є положення про організацію та процедуру проведення ректорського контролю залишкових знань здобувачів ВО в Університеті <http://surl.li/dnrrk>; про організацію та проведення гостьових лекцій <http://surl.li/fshaj>;

- гарант ОП переглядає і вдосконалює ОП;

- кафедра вдосконалює навчальні плани; силабуси; робочі програми; програми практик; розробляє навчальну і навчально-методичну літературу; моніторить поточні, проміжні та підсумкові результати навчання;

- на рівні Університету розробляються рекомендації для складання і контролюються навчальні плани, послідовність вивчення дисциплін, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік освітнього процесу; з підвищення кваліфікації НПП, наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, наявність інформаційних систем для ефективного управління ОП; забезпечення публічності інформації про ОП; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях Університету і здобувачів ВО. Студенти проходять анкетування щодо якості освітнього процесу та важливості/якості складових освітнього середовища, результати якого використовуються для покращення відповідних освітніх компонент. Здійснюється регулярний моніторинг здобутків НПП за допомогою щорічного оцінювання (<https://npp.stu.cn.ua/>).

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

Інституційна модель системи внутрішнього забезпечення якості Університету наведена за посиланням <https://surl.li/gverlt>. Під час реалізації ОП гарант забезпечує діяльність із періодичного перегляду ОП. Рада з якості <https://surl.li/johaxn> є дорадчо-консультаційним органом, який формує стратегію Університету в сфері забезпечення якості освітньої діяльності та якості ВО. Рада з якості в своїй діяльності співпрацює з усіма структурними підрозділами Університету. Відповідно до «Положення про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» (<https://surl.li/ngkfwl>), функціонує сектор систем менеджменту якості. Роботу сектору координує проректор з науково-педагогічної роботи Університету. Основними завданнями сектору є аналіз системи організації освітнього процесу; ознайомлення і аналіз навчально-методичного забезпечення з дисциплін; аналіз поточного, проміжного та підсумкового контролю знань і вмінь з дисциплін; підготовка звіту та інформування викладачів та здобувачів ВО Університету про результати моніторингу якості освітнього процесу; складання рекомендацій кафедрам щодо вдосконалення навчального процесу; ознайомлення кафедр з інноваційними технологіями навчання, які впроваджені на певних кафедрах Університету. Як інструмент внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» впроваджена процедура внутрішньої акредитації ОП. Нормативна документація стосовно якості освіти розміщена за посиланням <https://surl.li/azxzw> Університет має сертифікати на систему управління якістю <https://surl.li/uauhji>.

9. Прозорість і публічність

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

Усі документи, які нормують права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу розміщені на веб-сторінці університету <https://stu.cn.ua/>, що і забезпечує їх доступність для всіх учасників освітнього процесу. Основними документами, які регулюють права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» є Статут, Правила внутрішнього розпорядку Національного університету «Чернігівська політехніка» та ін. (<https://stu.cn.ua/normativna-baza/zagalni-normativni-dokumenty/>), Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» та інші нормативні документи, які регламентують всі

аспекти освітнього процесу (<https://stu.cn.ua/normativna-baza/normativne-zabezpechennya-osvitnogo-procesu/>). На першому курсі, перший тиждень навчання здобувачі вищої освіти проходять «Школу першокурсника», де у тому числі їх знайомлять із сайтом університету, пошуком інформації на ньому, положеннями, які регламентують права та свободи здобувачів вищої освіти у Національному університеті «Чернігівська політехніка».

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

https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php

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

https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php (ОПП, навчальні плани)

<https://stu.cn.ua/osvitnij-proczes/katalog-zagalnouniversitetskih-distciplin/> (Загальноуніверситетські обов'язкові та вибіркові дисципліни)

<https://ht.stu.cn.ua/opp-kharchovi-tekhnologii-ta-inzheneriia-bakalavr/> (Силабуси освітніх компонент)

<https://eln.stu.cn.ua/course/index.php?categoryid=89> (Силабуси освітніх компонент, робочі програми освітніх компонент)

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- залучені до освітнього процесу професіонали-практики;
- сучасна матеріально-технічна база для забезпечення ОП;
- здобувачі ОП залучаються до науково-дослідницької роботи;
- розроблені прозорі та зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, які послідовно дотримуються;
- викладаються окремі вибіркові курси англійською мовою;
- наявна екологічна складова у підготовці фахівців харчової галузі;
- при реалізації ОП використовується динамічна, конструктивна навчальна платформа Moodle, зручна корпоративна платформа Microsoft Teams, широко впроваджена автоматизована система управління навчальним процесом, що робить навчальний процес для здобувачів зручним, максимально доступним.

Слабкі сторони:

- недостатня участь здобувачів та викладачів у програмах міжнародної академічної мобільності, міжнародних наукових проєктах у т.ч. грантових.

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

Питома вага харчової галузі у загальних обсягах реалізації промислової продукції Чернігівської області складає близько 40 %. У Чернігівському регіоні представлені майже всі виробництва харчової галузі. Враховуючи, що Чернігівщина є аграрним регіоном, існують усі передумови для подальшого розвитку підприємств харчової промисловості, адже технологічні цикли підприємств є наближені як до сировинної бази, так і до центрів споживання. Тому пріоритетність ОП «ХТІ» для вступників прогнозовано висока. Задля подальшого розвитку, удосконалення ОП, підвищення її конкурентоспроможності планується:

- продовжувати впроваджувати кращі світові і вітчизняні практики при оновленні змісту ОП;
- реалізувати плани щодо внутрішньої та міжнародної академічної мобільності за освітньою програмою;
- розширювати партнерські стосунки кафедри з компаніями-лідерами галузі зокрема щодо практики здобувачів, працевлаштування, реалізації дуальної освіти та ін.;
- продовжувати залучення студентів до участі в олімпіадах, конкурсах, наукових дослідженнях, стартапах, наукових проєктах і програмах;
- продовжувати оснащувати матеріально-технічну базу сучасним обладнанням;
- виконання здобувачами ОП міжкафедральних комплексних кваліфікаційних робіт.

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: Новомлинець Олег Олександрович

Дата: 15.04.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
OK25_ Харчова хімія	навчальна дисципліна	OK-25_Sylabus_Kharchova-khimiia.pdf	Aljrpq4NGmEZM+r48muaWjAuAwON4yDN/ZMrxNZQWhRk=	Лабораторія 1-429 Ваги OHAUS PX 323 (320/0,0012) з внутрішнім калібруванням; баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб), 1 од.; ваги вологомірні AXIS серії ADGS50; фотоколориметр КФК-3; рефрактометр УР/І; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; рефрактометр ; лабораторний Abbe 2WAJ, електрична універсальна вібраційна машина – 1 од.; апарат ПЧ200 (аналог Чижової), 2 од.; шафа сушильна; ваги лабораторні електронні, 5 шт. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, скляний апарат для дистиляції; апарат Сокслета, апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки), хімічні реактиви.
OK26_ Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK-26_-Sylabus_Protsesiy-aparaty-kharchovykh-vyrobnystv.pdf	2jSmebZGMjY4PB7mpSDswWm+Le tqAGCkhTepx4hqsZM=	Лабораторія 1-437 Набір цип із отворами (0,2; 0,3; 0,4; 0,5; 0,6; 0,7 мм), сушильна шафа зі встановленими термодатчиками, мірні циліндри на 200, 500 мл, штангенциркуль, мікроскоп, лабораторні ваги; манометр; секундомір, пробірки, вакуумний насос, мембранний фільтр, рефрактометр, термометр, Проектор переносний – 1 од.; екран – 1 од.; Веб-камера Logitech HD Webcam C270.
OK27_ Теоретичні основи харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK-27_Sylabus_Teoretichni-osnovy-kharchovykh-vyrobnystv.pdf	uVo+A+rqUj4mUPTEf+girC5vakQbA86KF2pgMJQmrIE=	Лабораторія 1-430 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. комп'ютер (2020 р) 1-од.
OK28_ Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	навчальна дисципліна	OK-28_Sylabus_Bezpeka-prodovolchoi-syrovyny-ta-produktiv-kharchuvannia.pdf	B/eqXSFmMwZCEdgWMH+gX+alEMTtXuGfiiDZrxsoU=	Лабораторія 1-432, 1-433: рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахисний в кейсі SX731 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ – 1 од.; муфельна піч МП-2V – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга CM-6M з ротором 12x15мл пробірок (6M) рефрактометр УР/І-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; скануючий УФ- Вид спектрофотометр AquaMate Plus UV Vis; спектрофотометри ULAB-101; мікропіпетка цифрова зі змінним обсягом 100-1000мкл; аналізатор вольтамперометричний TA-Lab в конфігур. для визн. Zn, Cd, Pb, Cu; програмована двокамерна піч ПДП-Lab; газоаналізатор портат. 5 канал.; сушильна шафа ; фотометр портативний з вбудованими програмами; терморектор 8-позиц. ЕС08; пипет-дозатор одноканальний 10-100мкл; пипет-дозатор одноканальний 100-1000 мкл.; набір ареометрів АОН-1 19 шт. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви
OK29_ Технологічне обладнання підприємств галузі	навчальна дисципліна	OK-29_Sylabus_Tekhnolohichne-obladnannia-hvluzi.pdf	iZJOBTIBSoRwQ/WBUbH6XtrMF CeEuvz+VzoVoVncXXM=	Аудиторія І-437 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор переносний – 1 од.; екран – 1 од.
OK30_ Стандартизація, сертифікація та управління якістю	навчальна дисципліна	OK-30_Sylabus_Standartyzatsiia-sertyfikatsiia-ta-upravlinnia-iakistiu.pdf	HLy6UCJpiZ4MqGCQka5HKVMa9 lXoKDfZrYR8EE2Y1qc=	Аудиторія 1-436 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі
OK24_ Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	OK-24_Sylabus_Tekhnichna-mikrobiolohiia.pdf	izhP+L/YvxN4Kc6doyk/Fk3SUUsp Qr/cm6Ls8XxdHk=	Лабораторія 1-438: Мікроскоп монокулярний XSP-128 M – 3 од. (2015); Мікроскоп бінокулярний-10д.(2016)- 1 од.; Термостат сухоповітряний TC-80 – 1 од. (2020); холодильник однокамерний- 1 од. ; бактерицидний опромінювач для санації повітря – 1 шт., шафа сушильна СНОЛ 24/200 – 1 шт. (2022), електрична плитка – 1 шт., спиртівки – 10 шт., чашки Петрі, бак. петлі, шпатели, предметне скло, покривні скельця, лабораторний посуд, спеціальні фарби, поживні середовища, імєрційне масло, спирт, дезінфекційні розчини, вата, марля, папір фільтрувальний.
OK32_ Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	навчальна дисципліна	OK-32_Sylabus_Osnovy-vyrobnytstva-produktiv-ozdorovchoho-pryznachennia.pdf	NhzTn/yLz5/bWm9aTC25DktwM3 M5gx3n7616dNh/dz4=	Лабораторія 1-433 рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахисний в кейсі SX731 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ – 1 од.; муфельна піч МП-2V – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга CM-6M з ротором 12x15мл пробірок (6M) спектрофотометр ULAB-101 – 1 од.; рефрактометр УР/І-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; скануючий УФ- Вид спектрофотометр AquaMate Plus UV Vis; мікропіпетка цифрова зі змінним обсягом 100-1000мкл; аналізатор вольтамперометричний TA-Lab в конфігур. для визн. Zn, Cd, Pb, Cu; програмована двокамерна піч ПДП-Lab; газоаналізатор портат. 5 канал.; сушильна шафа; фотометр портативний з вбудованими програмами; терморектор 8-позиц. ЕС08; пипет-дозатор одноканальний 10-100мкл; пипет-дозатор одноканальний 100-1000 мкл.; набір ареометрів АОН-1 19 шт. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
OK34_ Ознайомча практика	практика	OK-34_Robocha-programa_Oznajomcha-praktyka.pdf	AbTLLoVP5NgR7MXMinixmwefWv 1RQmqjDoF2gxx01s4=	Практика проходить на підприємстві.
OK35_ Технологічна практика	практика	OK-35_Robocha-programa_Tekhnolohichna-praktyka.pdf	7j58vzFQczuMaPJokUqZ4+t4oR1h lfkj2KulZiPvlgo=	Практика проходить на підприємстві або у аудиторіях 428, 429, 432, 433, 434, 435.
OK36_ Переддипломна практика	практика	OK-36_Robocha-programa_Pereddyplomna-praktyka.pdf	+jfpJuVdi//XsodTMQ+kOG/GsS6C gxWFK4wGbkV7EHE=	Практика проходить на підприємстві.
OK37_ Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	OK-37_Pidhotovka-kvalifikatsijnoi-roboty.pdf	p4RqO5gjnmiYR09QiKy2Q9wEoN ncHMDmDm1Uusgp+4=	Аудиторія І-437 або І-430; Проектор – 1; екран – 1 од. – для демонстрації

				презентацій під час захисту випускних робіт. Ноутбук – 3 од. (2020 р.) - використовуються для роботи екзаменаційної комісії під час захисту. Веб-камера Logitech HD Webcam C270 – використовується під час дистанційного захисту випускних робіт для взаємодії з тими викладачами, які знаходяться в лабораторії під час захисту. Обладнання, яке використовується під час виконання кваліфікаційної роботи: Аудиторія І-106: Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb
OK3_Історія української державності і культури	навчальна дисципліна	OK-3_Sylabus_Istoriia-ukrainskoi-derzhavnosti-i-kultury.pdf	DZKMP214ZASH7NcrA5fJE2BK5nS/KzvToUxuPUJHFY=	Аудиторія І-409. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK4_Філософія	навчальна дисципліна	OK-4_Sylabus_Filosofia.pdf	KDIJD57Te5M77EeEP2LjNGc7d7WflsnBJrQHhDXaxU=	Аудиторія І-409. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK5_Фахова українська мова та основи ділової комунікації	навчальна дисципліна	OK-5_Sylabus_Fakhova-ukrainska-mova-ta-osnovy-dilovoi-komunikatsii.pdf	SE4MFKiOwPHZXLOOBGblF8kd nPXhopWrHrYgwrHQ=	Аудиторія І-408. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK33_Економіка та управління підприємств галузі	навчальна дисципліна	OK-33_Sylabus_Ekonomika-ta-upravlinnia-pidpriemstvaluzi.pdf	ix4/oUO4mQ3loOo/yWIRWuarWvs1bEQBnZ4VaKMDQZE=	Лабораторія І-437. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK12_Фізичне виховання	навчальна дисципліна	OK-12_Sylabus_Fizychnevykhovannia.pdf	Fx718t9lU4sZN/4HAWe9nqPwLWF/1wScIMHt3A8Gl3U=	Корпус №1 (вкл. Шевченка 95) Спортивний зал: - стійки волейбольні (2 шт.), сітки волейбольні (2 шт.), волейбольні м'ячі (9шт.), суддівська вишка; - ворота футзальні (2 шт.), м'ячі футзальні (6шт.); - цити баскетбольні (2 шт.), м'ячі баскетбольні (4шт.); - столи шахові (10 шт.), набори шахові (10шт.), набори для гри в шахи (2шт.), годинники шахові (5 шт); - столи тенісні (11 шт.), ракетки для настільного тенісу (18 шт.), сітки для настільного тенісу (11 шт.), бортики для настільного тенісу (40 шт.), лічильники для настільного тенісу (6 шт.), пастка для настільного тенісу (1 шт.), робот-пушка для настільного тенісу (1 шт.); - табло перекидне для ігор (1 шт.); - ракетки для бадмінтону (10 шт.); - мати гімнастичні (6 шт.); - шведські стінки (8 шт.); - навісні перекладини (4 шт.); - музичний центр для занять аеробікою (1шт.). Тренажерний зал: - профілактор Євмінова, тренажери (17 шт.), штанги (5 шт.), гирі (26шт.), гантели (4 шт.), бігова доріжка.
OK23_Основи фізіології і гігієни харчування	навчальна дисципліна	OK-23_Sylabus_Osnovy-fiziologii-i-hihieny-kharchuvannia.pdf	LiEiwaVc4tTMBmSn9knBuzel5eD1xALkQXh136EbPNE=	Лабораторія І-428/429: Ваги лабораторні ТБЕ – 1 од.; Ваги лабораторні ОНАУS Pioneer PX – 1 од.; Центрифуга УЛК-1- 1 од.; Фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAL – 1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; Електрична універсальна вібраційна машина – 1 од.; Бача водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб) – 1 од.; хімічний посуд (титрувальні установки, ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, тиглі, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, діляльні лійки), хімічні реактиви.
OK21_Курсовий проект (міждисциплінарний ОК13-ОК20)	курсова робота (проект)	OK-21_Sylabus_Kurovoyi-proiekt.pdf	dZl47tp38rQaOD9pvpFPWazwYPKNmMFVtqlJAYghIQ=	Аудиторія І-437: Проектор – 1; екран – 1 од. – для демонстрації презентацій під час захисту курсових проектів. Ноутбук – 2 од. (2020 р.) - використовується для запуску презентацій здобувачів під час захисту. Веб-камера Logitech HD Webcam C270 – 6 од. (2020 р.) – використовується під час дистанційного захисту курсових проектів для взаємодії з тими викладачами, які знаходяться в лабораторії під час захисту. Обладнання, яке використовується під час виконання курсового проекту: Аудиторія І-106: Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb.
OK1_Англійська мова професійного спрямування	навчальна дисципліна	OK-1_Sylabus_Anhlijska-movaprofesijnoho-spramiuvannia.pdf	8k4wa2Lg12+t5+AyeS9GO2Z3Dbe/SBr6cLOk/8Jm5w=	Аудиторія кафедри іноземних мов І-202. Мультимедійне обладнання, мультимедійний проектор 1 од., екран 1 од., роздатковий матеріал.
OK2_Вища математика	навчальна дисципліна	OK-2_Sylabus_Vyshchamatematyka.pdf	CEdMKK1avwaXoK+w6Y4t9qjvllkCLOsLV5WYYA1Mc=	Аудиторія І-223. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од. ІР-камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK6_Основи академічного письма	навчальна дисципліна	OK-6_Sylabus_osn.ak.pysma_kharchovi.pdf	BU7v3DUVqjZ/2EgYiya7odX+aPd q6wHN5TO/oLFCJc=	Аудиторія І-408. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK7_Громадянська освіта	навчальна дисципліна	OK-7_Sylabus_Hromadianska-osvita.pdf	yBUxN6oq/0J8fVklv8G4Hq+ZoKvSzBSUZMbcS5jdoi=	Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
OK8_Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	OK-8_Sylabus_Inzhenerna-takompiuterna-hrafika.pdf	pP9YMZ3laeCciyawALAljcWashJmIC6FvBWCLKmo6w=	Лабораторія І-106. Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb
OK9_Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	навчальна дисципліна	OK-9_Sylabus_Bezpeka-zhyttiedialnosti-ta-osnovy-okhorony-pratsi.pdf	zdyIDA/p8NKUwwoqoi88vaF/KuRZqBpjTd6WniZrSg=	Лабораторія І-423. Цифровий анемометр – 1 од., люксметр Ю-117 – 4 од., Шумомір ШУМ-1М – 1 од., ВІШВ-003 М – 2 од., вимірювач електромагнітних полів – 1 од., аналізатор якості повітря – 1 од. Дозиметр ДКС – 1 од., радіометр МКС-01Р – 1 од., комплект термометрів, барометрів, гігрометрів та психрометрів; прилад ІКП-1 – 1 од. Для вивчення питань електробезпеки – комплект універсальних лабораторних стендів з базовими блоками та блоками живлення, мегомметр, комплект універсальних тестерів – 4 од. Вознегазники різних типів – 6 од. Мультимедійне обладнання – 1 од.
OK10_Охорона навколишнього середовища	навчальна дисципліна	OK-10_Sylabus_Okhoronapavkolyshnoho-seredovyshcha.pdf	AqtKoYFwzEqsoG3ejPB596obGG5374Lihmf+otb3TWA=	Лабораторія І-428, І-429, І-432, І-433 рН/кондуктометр/солемір пилевологозахисний в кейсі SX731 – 1 од., рефрактометр лабораторний Abbe

				2WAl – 1 од.; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні ТБЕ 03-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга УЛК-1, 1 од.; центрифуга СМ-6М з ротором 12х15мл пробірок (6М) фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; електрична універсальна вібраційна машина – 1 од., скануючий УФ- Вид спектрофотометр AquaMate Plus UV Vis; кювета 10мм кфарцова до спектрофотометрів ULAB UV.UNICO.OPTIZEN; мікропіпетка цифрова зі змінним обсягом 100-1000мкл; аналізатор вольтамперометричний ТА-Lab в конфігур. для визн. Zn, Cd, Pb, Cu; програмована двокамерна піч ПДП-Lab; газоаналізатор портат. 5 каналн. з датчиком вмісту монооксиду вуглецю XS2 CO.0-200; датчиком вмісту CO 2.0-5% Smart IR; датчиком вмісту діоксиду азота XS EC NO 2.0-50 ррт; датчиком вмісту двооксиду сірки XS EC NO 2.0-100 ррт; фотометр портативний з вбудованими програмами; терморектор 8-позиц. ЕС08; пипет-дозатор одноканальний 10-100мкл; пипет-дозатор одноканальний 100-1000 мкл. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з полозою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
OK22_Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (з основами загальної та аналітичної хімії)	навчальна дисципліна	OK-22_Sylabus_Metody-analizu-syrovyny-ta-produktsii-kharchovuykh-vyrobnystv.pdf	XbcFpLjd8/b4LFipc9mTMvg3r+sCY4xvAt6Xrlwt83k=	Лабораторія 1-432, 1-433: рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахищений в кейсі SX731 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAl – 1 од.; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні ТБЕ 03-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга СМ-6М з ротором 12х15мл пробірок (6М); спектрофотометр ULAB-101 - 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; електрична універсальна вібраційна машина – 1 од., скануючий УФ-спектрофотометр AquaMate Plus UV Vis; мікропіпетка цифрова зі змінним обсягом 100-1000мкл; аналізатор вольтамперометричний ТА-Lab в конфігур. для визн. Zn, Cd, Pb, Cu; програмована двокамерна піч ПДП-Lab; газоаналізатор портат. 5 каналн.; сушильна шафа; фотометр портативний з вбудованими програмами; терморектор 8-позиц. ЕС08; пипет-дозатор одноканальний 10-100мкл; пипет-дозатор одноканальний 100-1000 мкл.; набір ареометрів АОН-1 19 шт. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з полозою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
OK11_Інформаційні і комунікаційні технології	навчальна дисципліна	OK11_Sylabus_Informat.-ta-komunicat.-tehnolog.pdf	ya+c869J+R54TXDvjq1sHp8bC8fhgtbMCcFp9B6qhtQ=	Лабораторія І-106 Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3- 8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb, комп'ютерна мережа, мережеве обладнання.
OK14_Технологія консервування плодів та овочів	навчальна дисципліна	OK-14_Sylabus_Tekhnolohiia-konservuvannia-plodiv-ta-ovochiv.pdf	xQVOROAtI2P8Hz6UH3W3VqQs9FCd7oLRBfpUOwrR2s=	Лабораторія 1-434 ваги техновази ТБЕ 0,3 (300/0,005), 1 од., рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахищений в кейсі SX731 – 1 од., ваги лабораторні електронні, 5 шт.; рефрактометр УРЛ-1; плита індукційна HURAKAN HKN-ICF35M з механічним управлінням, 3500w – 2 од.; апарат ПЧ-200 (аналог Чижової), 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління); соковитискач відцентровий Saturn – 1 од.; Каструля з нержавіючої сталі (об'єм) 11 л – 2 од.; Каструля з нержавіючої сталі (об'єм) 6 л – 2 од.; установки для титрування; хімічний посуд (ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви.
OK15_Технологія жирів і олій	навчальна дисципліна	OK-15_Sylabus_Tekhnol-zhyriv-i-olij.pdf	YzVgws5wazCvrN3z+CzJVdJeZaA8cEJkyHa9rFDG8k=	Лабораторія 1-428, 1-429 рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахищений в кейсі SX731 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAl – 1 од.; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні ТБЕ 03-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга УЛК-1, 1 од.; центрифуга СМ-6М з ротором 12х15мл пробірок (6М) фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; баня водяна БН – 1 од.; електрична універсальна вібраційна машина – 1 од., Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з полозою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
OK16_Технологія молока та молочних продуктів	навчальна дисципліна	OK-16_Sylabus_Tekhnolohiia-moloka-ta-molochnykh-produktiv.pdf	tCEJXWxWogUEkEdN4ogd9eSrxnRH4N3Pr+r2wYd/3hg=	Лабораторія 1-434 Аналізатор якості молока Master ECO; центрифуга для бутирометрів 1 од.; баня водяна.; ваги техновази ТБЕ 0,3 (300/0,005), 1 од., рН-метр в кейсі; 1 од., ваги лабораторні електронні, 5 шт.; рефрактометр УРЛ-1; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; шейкер електричний – 1 од.; ареометри для молока АМ-1 1020- 1040; сепаратор – 1 од.; віскозиметр ВПЖ-3 0,56; йогуртиця - ферментатор Kuivings KGC-712CE -1 од., сироварня Hendi bain-marie with drain tap – 1 од.; морозильниця Camry CR 4481; хімічний посуд (ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, жироміри, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви.
OK17_Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	навчальна дисципліна	OK-17_Sylabus_Tekhnolohiia-zerna-khliba-makaronnykh-konditerskykh-vyrobiv-ta-kharchokontsentrativ.pdf	Ytm5/jeMnboufKzT73sE0231A5lnrgrOllelDyMXCUc=	Лабораторія 1-435 рефрактометр УРЛ-1, 1 од; планетарний міксер GEMLUX GL-SM5G, 1 од.; міксер планетарний GoodFood PM-B7, 1 од.; тістомісильна машина зі знімною діжею і відкидним місильним органом Ferst FA 6,5 л, 1 од.; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; витяжка Saturn; плита електрична Greta 1470-E106, 6 шт. апарат ПЧ-200 (аналог Чижової), 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління), вимірювач ІДК, 1 од., вимірювач пористості хліба ВПХ аналог приладу Журавлева, 1 од.; апарат Сокслета, 1 од.; вистійна шафа ШП-7-460х365, 1од.; професійна піч конвекційна лікарська FROSTY EN-20A – 1 од.; холодильник Indesit; хімічний посуд (ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви.
OK18_Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	навчальна дисципліна	OK-18_Sylabus_Tekhnolohiia-miasa-miasoproduktiv-ta-ryby.pdf	4f6lXoUMeapRpCB2wc45I5hsZNuDPfkQ2VIMDDIAHU=	Лабораторія 1-429 Баня водяна; ваги техновази ТБЕ 0,3 (300/0,005), 1 од.,

				pH в кейсі 1 од.; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; фотоколориметр КФК-3- 1 лд.; рефрактометр УРЛ-1; електричні плитки ТЕРМІА – 3 од.; м'ясорубка електрична – 1 од.; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви.
OK19_Технологія бродильних виробництв	навчальна дисципліна	OK-19_Sylabus_Tekhnolohiia-brodylnykh-vyrobnytstv.pdf	KRaoh+YyfaW5hafyG5/JzOpiwJC8Wnkr2+HKz92dlyA=	Лабораторія 1-434 Техноваги TBE 0,3 (300/0,005), 1 од., pH в кейсі 1-од...; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; виномір побутовий; ареометр для цукру; ареометр для спирту; рефрактометр ручний цифровий PAL-Vodka; плита індукційна HURAKAN HKN-ICF35M з механічним управлінням – 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління); прилад для перегонки; установки для титрування; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви.
OK20_Технологія цукрового виробництва та полісахаридів	навчальна дисципліна	OK-20_Sylabus_Tekhnolohiia-tsukrovoho-vyrobnytstva-ta-polisaharydiv.pdf	g4cQJkafXs4PAm+vxByvpbL46aYhAj4TsiZTw4OhXaU=	Лабораторія 1-435 Ваги техноваги TBE 0,3 (300/0,005), 1 од., pH в кейсі – 1 од...; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; рефрактометр hexydb wbaHjdbq Brx-1 од.; плита індукційна HURAKAN HKN-ICF35M з механічним управлінням – 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління); віскозиметр ВПЖ-3 0,92; набір мисок для змішування з нержавіючої сталі; каструля з нержавіючої сталі (об'єм) 3 л – 2 од.; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви
OK13_Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK-13_Sylabus_Tekhnolohiia-vody-i-vodopidhotovky-kharchovykh-vyrobnytstv.pdf	Gj1og+h2ij/v25onFPpqUjyKJMySEF47T+gx4tycZD4=	Лабораторія 1-432, 1-433 pH/Кондуктометр/сольмір пиленовологозахисений в кейсі SX731 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAL – 1 од.; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні TBE 0,3-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга УЛК-1, 1 од.; , центрифуга CM-6M з ротором 12х15мл пробірок (6M) фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; електричні плитки ТЕРМІА – 3 од.; баня водяна БН – 1 од.; електрична універсальна вібраційна машина –1 од., скануючий УФ- Вид спектрофотометрAquaMate Plus UV Vis; кювета 10мм кфрцова до спектрофотометрів ULAB UV.UNICO.OPTIZEN; мікропипетка цифрова зі змінним обсягом 100-1000мкл; аналізатор вольтамперометричний TA-Lab в конфігур. для визн. Zn, Cd, Pb, Cu; програмована двокамерна піч ПДП-Lab; газоаналізатор портат. 5 каналн. з датчиком вмісту монооксиду вуглецю XS2 CO.0-200; датчиком вмісту CO 2.0-5% Smart IR; датчиком вмісту діоксиду азота XS EC NO 2.0-50 ppm; датчиком вмісту двооксиду сірки XS EC NO 2.0-100 ppm; фотометр портативний з вбудованими програмами; терморектор 8-позиц. ЕС08; пипет-дозатор одноканальний 10-100мкл; пипет-дозатор одноканальний 100-1000 мкл. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексикатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з полюсою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
OK31_Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	навчальна дисципліна	OK-31_Sylabus_Proektuvannia-pidpriyemstvu-kharchovoi-promyslovosti-z-osnovamy-SAPR.pdf	liQvCNPeclxH6vIOytVAacw1HKATyonoMUU+2oEpzTg=	Аудиторія II-305 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од. IP камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі Лабораторія I-106: Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3- 8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедрою / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестат доцента 02/ЦІ 000968, виданий 19.02.2004	26	OK20_Технологія цукрового виробництва та полісахаридів	Підвищення кваліфікації: 1.«4 кроки до здорового харчування» (4 тижні), 26.07.2023. «Prometheus», Сертифікат a24ec0c8870b48508ddfd10e73c3c5. 2.«Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях» (30 годин), 21.07.2023. «Prometheus», Сертифікат 3baa274be7de4fa39519c69740b764f7. 3.«Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 4.«Академічна доброчесність в університеті» (3 години), 05.01.2021, «ВУМ», Сертифікат 044413; 5.«Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (30 годин), 23.01.2021, «Prometheus», Сертифікат 155d25431827438bbcabdbaecf190f2 Пі 1. Cheliabiieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 2. Cheliabiieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 3. Челябієва В., Симко А. (2021) Використання мелеси цукрової

							тростини у технології кексі. Вісник Уманського національного університету садівництва, № 2, С. 58-62; 4. Челябієва В. М., Сиза О. І., & Савченко О. М. (2018). Отримання пекстину з вичавків смородини для виготовлення зефіру на основі агрусового пюре. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, (1), 303-317. 5. Челябієва В.М. (2023). Типологія харчування як фактор впливу на екологічні аспекти життєдіяльності людини. Людина та довкілля. Проблеми неоекології. Випуск 39, С.110-117. 6. Челябієва, В. М., & Костенко, І. А. (2022). Аналіз причин травматизму у харчовій галузі. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 110-116. П3 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Челябієва В. М., Технологія цукрового виробництва та полісахаридів: метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів першого (бакалавр.) рівня вищ. освіти спец. 181 "Харчові технології. Освітня програма "Харчові технології та інженерія" – Чернівці : НУ Чернігівська політехніка, 2022. – 38 с. 2. Челябієва В. М., Сиза О. І., Савченко О. М. Технології полісахаридів та їх застосування в харчовій промисловості: конспект лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології", Чернівці : ЧНТУ, 2018. – 123 с. 3. Челябієва В.М. Технологія цукрового виробництва та полісахаридів [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=1672 4. Челябієва В. М., Березкина Н. А. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології", освітня програма "Харчові технології та інженерія" / уклад.: – Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. – 30 с. П8 1.Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; 2.Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019. П9 1. Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.С.Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від24 жовтня 2023 р; 2.Освітня програма «Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-Е;; 3.Освітня програма «Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-Е; 4.Освітня програма «Хімія», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДЕБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-Е; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДЕБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №1580-Е. П12 1. Челябієва В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 2.Челябієва В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th
--	--	--	--	--	--	--	---

						International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 3.Челябієва В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 4. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference "Actual trends of modern scientific research" (January 17-19, 2021) MDPС Publishing, Munich, Germany. 2021. Р. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябієва В.М. Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. П14. 1. Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishhevye.pdf). 2. Керівництво студентами, який отримали диплом ІІІ ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08.2019 № 1059.) П15. Участь у журі ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Науковій секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедрою / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Аттестат доцента 02/ДЦ 000968, виданий 19.02.2004	26	OK22_Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв (з основами загальної та аналітичної хімії) Підвищення кваліфікації: 1. «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9. 2. «Академічна доброчесність в університеті» (3 години), 05.01.2021, «ВУМ», Сертифікат 044413; 3.«Критичне мислення для освітян» (30 годин), 09.05.2021, «Prometheus», Сертифікат 5faf8f028eb14601b0a571dec45de73c Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/5faf8f028eb14601b0a571dec45de73c 4. Сертифікат № 0380/2024 (323) «Про підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти» (90 годин), від 8 квітня 2024 року. П1 1. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 2. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 3. Челябієва В., Симко А. (2021). Використання чаю Матча в технології безглютенових кексів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету, Вип. 26, С. 65-70; 4. Челябієва, В. М., Щербя, Л. В., & Оляченко, Т. Ю. (2021). Використання житньої закваски в технології кисломолочних продуктів. Технічні науки та технології, 1(19), 280–286. 5. Челябієва В.М., Ольшевська С.С. (2020). Отримання та оцінка якості харчових жирів підвищеної біологічної цінності // Технічні науки та технології, 3 (21), С. 281-265; 6. Сиза О. І., Тимкова І. О., Савченко О. В., Челябієва В. М. (2018). Ефективність контролю якості харчових продуктів методом тонкошарової хроматографії.// Технічні науки та технології. 1 (11). – С. 150-158. П3 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних

							кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв. (Частина 2). Лабораторний практикум для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181– Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології та інженерія» . – Чернівці: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.–50 с. 2. Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=293 3. Челябієва В.М. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології". – НУ «Чернігівська політехніка», 2021 – 37 с. П8 1.Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; 2.Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019. П9 1. Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.С.Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від24 жовтня 2023 р; 2.Освітня програма «Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-Е;; 3.Освітня програма «Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-Е; 4.Освітня програма «Хімія», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДЕБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-Е; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДЕБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №1580-Е. П12 1. Челябієва В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 2.Челябієва В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 3.Челябієва В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 4. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference "Actual trends of modern scientific research" (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Р. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябієва В.М. Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернівці, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. П14. 1.Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт
--	--	--	--	--	--	--	--

						«Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishheve.pdf). 2. Керівництво студентами, який отримали диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08.2019 № 1059.) П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Науковій секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедри / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестація доцента 02/ДЦ 000968, виданий 19.02.2004	26	OK24_Технічна мікробіологія Підвищення кваліфікації: 1. «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9. 2. «Академічна доброчесність в університеті» (3 години), 05.01.2021, «BYM», Сертифікат 044413; 3. «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (30 годин), 23.01.2021, «Prometheus», Сертифікат 155d25431827438bbccabdbaeef190f2. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/155d25431827438bbccabdbaeef190f2. 4. «Критичне мислення для освітан» (30 годин), 09.05.2021, «Prometheus», Сертифікат 5fa8f028eb14601b0a571dec45de73c. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/5fa8f028eb14601b0a571dec45de73c. П1 1. Челябієва В. Буяльська Н., Березкина Н. (2024). Мікрофлора борошна як стартер процесів бродіння у харчових технологіях. Технічні науки та технології, 1(35). С.204-211. 2. Березкина Н. А., Буяльська Н. П., Челябієва В. М. (2024). Технологія закваски спонтанного бродіння з борошна пшеничного вищого ґатунку та її характеристики. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, 38, С. 14-19. 3. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 4. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 5. Челябієва, В. М., Шерба, Л. В., & Оляченко, Т. Ю. (2021). Використання житньої закваски в технології кисломолочних продуктів. Технічні науки та технології, 1(19), 280–286. П3 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернігів : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Челябієва В.М. Технічна мікробіологія [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=7205 2. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 63 с. 3. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування : метод. вказівки до лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 112 с.

							П8 1.Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; 2.Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019. П9 1. Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.Є.Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від24 жовтня 2023 р; 2.Освітня програма «Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-Е;; 3.Освітня програма «Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-Е; 4.Освітня програма «Хімія», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДЕБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-Е; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДЕБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №1580-Е. П12 1. Челябинцева В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 2.Челябіцева В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 3.Челябіцева В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 4. Челябинцева В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference "Actual trends of modern scientific research" (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Р. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябинцева В.М. Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. П14. 1. Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.onu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishheve.pdf). 2. Керівництво студентами, який отримали диплом ІІІ ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08.2019 № 1059.) П15. Участь у журі ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Наукові секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
327000	Челябіцева Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедрою / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Аттестат	26	OK25_Харчова хімія	Підвищення кваліфікації: 1. «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 .

доцента о2ДЦ 000968,
виданий 19.02.2004

2.«Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (30 годин), 23.01.2021, «Prometheus», Сертифікат 155d25431827438bbccabdbaecf190f2 Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за [prometheus.org.ua](https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/155d25431827438bbccabdbaecf190f2) <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/155d25431827438bbccabdbaecf190f2>

3.«Критичне мислення для освітян» (30 годин), 09.05.2021, «Prometheus», Сертифікат 5faf8f028eb14601boa571dec45de73c Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/5faf8f028eb14601boa571dec45de73c>

Пі

1. Ющенко, Н., Буяльська, Н., Челябієва В. & Березкина, Н. (2023). Технологія кексів з додаванням калини звичайної (*Viburnum opulus* L.) та гарбуза звичайного (*Cucurbita pepo* L.). Технічні науки та технології, (3 (33)), 162–169.

2. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection);

3. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus);

4. Челябієва В., Симко А. (2021) Використання м'яси цукрової тростини у технології кексів. Вісник Уманського національного університету садівництва, № 2, С. 58-62;

5.Челябієва В., Симко А. (2021). Використання чаю Матча в технології безглютенових кексів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету, Вип. 26, С. 65-70;

Пз

1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с

П4

1.Челябієва В.М. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології". – НУ «Чернігівська політехніка», 2021 – 37 с.

2. Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв. (Частина 2). Лабораторний практикум для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181–Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології та інженерія» . – Чернівці: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.–50 с.

3. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування : метод. вказівки до лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» – Чернівці : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 112 с.

П8

1.Член редакційної колегії Технічні науки, категорія В, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens;

2.Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019.

П9

1.Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.С.Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від24 жовтня 2023 р;

2.Освітня програма «Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-Е;;

3.Освітня програма «Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-Е;

4.Освітня програма «Хімія»,

						Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-Е; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №1580-Е. П12 1. Челябієва В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 2. Челябієва В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 3. Челябієва В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 4. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference "Actual trends of modern scientific research" (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. Р. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябієва В.М. Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. П14. 1. Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishhevye.pdf). 2. Керівництво студентами, який отримали диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08..2019 № 1059.) П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Науковій секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
326905	Іваненко Костянтин Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом магістра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090222 Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом кандидата наук ДК 046675, виданий 21.05.2008	15	OK26. Процеси і апарати харчових виробництв Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет "Чернігівська політехніка". Програма підвищення кваліфікації НПП "Інноваційні технології навчання: методи та практики" з 22.06.2020р. по 26.06.2020р. Свідоцтво 1 СПК 000019 2. Національний університет "Чернігівська політехніка". Програма підвищення кваліфікації НПП "Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи" з 09.11.2020р. по 17.11.2020р. Свідоцтво 1 СПК 000050 П.1 1. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures /Tsibulya, S.D., Starchak, V.H., Ivanenko, K.M., Buialska N.P., Kostenko, I.A., Machulsky, G.M. //Materials Sciencethis link is disabled, 2022, 57(6), pp. 813–822. 2. Інноваційна технологія поверхневого зміцнення з екологічно безпечним протикорозійним захистом сталі С. Цибуля, В. Старчак, К. Іваненко, Н. Буальська, Г. Мачульський, І. Костенко // Фізико-хімічна механіка матеріалів. Спец.випуск.№ 13 – 2020 – С. 188-192. 3. Замай, Ж., Гуменюк, О., Хребтань, О., Пономаренко, С., & Іваненко, К. (2022). Аналіз ефективності застосування ферментних препаратів та вимоги щодо їх безпечності в крафтовому виробництві пива. Технічні науки та технології, (3(29), 126–135. https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-3(29)-126-135. 4.Захисна синергічна композиція комплексної дії на вторинній сировині / Цибуля С.Д., Старчак В.Г.,

							Іваненко К.М., Буяльська Н.П., Костенко І.А., Мачульський Г.М. // <i>Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii</i>, 2019, No. 2, pp. 127-134. (DOI: 10.32434/0321-4095-2019-123-2-127-134). 5. Удосконалення методів екологічного моніторингу та забезпечення техногенно-екологічної безпеки металоконструкцій / С. Д. Цибуля, В. Г. Старчак, А. В. Нешта, К. М. Іваненко, Н. П. Буяльська, І. А. Костенко // <i>Техногенно-екологічна безпека</i>. 2018. № 3. С.39-43. П.4 1. Харчові технології : методичні вказівки до виконання програми переддипломної практики для здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-професійної програми "Харчові технології" всіх форм навчання / уклад. : О. Б. Хребтань, С. Д. Цибуля, Ж. В. Замай, К. М. Іваненко. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 47 с. 2. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоонцентратів : метод. вказівки до виконання кваліфікац. роботи для здобувачів вищ.ї освіти за освіт. програмою "Харчові технології та інженерія" (освіт. ступінь бакалавр) / уклад.: Р. М. Волкова, О. Л. Гуменюк, О. Б. Хребтань, К. М. Іваненко. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2022. – 49 с. 3. Переддипломна практика : метод. вказівки для здобувачів перш. рівня вищ. освіти спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освіт.- проф. програми "Харчові технології та інженерія" всіх форм навчання / уклад.: О. Б. Хребтань, О. Л. Гуменюк, К. М. Іваненко, Р. М. Волкова. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехнік", 2022. – 29 с. 4. Ознайомча практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 25 с. 5. Технологічна практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» / Укладачі: Хребтань О.Б., Р.М. Волкова, Іваненко К.М. - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 32 6. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти /Уклад.:Ж.В.Замай., Р.М.Волкова, К.М.Іваненко – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 39 с. 7. Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.- 36с. П.8 Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 «Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування» П.11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «10» листопада 2020 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Центр безпеки «Гранд» на проведення науково-консультаційних послуг з проектування систем протипожежного захисту. П.12 1. Бусел О.В., Гуменюк О.Л., Пасов Г.В., Іваненко К.М. Особливості використання розробленого сушильного агрегату для гарбузового насіння // <i>Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС 2023): матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.)</i> Чернігів: НУ "Чернігівська політехніка" С. 311-313. 2. Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості
--	--	--	--	--	--	--	---

						з основами САПР в умовах дистанційного навчання // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.115-116. 3. Іваненко К.М., Нагорний П.В. Можливості та перспективи діджиталізації охорони праці // Технологія-2023: матеріали міжн. наук.-практ. конф. 26 травня. 2023 р., м. Київ, укладач Є. І., Зубцов – Київ: Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля, 2023. – С. 223-224. 4. Іваненко К.М., Сенченко С.В. Охорона праці та викладання відповідного курсу в умовах воєнного часу // Інноваційні практики наукової освіти: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (Київ, 15–19 грудня 2022 року). – Київ: Інститут обдарованої дитини НАПН України, 2022. – С. 378-382. 5. Максименко В.І., Іваненко К.М. Узагальнення поняття цивільного захисту України // Актуальні питання науки, освіти та технологій в умовах сучасних викликів: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Кременчук, 9 травня 2023 р.) у 2 ч. Кременчук: ЦФЕНД, 2023. Ч.1. С.76-77. 6. О.Б. Хребтань, Ж.В. Замай, К.М. Іваненко Географічне зазначення українських харчових продуктів //Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науковопрактичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. – С. 213-214. 7. Актуальні питання викладання освітньої компоненти «Харчова хімія» в умовах дистанційного навчання / Замай Ж.В., Гуменюк О.Л., Іваненко К.М., Волкова Р.М. // IV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід»: Матеріали. – Дніпро-Гельсінкі, 2021. – с. 39 - 42.
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедру / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченко, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестат доцента 02/ДЦ 000968, виданий 19.02.2004	26	OK27_Теоретичні основи харчових виробництв Підвищення кваліфікації: 1. «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 2. «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (30 годин), 23.01.2021, «Prometheus», Сертифікат 155d25431827438bbccabdbaecf190f2 Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/155d25431827438bbccabdbaecf190f2 3.«Критичне мислення для освітян» (30 годин), 09.05.2021, «Prometheus», Сертифікат 5faf8f028eb14601boa571dec45de73c Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за, https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/5faf8f028eb14601boa571dec45de73c П1 1. Челябієва В. Буяльська Н., Березкина Н. (2024). Мікрофлора борошна як стартер процесів бродіння у харчових технологіях. Технічні науки та технології, 1(35). С.204-211. 2.Челябієва, В. М., & Костенко, І. А. (2022). Аналіз причин травматизму у харчовій галузі. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 110-116. 3. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 4. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 5.Челябієва, В. М., Шерба, Л. В., & Оляченко, Т. Ю. (2021). Використання житньої закваски в технології кисломолочних продуктів. Технічні науки та технології, 1(19), 280–286. П3 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошнених кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернігів : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Челябієва В. М., Березкина Н. А. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181

									"Харчові технології", освітня програма "Харчові технології та інженерія" / уклад.: – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. – 30 с. 2. Буяльська Н. П., Челябєва В. М., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 63 с. 3. Челябієва В. М., Технологія цукрового виробництва та полісахаридів: метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів першого (бакалавр.) рівня вищ. освіти спец. 181 "Харчові технології". Освітня програма "Харчові технології та інженерія" – Чернігів : НУ Чернігівська політехніка, 2022. – 38 с. P8 1. Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; 2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019. P9 1. Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.Є. Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від 24 жовтня 2023 р; 2. Освітня програма «Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-E;; 3. Освітня програма «Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-E; 4. Освітня програма «Хімія», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДЕБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-E; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДЕБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №158o-E. P12 1. Челябієва В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 2. Челябієва В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 3. Челябієва В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 4. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сиїв / The 6 th International scientific and practical conference “Actual trends of modern scientific research” (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. P. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябієва В.М. Виробництво хліба з використанням خمлевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. P14. 1. Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.onu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishhevye.pdf). 2. Керівництво студентами, які отримали диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурс студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології»
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						(відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08..2019 № 1059.)
						П15. Участь у журі ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Науковій секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
327683	Хребтань Олена Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами, Диплом магістра, Державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 006794, виданий 17.05.2012, Аттестат доцента 12/ЦІ 039696, виданий 26.06.2014	32	ОКЗо_Стандартизація, сертифікація та управління якістю
						Підвищення кваліфікації: 1. Навчальний семінар Внутрішнього Аудитора «Принципи НАССР та підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. Основи організації та проведення внутрішніх аудитів, м. Київ, 26.05.2020 – 28.05.2020, ТОВ «ЕКОТРОЛЬ». Сертифікат UKR-20/05/0087. П 1: 1. Вітряк О.П., Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Сучасні технології консервування овочевої сировини. Товари і ринки, 2025. – №1 (53). – с.40-53. 2.Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження Технічні науки та технології, 2021. – №1(23). – с. 135 – 144. 3. Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов Г.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112. 4. Гуменюк О., Замай Ж., Волкова Р., Хребтань О., Тітенко В.А. Перспектива використання насіння чіа в якості фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів . Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31 –38. 5. Gumeniuk O, Zamaï Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. (Web of Science). П 4 1. Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості. Методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2023. – 16 с. 2. Стандартизація, метрологія та сертифікація. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2023. – 42с. 3. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоцентратів. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) /Укл.: Волкова Р.М., Гуменюк О.Л., Хребтань О.Б., Іваненко К.М.– Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 49 с. П 8: 1. Керівник науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування 2. Керівник науково-дослідної роботи ДРН 0119U103459: Розробка продуктів харчування підвищеної біологічної цінності П 11: Договір про надання науково-консультаційних послуг від 13.09.21 з ТОВ "Поліський хліб" на проведення науково-консультаційних послуг з розробки технології виробництва пшеничного хліба, збагаченого сухою овочевою сировиною, та технічних умов на нові види хліба П 12: 1. Бусел, О. В. Переваги запровадження міжнародної системи НАССР на підприємствах харчової промисловості м. Чернігова / О. В. Бусел, О. Б. Хребтань // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м.

							Чернігів, 8-9 квіт. 2020 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 349-351. 2. Gumeniuk O., Godun A., Khrebtan O. Possibility of fortification of wheat bread with dried apples. // World science: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2021. Pp. 50-53. 3. Хребтань О.Б. Географічне зазначення українських харчових продуктів / Замай Ж.В., Іваненко К.М. // Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науковопрактичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021.-С.213-214. 4. Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництва харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98 – 100. 5. Хребтань О.Б., Запека М.О. Оптимізація раціону харчування українців для запобігання йододефіциту. Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів: III Всеукраїнська науково-практична конференція, 20 квітня 2022 р. / Умань, Уманський національний університет садівництва. 2022. – с. 109 – 111. 6. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Вимоги до безпечності зернової сировини для підприємств харчової промисловості/ Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – с. 443 – 445. 7. Хребтань О.Б., Васильєва О.О. Солодкі топінги з кизилу. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: Міжнар. студ. наук. конф. (Київ, 12 квіт. 2022 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. у-т, 2022. – с. 290-291 8. Хребтань О.Б., Васильєва О.О. Крафтова технологія хлібу Лочира. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». – К.: НУХТ, 2022. – с. 185-186. 9. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Застосування рестораних технологій під час війни. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – с. 246 - 248. 10. Хребтань О.Б., Ососок К.В. Застосування хлібопекарських сумішей у виробництві хлібобулочних виробів. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 19- 20 квітня 2023 р.) : збірник тез доповідей. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка» 2023. – с. – 379 - 380. 11. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Особливості застосування печей для крафтових пекарень. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 1. – С. 358.
326905	Іваненко Костянтин Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом магістра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 090222 Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом	15	ОК29_Технологічне обладнання підприємств галузі	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет "Чернігівська політехніка". Програма підвищення кваліфікації НПП "Інноваційні технології навчання: методи та практики" з 22.06.2020р. по 26.06.2020р. Свідоцтво 1 СПК 000019 2. Національний університет "Чернігівська політехніка". Програма підвищення кваліфікації НПП "Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи" з 09.11.2020р. по 17.11.2020р. Свідоцтво 1 СПК 000050 П.1

кандидата наук ДК
046675, виданий
21.05.2008

1. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures /Tsibulya, S.D., Starchak, V.H., Ivanenko, K.M., Buialska N.P., Kostenko, I.A., Machulsky, G.M. //Materials Sciencethis link is disabled, 2022, 57(6), pp. 813–822.

2. Інноваційна технологія поверхневого зміцнення з екологічно безпечним протикорозійним захистом сталі С. Цибуля, В. Старчак, К. Іваненко, Н. Буяльська, Г. Мачульський, І. Костенко // Фізико-хімічна механіка матеріалів. Спец.випуск.№ 13 – 2020 – С. 188-192.

3. Замай, Ж., Гуменюк, О., Хребтань, О., Пономаренко, С., & Іваненко, К. (2022). Аналіз ефективності застосування ферментних препаратів та вимоги щодо їх безпечності в крафтовому виробництві пива. Технічні науки та технології, 3(29), 126–135. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-3\(29\)-126-135](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-3(29)-126-135).

4.Захисна синергічна композиція комплексної дії на вторинній сировині / Цибуля С.Д., Старчак В.Г., Іваненко К.М., Буяльська Н.П., Костенко І.А., Мачульський Г.М. // Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii, 2019, No. 2, pp. 127-134. (DOI: 10.32434/0321-4095-2019-123-2-127-134).

5.Удосконалення методів екологічного моніторингу та забезпечення техногенно-екологічної безпеки металоконструкцій / С. Д. Цибуля, В. Г. Старчак, А. В. Нешта, К. М. Іваненко, Н. П. Буяльська, І. А. Костенко // Техногенно-екологічна безпека. 2018. № 3. С.39-43.

П.4

1. Харчові технології : методичні вказівки до виконання програми переддипломної практики для здобувачів другого рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-професійної програми "Харчові технології" всіх форм навчання / уклад. : О. Б. Хребтань, С. Д. Цибуля, Ж. В. Замай, К. М. Іваненко. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 47 с.

2. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчокоцентратів : метод. вказівки до виконання кваліфікац. роботи для здобувачів вищ.ї освіти за освіт. програмою "Харчові технології та інженерія" (освіт. ступінь бакалавр) / уклад.: Р. М. Волкова, О. Л. Гуменюк, О. Б. Хребтань, К. М. Іваненко. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2022. – 49 с.

3. Переддипломна практика : метод. вказівки для здобувачів перш. рівня вищ. освіти спеціальності 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освіт.- проф. програми "Харчові технології та інженерія" всіх форм навчання / уклад.: О. Б. Хребтань, О. Л. Гуменюк, К. М. Іваненко, Р. М. Волкова. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехнік", 2022. – 29 с.

4. Ознайомча практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 25 с.

5. Технологічна практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» / Укладачі: Хребтань О.Б., Р.М. Волкова, Іваненко К.М. - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 32

6. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти /Уклад.:Ж.В.Замай., Р.М.Волкова, К.М.Іваненко – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 39 с.

7. Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.- 36с.

П.8

Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 «Фортифікація харчових продуктів з

						урахуванням сучасних вимог здорового харчування» П.11 Договір про надання науково-консультаційних послуг від «10» листопада 2020 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Центр безпеки «Гранд» на проведення науково-консультаційних послуг з проектування систем протипожежного захисту. П.12 1. Бусел О.В., Гуменюк О.Л., Пасов Г.В., Іваненко К.М. Особливості використання розробленого сушільного агрегату для гарбузового насіння // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС 2023): матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) Чернігів: НУ^м Чернігівська політехніка^а С. 311-313. 2. Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР в умовах дистанційного навчання // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.115-116. 3. Іваненко К.М., Нагорний П.В. Можливості та перспективи діджиталізації охорони праці // Технологія-2023: матеріали міжн. наук.-практ. конф. 26 травня. 2023 р., м. Київ, укладач Є. І., Зубцов – Київ: Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля, 2023. – С. 223-224. 4. Іваненко К.М., Сенченко С.В. Охорона праці та викладання відповідного курсу в умовах воєнного часу // Інноваційні практики наукової освіти: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції (Київ, 15–19 грудня 2022 року). – Київ: Інститут обдарованої дитини НАПН України, 2022. – С. 378-382. 5. Максименко В.І., Іваненко К.М. Узагальнення поняття цивільного захисту України // Актуальні питання науки, освіти та технологій в умовах сучасних викликів: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Кременчук, 9 травня 2023 р.) у 2 ч. Кременчук: ЦФЕНД, 2023. Ч.1. С.76-77. 6. О.Б. Хребтань, Ж.В. Замай, К.М. Іваненко Географічне зазначення українських харчових продуктів //Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науковопрактичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. – С. 213-214. 7. Актуальні питання викладання освітньої компоненти «Харчова хімія» в умовах дистанційного навчання / Замай Ж.В., Гуменюк О.Л., Іваненко К.М., Волкова Р.М. // IV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід»: Матеріали. – Дніпро-Гельсінкі, 2021. – С. 39 – 42.
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1988, спеціальність: технологія бродильних виробництв, Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Аттестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	32	ОК19_ Технологія бродильних виробництв Підвищення кваліфікації: 1. ПрАТ «Куликівське молоко» з 02 жовтня 2023 року до 03 листопада 2023 року (180 годин / 6 кредитів ЄКТС) «Технологія виробництва молочних продуктів на ПРАТ «Куликівське молоко» (Довідка №9 від 03.11.2023) 2. Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації і СПК 000096. 90 годин (20 годин- аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота). 3. V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation; 4. Курс «Академічна доброчесність в університеті» Сертифікат № 044403; 3 години. П.1: 1. Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122 (Web of Science) 2. Аналіз ефективності застосування ферментних препаратів та вимоги щодо їх безпечності в крафтовому виробництві пива / Замай Ж.,

							Гуменюк О, Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. //Технічні науки та технології.– Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – № 3(29). – С.126-135. 3. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів//Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292. 4.Інформаційні технології при водопідготовці та можливості її автоматизації на прикладі виробництва питної води «Сіверська» / Ж.Замай , С. Боровик, І. Костенко та ін.»// Технічні науки та технології– Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 3(25).- С.220-228. 5. Перспектива використання насіння чіа як фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів/ О.Л.Гуменюк, Ж.В.Замай, Р.М.Волкова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету.- Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. –С.31-38. П.3 1. Ж.В. Замай, С.В. Ткаченко. Хімія навколишнього середовища. Частина 1. Загальна хімія. навчально-методичний посібник.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.- 124 с. 2. С.В. Ткаченко, С.В. Грузнова, Ж.В. Замай. Загальна та неорганічна хімія (Частина 1. Загальна хімія): навчально-методичний посібник для самостійної та аудиторної роботи здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 226 Фармація, промислова фармація. Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка. 2020.-144 с. П.4 1. Технологія бродильних виробництв: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології та інженерія" (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл. : Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 108 с. 2. Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.- 36с. 3. Біотехнологічні процеси у харчових технологіях. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів другого рівня вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології»/ Ж.В. Замай, І.О.Сероштан – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 37 с. П.11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультативних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної П.12 1. Ж.В. Замай, С.І. Пономаренко, О.Г. Корж. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві/ Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. –К.: НУХТ, 2022р.– С.142-143. 2. Хребтань О.Б., Замай Ж.В., Іваненко К.М. Географічне зазначення українських харчових продуктів//Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. –С.213-214. 3. Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Збагачення хліба пшеничного мікронутрієнтами звичайного і пророщеного насіння гарбуза// Інноваційні наукові дослідження: теорія, методологія, практика: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 28–29 лютого 2020 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. – Київ : ГО «Інститут
--	--	--	--	--	--	--	---

						інноваційної освіти», 2020. – С. 182-184 4. Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с. 98 – 100. 5. Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-203.
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Завідувачка кафедрою / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: хімія і біологія, Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестат доцента 02/ЦЦ 000968, виданий 19.02.2004	26	ОК32_ Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення Підвищення кваліфікації: 1. «4 кроки до здорового харчування» (4 тижні), 26.07.2023, «Prometheus», Сертифікат a24ec0c8870b48508ddfd10e73c3c5. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за prometheus.org.ua https://certs.prometheus.org.ua/cert/a24ec0c8870b48508ddfd10e73c3c5 2. «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин), 22.07.2021, «Prometheus», Сертифікат ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/ef179f814c1e48458e5ac60856b3b4c9 3. «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (30 годин), 23.01.2021, «Prometheus», Сертифікат 155d25431827438bbccabdbaeef190f2. Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за prometheus.org.ua https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/155d25431827438bbccabdbaeef190f2 П1 1. Челябієва В.М. (2024). Комбуча – ферментований напій на основі чаю – складова оздоровчого харчування. Продовольчі ресурси. – №12 (23). – С.199-206. 2. Челябієва В.М. (2023). Типологія харчування як фактор впливу на екологічні аспекти життєдіяльності людини. Людина та довкілля. Проблеми неоекології. Випуск 39, С.110-117. 3. Ющенко, Н. ., Буяльська, Н., Челябієва, В. & Березкина, Н. (2023). Технологія кексів з додаванням калини звичайної (Viburnum opulus L.) та гарбуза звичайного (Cucurbita pepo L.). Технічні науки та технології, (3 (33)), 162–169. 4. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 5. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 6. Челябієва В., Симко А. (2021). Використання чаю Матча в технології безглютенових кексів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету, Вип. 26, С. 65-70; 7. Челябієва В.М., Ольшевська С.С. (2020). Отримання та оцінка якості харчових жирів підвищеної біологічної цінності // Технічні науки та технології, 3 (21), С. 281-265; П2 1. Патент 141596 (UA) Безглютеновий кекс «Гречано-сочевичний» / Соседова К.Ю., Челябієва В.М. ; власник Чернігівський національний технологічний університет. – № u201906279 ; заявл.05.06.2019 ; опубл. 27.04.2020, Бюл. № 8. П3 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування : метод. вказівки до лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» – Чернівці : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 112 с. 2. Челябієва В.М. Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення . [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ

									«Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=1664 3. Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв. (Частина 2). Лабораторний практикум для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181–Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології та інженерія». – Чернівці: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.–50 с. П8 1. Член редакційної колегії Технічної науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; 2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи (2019 р.-2021р.) "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019. По 1. Освітня програма "Біомедична інформатика та радіоелектроніка" другого рівня вищої освіти (справа №2470/АС-23) у Національному аерокосмічному університеті ім. М.Є.Жуковського "Харківський авіаційний інститут". Наказ НАЗЯВО №1362-Е від 24 жовтня 2023 р; 2.Освітня програма « Біомедична інженерія», Харківський національний університет радіоелектроніки (ID у ЄДЕБО 28907) за третім рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №737-E;; 3.Освітня програма « Біомедична фізика, інженерія та інформатика», Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (ID у ЄДЕБО 20326) за другим рівнем вищої освіти, НАЗЯВО №414-E; 4.Освітня програма « Хімія», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (ID у ЄДЕБО 29688) за першим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №2032-E; 5. Освітня програма «Хімія харчових продуктів», Донбаська державна машинобудівна академія (ID у ЄДЕБО 31300) за другим рівнем вищої освіти, наказ НАЗЯВО №1580- E. П12 1. Челябієва В. М. Вплив урбанізації на типологію харчування / Innovative development of science, technology and education. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. Рр. 234-236. 2.Челябієва В.М. Оздоровче харчування як складова екології людини. / Scientific research in the modern world. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2023. Рр. 248-252. 3.Челябієва В.М. Використання чорної патоки у технології льодяникової карамелі. /Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2022. Рр. 321-324. 4. Челябієва В.М. Використання мікрофлори житньої закваски у технології кисломолочних сирів / The 6 th International scientific and practical conference “Actual trends of modern scientific research” (January 17-19, 2021) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2021. P. 201-203. 5. Сорокіна, Д. С., Яремчук-Новіков М. А., Челябієва В.М. Виробництво хліба з використанням хмелевої закваски / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернівці, 8-9 квіт. 2020 р.): збірник тез доп. – Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – С. 365-367. П14. 1. Керівництво студентом, який зайняв І місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології» (http://isc.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/50/2020/04/2-etap-Pishhevye.pdf). 2. Керівництво студентами, який отримали диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурсi студентських наукових робіт з галузей знань i спеціальностей y 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти i науки України від 05.08..2019 № 1059.) П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Наукові секції: «Екологія», «Технологія виробництва продукції
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

							тваринництва та ветеринарна медицина», «Селекція та генетика»
29091	Дерій Жанна Володимирівна	Завідувачка кафедри / Професор, Основне місце роботи	ННІ Бізнесу, економіки та адміністрування	Диплом бакалавра, ЧДТУ, рік закінчення: 1990, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Київський інститут народного господарства, рік закінчення: 1991, спеціальність: бухгалтерський облік, контроль і аналіз господарської діяльності, Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: Економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом доктора наук ДД 004219, виданий 28.04.2015, Диплом кандидата наук ДК 040128, виданий 15.03.2007, Аттестат доцента 12/ДЦ 026447, виданий 20.01.2011, Аттестат професора АП 000187, виданий 11.10.2017	27	ОКЗ3_ Економіка та управління підприємств галузі	Підвищення кваліфікації: 1. Certificate International Scientific and Pedagogical Traineeship 21/09-30/10.2020 Ukraine-England-Slovak Republic. 180 hours(6 ECTS credits). ID 202060050 П 1. 1. Entrepreneurship development model under conditions of business social responsibility/ Svitlana Breus, Dmytro Solokha, Zanna Derii Oksana Bieliakova, Khushnobod Khushvaktova // 2020. Academy of Entrepreneurship Journal – Volume 26, Issue 3, 2020. Print ISSN: 1087-9595; Online ISSN: 1528-2686 (Scopus) 2. Investigating Social and Economic Components of Strategic Business Development Conditions in an Information Economy: A Case of Ukraine Tkalenko, S., Derii, Z., Zakharin, S., Zakharina, M., Viblyi, P. Advances in Intelligent Systems and Computing, 2021, 1352, стр. 390–402 (Scopus) 3. The Influence of Human Capital on GDP Dynamics: Modeling in the COVID-19 Conditions // Zhanna Derii, Tetiana Zosymenko, Kostiantyn Shaposhnykov, Yuliia Tochylina, Denys Krylov, Oleksandr Papaika. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.3, March 2022. P. 67-77(WoS) 4. Foreign direct investments and economic growth in the post-covid-19 period: a causality analysis for ukraine Tkalenko, S., Derii, Z., Butenko, N., Makedon, H., Semchenko-Kovalchuk, O. Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice., 2022, 3(44), p. 357–366 (Scopus) 5. The problems of anthropotechnogenic effects on the hydrosphere in the context of environmental-economic security of water use: financial and economic aspects Valentyna Vygovska; Zhanna Derii; Iryna Kychko; Viktoriia Marhasova; Alla Kholodnytska; Anatoliy Prystupa. Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice., 2022, 6(47), p. 341–351 (Scopus) 6. Rumyk, I., Galetska, T., Klymchuk, O., Tkalenko, S., Derii, Z., & Cereда, С. (2024). Formalization of the influence of exogenous and endogenous processes on the financial activities of agribusiness enterprises. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 1(54), 282–294. https://doi.org/10.55643/fcaptp.1.54.2024.4227 (Scopus) 7. Шадура-Никипорець, Н. ., Мініна, О. ., & Дерій, Ж. (2024). Структурні трансформації економіки: вплив війни та пошук нової економічної парадигми для України. Проблеми і перспективи економіки та управління, 4 (36), 49–60. https://doi.org/10.25140/2411-5215-2023-4(36)-49-60 8. Дерій, Ж., Мініна, О. ., Шадура-Никипорець, Н. ., & Грицьку-Андрієш, Ю. (2023). Механізм сталого водокористування у повосній відбудові. Науковий вісник Полісся, 2(27), 9–23. https://doi.org/10.25140/2410-9576-2023-2(27)-9-23 9. Zhanna Derii; Tetiana Zosymenko. Ukraine-Hungary economic cooperation: current state and prospects of economic cooperation improvement // Galician economic journal// https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu_Scientific_Journal_N° 4 (65) 2020 P. 18-27. 10. Маргасова В., Гарафонова О., Дерій Ж., Руденко О. Методологія наукових досліджень як загальний підхід і перспектива дослідницького процесу. Вісник Хмельницького національного університету 2022, № 6, Том 2, с. 328-334. П4 1. Економічне оцінювання діяльності підприємства : метод. вказівки до виконання розрахунк. роботи для здобувачів бакалавр. рівня вищ. освіти спеціальності 051 «Економіка» всіх форм навчання / уклад.: Н. Т. Шадура-Никипорець, Ж. В. Дерій, О. В. Мініна. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2022. – 30 с. 2. Економіка підприємства : практ. вирази та ситуації для здобувачів вищ. освіти ступеня «бакалавр» всіх форм навчання / уклад.: Ж. В. Дерій, Т. І. Зосименко. – Чернігів : НУ Чернігівська політехніка, 2022. – 62 с. 3. Економіко-корпоративні системи підприємства : тексти лекцій / уклад.: Н. Т. Шадура-Никипорець, Ж. В. Дерій, О. В. Мініна. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – 139 с. 4. Основи теорії систем : тексти лекцій для здобувачів перш. (бакалавр.) рівня вищ. освіти уклад.: О. В. Мініна, Ж. В. Дерій, Н. Т. Шадура-Никипорець. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – 81 с.

							П7 Член СБР 79.051.01, 79.051.03, 79.051.04 – опонування Дем"яненко А.А. «Аналітичне забезпечення оцінювання безпеки людського розвитку», доктор філософії за спеціальністю 051 Економіка наказ МОН https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/08/Nakaz-MON-pro-utorennya-rady-df-vid-280520-710.pdf – опонування Варгатюк М. О. Інституційно-аналітичне забезпечення розвитку аграрного сектору в Україні, спец. 08.00.03, 2021р П8 1. Член редколегії наукового журналу Проблеми та перспективи економіки та управління. НУ "Чернігівська політехніка"; 2. Надання послуг зі складання Звіту про стратегічну екологічну оцінку проекту Програми охорони навколишнього природного середовища Чернігівської області на 2021-2027 роки, 2020 р. П12 1. Дерій Ж.В., Захарін С.В. Управління муніципальними відходами у контексті сталого розвитку// Еко Форум – 2020: збірка тез доповідей IV спеціалізованого міжнародного Запорізького екологічного форуму, 15 – 17 жовтня 2020 р. / Запорізька міська рада, Запорізька торгово-промислова палата. – Запоріжжя: Запорізька торговопромислова палата, 2020. –с. 424. https://ziif.in.ua/wp-content/uploads/2020/12/Zbirka-tez-Eko-Forum-2020.pdf 2. Дерій Ж.В. Імплементація положень Угоди про асоціацію в українській екологічній практиці// Сучасний стан та перспективи розвитку обліку, аналізу, аудиту, звітності і оподаткування в умовах євроінтеграції: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Ужгород, 16 квітня 2020 р.). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 267 с. ISBN 978-617-7825-10-3 С. 222-223. 3. Дерій Ж. В. Розвиток економіки спільної участі в умовах пандемії. Юність науки – 2021: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 25-26 березня 2021 р.) : у 2-х ч. Ч.1 / НУ «Чернігівська політехніка». – Чернігів, 2021.- 434 с. 4. Купчик, О. Ю. Еколого-економічні інструменти оцінки поверхневих вод річки Остер / О. Ю. Купчик, Ж. В. Дерій // Юність науки – 2022: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства : зб. тез XII Міжнарод. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 15-16 трав. 2022 р.). – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – С. 18-19. 5. Дерій, Ж. В. Цифровізація економіки у період війни / Ж. В. Дерій // Юність науки – 2022: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства : зб. тез XII Міжнарод. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 15-16 трав. 2022 р.). – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – С. 17-18.
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, біологія та екологія, Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 026187, виданий 20.01.2011	21	ОК28_Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	Підвищення кваліфікації: Krakow, Poland, Internship organizers: Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Kraków, за програмою: International internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience. Тема розробленого освітнього проекту - «Development of Innovative Method for the Assessment of Soil Contamination with Heavy Metals as a Source of Food Contamination», 12.11.22 - 18.12.22. Обсяг 180 годин (6 кредитів ЕКТС), сертифікат SZFL-002032, 12/2022. П1 1. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets. Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 2. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 3. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures / Tsibulya S. D., Buialska, N.P., et al. Materials Science. 2022. Vol. 57. P. 813–822 (Scopus);

					4. Ziemoglyadchuk A., Buialska N. Description of the larvae of three species of the genus Mordellistena (Coleoptera: Mordellidae) with notes on their ecology. Zootaxa. 2020. Vol. 4743. No. 3. P. 371–381 (Scopus, Web of Science). 5. Вплив техногенного забруднення середовища важкими металами на протикорозійний захист металоконструкцій / Цибуля С. Д. та ін. Фізико-хімічна механіка матеріалів. 2021. Т. 57, № 6. С. 56–65; 6. Денисова Н. М., Карцан В. Д., Буяльська Н. П. Дослідження використання цукрозамінників у технології виробництва плодово-ягідного морозива. Технічні науки та технології. 2020. № 2 (20). С. 263–268; ПЗ 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія / Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябісва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Буяльська Н. П., Челябісва В. М., Денисова Н. М. Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування : метод. вказівки до лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 112 с.; 2. Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалавського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=1642 3. Буяльська Н. П., Денисова Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до виконання контр. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 66 с.; П8 Член редакційної колегії Технічної науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; П9: Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021). П10 Участь у міжнародному проєкті Еразмус+КА» (Project 101083099 — UNICTIES): «Unlocking the Transformative potential of Ukrainian Universities towards climate-neutral and sustainable cities» (Розкриття трансформативного потенціалу українських університетів для розбудови кліматично нейтральних та сталих міст). Тривалість проєкту: 01.02. 2023 – 31.01.26. П11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOFT та отримання оптимального мінерального складу води питної. П12 1. Каций О. Р., Буяльська Н. П. Використання ферумзмісних добавок у виробництві в'яшеного печива. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених. 19–20 квітня 2023 р. Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. С. 378; 2. Гук Л. В., Буяльська Н. П. Використання добавок селену у виробництві хлібобулочних виробів. Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023. Dnipro, 2023. P. 179–180; 3. Орлов О. В., Буяльська Н. П. Використання нетрадиційних видів борошна у виробництві бісквітних Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023.
--	--	--	--	--	---

						Dnipro, 2023. Р. 402–403. 4. Іванищенко О. Б., Буяльська Н. П. Переробка відходів олійно-жирової промисловості. Розвиток науки та техніки: виклики 2024 року : збірник тез доповідей укладено за матеріалами доповідей СХХХVII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф., 19 січня 2024 р. Чернівці, 2024. С. 108–111. 5. Гуца І. А., Буяльська Н. П. Використання ячмінного борошна в технології хлібобулочних виробів діабетичного призначення. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 18–19 березня 2021 р. Чернівці : Черніг. нац. технол. ун-т, 2021. С. 332–333; 6. Ющенко Н. Ф., Буяльська Н. П., Денисова Н. М. Дослідження вмісту важких металів у харчоконцентратах. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 8–9 квітня 2020 р. Чернівці : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 437–438; 7. Негай В. О. Буяльська Н. П. Використання цедри цитрусових плодів у виробництві хлібобулочних виробів. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 8–9 квітня 2020 р. Чернівці : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 352–353. П13: Проведення навчальних занять із дисципліни «Industrial ecology of food technologies», 50 ауд. Годин П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Наукові секції: «Екологія», «Охорона довкілля та раціональне природокористування», «Агрономія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Лісове і садово-паркове господарство», «Селекція та генетика» секція'	
327683	Хребтань Олена Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 1988, спеціальність: товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами, Диплом магістра, Державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 006794, виданий 17.05.2012, Аттестат доцента 12/Ц 039696, виданий 26.06.2014	32	ОК18_Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби Підвищення кваліфікації: 1. ТОВ «Фабрика Здорово» з 02 жовтня 2023 року до 03 листопада 2023 року (180 годин / 6 кредитів ЄКТС) «Технологія виробництва м'ясної продукції на ТОВ «Фабрика Здорово» (Довідка від 03.11.2023) 2. Свідцтво про підвищення кваліфікації 1СПК 000017 «Інноваційні технології навчання: методи та практики» від 26.06.2020, 3 кредити ЄКТС (90 год.) 3. Свідцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000048, «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», від 17.11.2020, 3 кредити ЄКТС (90 год.) П 1: 1. Хребтань О.Б. Дослідження асортименту м'ясо-рослинних консервів виробництва ТОВ «Фабрика здорово», м. Чернігієво. Технічні науки та технології , 2024. – № 3(37). – С.181-195. 2. Dudarev I., Shemet V., Khrebtan O. Development of chicken liver pate with buckwheat and oatmeal / Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2025. – №2 (16). – (Прийнято редакцією. Планова дата публікації 23 травня 2025 р.) 3. Вітряк О.П., Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Сучасні технології консервування овочевої сировини. Товари і ринки, 2025. –№1 (53).–. с.40-53. 4. Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов Г.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112. 5. Gumeniuk O, Zamaï Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122 (Web of Science). 6. Замай Ж., Гуменюк О, Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві. Технічні науки та технології, 2022. – № 3(29).- с. 126 – 135 П 4 1. Технічна мікробіологія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Харчові	

							технології та інженерія» денної і заочної форм навчання / Укладачі: І.О. Сероптан, О.Б. Хребтань – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 83 с. 2. Технологічна практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 32 с. 3. Ознайомча практика. Методичні в.азівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 25с. 4. Переддипломна практика. Методичні вказівки для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022. – 29с.. П 8: 1.Керівник науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування 2. Керівник науково-дослідної роботи ДРН 0119U103459: Розробка продуктів харчування підвищеної біологічної цінності П 11: Договір про надання науково-консультаційних послуг від 13.09.21 з ТОВ "Поліський хліб" на проведення науково-консультаційних послуг з розробки технології виробництва пшеничного хліба, збагаченого сухою овочевою сировиною, та технічних умов на нові види хліба П 12: 1. Хребтань О.Б. Дослідження якості рибного мороженого фаршу, що реалізується в торговельній мережі м. Чернігова. // Актуальні питання експертної та оціночної діяльності : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 26–27 вересня 2024 року). Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2024. - С. – 170-173. 2.Gumeniuk O., Godun A., Khrebtan O. Possibility of fortification of wheat bread with dried apples. // World science: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2021. Pp. 50-53. 3. Хребтань О.Б. Географічне зазначення українських харчових продуктів / Замай Ж.В., Іваненко К.М. // Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науковопрактичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021.-С.213-214. 4. Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98 – 100. 5 Хребтань О.Б., Запека М.О. Оптимізація раціону харчування українців для запобігання йододефіциту. Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів: III Всеукраїнська науково-практична конференція, 20 квітня 2022 р. / Умань, Уманський національний університет садівництва. 2022. – с. 109 – 111. 6. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Застосування рестораних технологій під час війни. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – с. 246 - 248.
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001,	21	OK23_Основи фізіології і гігієни харчування	Підвищення кваліфікації: Krakow, Poland, Internship organizers: Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Kraków, за програмою:

				спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, біологія та екологія, Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 026187, виданий 20.01.2011			International internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience. Тема розробленого освітнього проєкту - «Development of Innovative Method for the Assessment of Soil Contamination with Heavy Metals as a Source of Food Contamination», 12.11.22 - 18.12.22. Обсяг 180 годин (6 кредитів ЕКТС), сертифікат SZFL-002032, 12/2022. П1 1. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2). P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 2. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 3. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures / Tsibulya S. D., Buialska, N.P., et al. Materials Science. 2022. Vol. 57. P. 813–822 (Scopus); 4. Ющенко, Н., Буяльська, Н., Челябієва, В., & Березкина, Н. (2023). Технологія кексів з додаванням калини звичайної (Viburnum opulus L.) та гарбуза звичайного (Cucurbita pepo L.). Технічні науки та технології, 3 (33), 162–169. 5. Денисова Н. М., Карпан В. Д., Буяльська Н. П. Дослідження використання пукрозамінників у технології виробництва плідово-ягідного морозива. Технічні науки та технології. 2020. № 2 (20). С. 263–268; 6. Буяльська Н.П., Денисова Н.М., Кузін А.О. Зниження впливу шкідливих антропогенних факторів на людину шляхом розробки раціону харчування в умовах забруднення ґрунту відходами війни //Технічні науки та технології. 2025. № 1 (39). – (У друці). П3 Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Буяльська Н. П., Денисова Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до виконання контр. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 66 с.; 2. Буяльська Н. П., Денисова Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 112 с. 3. Основи фізіології та гігієни харчування [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=1649 П8 Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Уран, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; П9: Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021). П10 Участь у міжнародному проєкті Еразмус+КА» (Project 101083099 – UNICTTES): «Unlocking the Transformative potential of Ukrainian Universities towards climate-neutral and sustainable cities» (Розкриття трансформативного потенціалу українських університетів для розбудови кліматично нейтральних та сталих міст). Тривалість проєкту: 01.02. 2023 – 31.01.26. П11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-
--	--	--	--	--	--	--	--

						консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації витрат в системі очистки води ECOSOFIT та отримання оптимального мінерального складу води питної. П12 1. Денисова, Н., & Буяльська, Н. (2024). До проблеми формування раціону лікувально профілактичного харчування працівників зі шкідливими та небезпечними умовами праці. Проблеми охорони праці, промислової та цивільної безпеки. 65-70. 2. Кацій О. Р., Буяльська Н. П. Використання ферумвмісних добавок у виробництві вієняного печива. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 19–20 квітня 2023 р. Чернівці : НУ «Чернівецька політехніка», 2023. С. 378; 3. Гук Л. В., Буяльська Н. П. Використання добавок селену у виробництві хлібобулочних виробів. Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023. Dnipro, 2023. P. 179–180; 4. Орлов О. В., Буяльська Н. П. Використання нетрадиційних видів борошна у виробництві бісквітних виробів. Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023. Dnipro, 2023. P. 402–403. 5. Гуца І. А., Буяльська Н. П. Використання ячмінного борошна в технології хлібобулочних виробів діабетичного призначення. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 18–19 березня 2021 р. Чернівці : Черніг. нац. технол. ун-т, 2021. С. 332–333; П13: Проведення навчальних занять із дисципліни «Industrial ecology of food technologies», 50 ауд. Годин П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Наукові секції: «Екологія», «Охорона довкілля та раціональне природокористування», «Агрономія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Лісове і садово-паркове господарство», «Селекція та генетика» секція'
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1988, спеціальність: технологія бродильних виробництв, Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Аттестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	32	ОК16_ Технологія молока та молочних продуктів Підвищення кваліфікації: 1. ПраТ «Куликівське молоко» з 02 жовтня 2023 року до 03 листопада 2023 року (180 годин / 6 кредитів ЄКТС) «Технологія виробництва молочних продуктів на ПРАТ «Куликівське молоко» (Довідка №9 від 03.11.2023). 2. Національний університет «Чернівецька політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідство про підвищення кваліфікації і СПК 0000096, 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота). 3. V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation; 4. Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години. П.1: 1. Вітряк О., Замай Ж., Фабріченко К. Безлактозні йогурти з додаванням рослинної сировини. Технічні науки та технології. 2023. № 4(34). С. 138-146. 2. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочиснення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів//Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292. 3. Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122 (Web of Science) 4. Інформаційні технології при

[illegible]

							4 Замай Ж.В., Буяльська Н. П. Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів. / Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1. - С.235 5. Замай Ж. В., Кравченко Е. В. Розробка рецептури йогурту з використанням насіння льону та чіа // Actual problems of science and practice. Abstracts of XIV international scientific and practical conference. Stockholm, Sweden 2020. (XIV Міжнародна науково-практична конференція “ACTUAL PROBLEMS OF SCIENCE AND PRACTICE”, Стокгольм, Швеція (27-28 квітня 2020 року) - Р.350-351.
312891	Колеватов Олексій Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Практична психологія, Диплом магістра, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом кандидата наук ДК 043966, виданий 13.12.2007, Аттестат доцента 12/ПІ 034207, виданий 25.01.2013	18	ОКЗ_Історія української державності і культури	Підвищення кваліфікації: Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка з 01.03.2023 р. по 01.05.2023 р. на кафедрі історії України, археології та краєзнавства ННІ історії та соціогуманітарних дисциплін імені О.М. Лазаревського. Свідчення про проходження № СС 02125674/0005-23 від 02.05.2023 р. П.1 1. Колеватов О.О. Причины створення військових поселень кавалерії в Російській імперії у першій чверті XIX ст. // Сіверянський літопис. 2020. № 2. С. 171-177. 2. Колеватов О.О. Організація військових поселень кавалерії в Україні у першій чверті XIX ст. // Modern Science – Moderni veda. Praha. 2020. № 10. Р. 73-80. 3. Колеватов О.О., Крук О.І. Реорганізація військових поселень кавалерії в Україні у першій третині XIX ст. // Сіверянський літопис. 2022. № 2. С. 76-81. 4. Olga Melnyk, Nataliia Shakun, Olena Herasymenko, Alla Nitchenko, Oleksii Kolievatov. Theoretical and methodological aspects of the humanistic reorientation of modern society // Wisdom. 2022. 2 (22). Р. 59-67. 5. Olga Melnyk, Nataliia Shakun, Olena Herasymenko, Alla Nitchenko, Maryna Olkhovyyk, Oleksii Kolievatov. Modern civil society in the era of informatization: postmodern worldview // AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research. 2023. 13 (issue 1, special XXXIII). Р. 41-47. П. 4. 1. Історія України. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів вищої освіти економічних спеціальностей / Укладач Колеватов О.О. Чернігів: НУЧП, 2020. 48 с. (2,8 ум. др. арк.) 2. Історія України. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальностей: 033 – Філософія, 035 – Філологія, 101 – Екологія, 181 – Харчові технології, 201 – Агрономія, 205 – Лісове господарство, 242 – Туризм / Укладач Колеватов О.О. Чернігів: НУЧП, 2023. 50 с. (2,9 ум. др. арк.) 3. Історія України. Методичні вказівки до семінарських занять здобувачів вищої освіти спеціальностей: 033 – Філософія, 035 – Філологія, 101 – Екологія, 181 – Харчові технології, 201 – Агрономія, 205 – Лісове господарство, 242 – Туризм / Укладач Колеватов О.О. Чернігів: НУЧП, 2023. 50 с. (2,9 ум. др. арк.) П. 12 1. Колеватов О.О. Створення військових поселень в Російській імперії за часів імператора Петра I // Labyrinths of Reality: Collection of scientific works. Montreal: CPM «ASF», 2020. Issue 4 (9). Р. 48-50. 2. Колеватов О.О. Організація військових поселень в Російській імперії XVIII ст. // Labyrinths of Reality: Collection of scientific works. Montreal: CPM «ASF», 2021. Issue 8 (13). Р. 73-76. 3. Колеватов О.О. Організація кінних заводів в Слобідсько-Українських військових поселеннях у першій чверті XIX ст. // Комплексний підхід до модернізації науки: методи, моделі та мультидисциплінарність: матеріали II Міжнародної наукової конференції, м. Чернівці, 26 серпня, 2022 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2022. С. 445-447. 4. Ясноўська Л., Крук О., Колеватов О. Пам'яткоохорона діяльності на Чернігівщині в 20 – 30-х рр. XX ст. // Прагівські читання: збірник наукових праць. Чернівці: SCRIPTORIUM, 2022. Вип. 5. С. 145-151. 5. Колеватов О. Фінансування

						військових поселень в Україні в першій третині XIX ст. // Соціальні та гуманітарні технології: філософсько-освітній аспект: Матеріали IX всеукраїнської науково-теоретичної конференції (23-24 березня 2023 р., м. Черкаси) [Електронний ресурс] / упоряд. О. І. Астапова-Вязьміна ; відп. ред. проф. А. І. Бойко. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 77-80. П 19. Член Національної спілки краєзнавців України. Членський квиток № 2744
328346	Киселиця Світлана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Київський державний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1987, спеціальність: науковий комунізм, Диплом кандидата наук ДК 020223, виданий 03.04.2014, Атестація доцента 12/ДЦ 047192, виданий 25.02.2016	26	ОК4_Філософія Підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі права, філософії та політології ННІ історії та соціогуманітарних дисциплін імені О. М. Лазаревського Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. Свідчення про підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних і науково-педагогічних працівників № СС 02125674/0014-21. Дата видачі: 6 червня 2021 року. 180 годин/6 кредитів. П.1. 1. Світлана Киселиця. Онтологічне підґрунтя релігійної та філософської віри: семантичний аналіз. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. 2024. Випуск 56, с. 47-55. 2. Киселиця С. В. Соціогуманітарні межі толерантності в контексті євроінтеграції. Актуальні проблеми філософії та соціології. №47. 2024. С. 40-45. 3. Крук О., Киселиця С., Мазур Т. Становлення громадянського суспільства і формування громадянської позиції у мешканців прикордоння // Вісник Львівського університету. Філософсько-політологічні студії. 2022. Вип. 40. Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка, Видавничий дім «Гельветика». 2022. С. 154-163. 4. Киселиця С. В., Крук О. І. Соціогуманітарні виміри громадянської свідомості: від мешканців до громадян // Вісник Львівського університету. Філософсько-політологічні студії. Вип. 36. Львів : Львівський національний університет імені Івана Франка; Видавничий дім «Гельветика», 2021. С. 43-50. 5. Киселиця С.В. Особливості формування громадянського суспільства в новітній Україні: регіональний погляд. Modern Science – Moderní věda / Chief-editor Dr. Sergii Zakharin. Praha, Česká Republika, 2020. № 10. С. 61-72. П4. 1. Філософія науки і культури. Методичні вказівки до семінарських занять і самостійної роботи для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня спеціальностей 051 Економіка, 072 Фінанси, банківська справа та страхування, 073 Менеджмент, 122 Комп'ютерні науки, 133 Галузеве машинобудування, 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, 281 Публічне управління та адміністрування / Укл. Киселиця С. В. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка». 2024. 74 с. 2. Філософія. Методичні вказівки до семінарських занять і самостійної роботи для здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти спеціальностей: 022 Дизайн, 131 Прикладна механіка, 133 Галузеве машинобудування, 187 Деревообробні та меблеві технології, 191 Архітектура та містобудування, 192 Будівництво та цивільна інженерія, 193 Геодезія та землеустрій, 274 Автомобільний транспорт / Укл. Киселиця С. В. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка». 2024. 75 с. 3. Філософія. Методичні вказівки до семінарських занять і самостійної роботи для здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти спеціальностей: 121 Інженерія програмного забезпечення, 123 Комп'ютерна інженерія, 125 Кібербезпека та захист інформації, 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, 152 Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка, 171 Електроніка, 172 Телекомунікації та радіотехніка / Укл. Киселиця С. В. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка». 2024. 73 с. П8. Керівниця кафедральної наукової теми «Соціально-політичні та гуманітарні проблеми становлення громадянського суспільства» (державний реєстраційний номер 0115U005496) (2017-2023). П12. 1. Киселиця С. В., Бокач В. Є. Правова

						компетентність населення як статусна ознака громадянського суспільства // Юність науки – 2022: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 15-16 травня 2022 р.). – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. С. 494. 2. Киселиця С. Єдність природничих і гуманітарних знань в особистісному становленні: філософсько-антропологічний підхід (С. 32-35) // Соціальні та гуманітарні технології: філософсько-освітній аспект: Матеріали IX міжнародної науково-теоретичної конференції (23-24 березня 2023 р., м. Черкаси) [Електронний ресурс] / упоряд. О. І. Астапова-Вязьміна; відп. ред. проф. А. І. Бойко. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 32-35. 3. Киселиця С. В., Бокач В. Є. Толерантність як філософська та юридична категорії: компаративний аналіз. // Юність науки – 2023: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: збірник тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 26-27 квітня 2023 р.). – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2023. С.480. 4. Колот О. С., Киселиця С. В. Суспільно-виробнича проблематика освітнього забезпечення підприємницької діяльності // Розвиток підприємництва як фактор зростання національної економіки: Матеріали XXII Міжнародної науково-практичної конференції 22 листопада 2023 року. – Київ: ІВЦ Видавництво «Політехніка», 2023. С.40-41. 5. Sydorenko, H.H., Kyselytsia, S.V. Social-Economic And Moral-Ethical Aspects Of Logistic Activities In Wartime Conditions // Розвиток підприємництва як фактор зростання національної економіки: Матеріали XXII Міжнародної науково-практичної конференції 22 листопада 2023 року. – Київ: ІВЦ Видавництво «Політехніка», 2023. С.131. П14. 1. Керівниця наукового гуртка «Аналітичний простір» кафедри філософії і суспільних наук Національного університету «Чернігівська політехніка». 2. Керівниця науковою роботою студенток гр.ФА-221 Бутлак С.В. («Ставлення української молоді до волонтерської діяльності: проблеми і досягнення») та Коваленко К.С. («Молодіжне сприйняття національно-патріотичного виховання в новітній Україні: проблеми та здобутки»), дипломанток II Всеукраїнського конкурсу наукових робіт серед молоді імені Олександра Яременка «Актуальні проблеми молодіжної та сімейної політики» (листопад-грудень 2023 р.) П15. Учасниця журі II-III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру "Мала академія наук України" наукових секцій «Філософія», «Соціологія», «Релігієзнавство», «Правознавство» (2013-2024).
326239	Корнієнко Світлана Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Електронних та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: математика та інформатика, Диплом кандидата наук ДК 010187, виданий 11.04.2001, Аттестат доцента ДЦ 010492, виданий 17.02.2005	24	OK2_Вища математика Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації в ТОВ «Інформаційна безпека» з «21» листопада 2022 року до «21» лютого 2023 року (обсяг -180 годин/6 кредитів ЄКТС). Тема підвищення кваліфікації: «Методи та засоби забезпечення безпеки кіберпростору: практичний аспект». Довідка про підвищений кваліфікації Реєстраційний №87 від 21 лютого 2023 року. П.1 1. Korniienko I., Korniienko S., Dmytriev V., Pavlenko A., Kamak D. (2021) Investigation of the Model of Testing for Weapons and Military Equipment. In: Shkarlet S., Morozov A., Palagin A. (eds) Mathematical Modeling and Simulation of Systems (MODS'2020). MODS 2020. Advances in Intelligent Systems and Computing, vol 1265. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-58124-4_30 (Scopus) 2. Korniienko I., Korniienko S., Dmytriev V., Pavlenko A., Kamak D. (2022) Modeling and Analysis of the Main Statistical Parameters of the Testing System of Special Equipment. In: Shkarlet S. et al. (eds) Mathematical Modeling and Simulation of Systems. MODS 2021. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 344. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-89902-8_34 (Scopus) 3. Korniienko, I., Korniienko, S., Dmytriev, V., Pavlenko, A., Kamak, D.

(2023). Modeling of Special Equipment Test System: Distribution of Personnel between Test Stages. In: , et al. Mathematical Modeling and Simulation of Systems. MODS 2022. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 667. Springer, Cham.
https://doi.org/10.1007/978-3-031-30251-0_24 (Scopus)

4. Пасов, Г., Кологойда, А., Корнієнко, С., & Мурашковська, В. (2024). Теоретичні засади професійно орієнтованого навчання математичних дисциплін для майбутніх інженерів-механіків. Технічні науки та технології, 1 (35), 18–31.

5. Корнієнко, С., Корнієнко, І., & Мурашковська, В. (2024). Алгоритм автоматизованої розробки програм випробувань зразків спеціальної техніки. Технічні науки та технології, 1 (35), 146–155.
[https://doi.org/10.25140/2411-5363-2024-1\(35\)-146-155](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2024-1(35)-146-155)

6. Корнієнко І.В., Корнієнко С.П., Саутін О.О., Козак С.В., Шуба С.Г. Автоматизація процесу оцінки воєнно-технічного рівня випробуваного зразка озброєння та військової техніки. Системи озброєння і військова техніка. 2023. № 1 (73). С. 7-15.
<https://doi.org/10.30748/soivt.2023.73.01>

7. Корнієнко, С. ., Корнієнко, І., Тристиан, А. ., Геращенко, М. ., & Солодчук, М. . (2023). Аналітична модель системи випробування з пріоритетними заявками. Технічні науки та технології, 4 (30), 98–112.
[https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-4\(30\)-98-112](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-4(30)-98-112)

8. Корнієнко С., Корнієнко, І., Трофименко, С., Соболєв, В., & Козак, С. (2022). Функціональна схема та логіка застосування модуля планування якості оцінок стохастичних параметрів інформаційної системи супроводження випробувань. Збірник наукових праць Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки, 12(3), 55-67.
<https://doi.org/10.37701/dndivsovt.13.2022.06>

9. Корнієнко І.В., Корнієнко С.П., Тристиан А.В., Геращенко М.М., Солодчук М.О. Алгоритм автоматизованого призначення персоналу інформаційною системою супроводження випробувань: підготовча стадія випробувань. . Наука і техніка Повітряних Сил Збройних Сил України. 2022. № 2(47). С.62-72. DOI: 10.30748/nitps.2022.47.06.

10. Корнієнко, С., Корнієнко, І., Дмитрієв, В., Павленко, А., & Камак, Д. (2022). Оцінка інформаційної пов'язаності процесів при функціональному моделюванні системи випробувань. Технічні науки та технології, 1(27), 108–122.
[https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-1\(27\)-108-124](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-1(27)-108-124)

11. Корнієнко, І., Корнієнко, С., Шевага, В., Руденко, О., & Жирна, О. (2021). Функціональне моделювання й аналіз інформаційних потоків системи випробувань озброєння та військової техніки. Наукові праці Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки, (10), 83-93.
<https://doi.org/10.37701/dndivsovt.10.2021.09>

12. Корнієнко І.В., Корнієнко С.П., Дмитрієв В.А., Павленко А.Г., Камак Д.О. Розробка моделі підготовчого етапу випробувань ОБТ: модель продуктивності випробувального підрозділу. Наука і техніка Повітряних Сил Збройних Сил України. 2021. № 4(45). С. 124-34.
<https://doi.org/10.30748/nitps.2021.45.16>

13. Корнієнко, С., Корнієнко, І., Шевага, В., Руденко, О., & Кравченко, В. (2021) Обґрунтування моделі процесу розробки інформаційної системи супроводження випробувань ОБТ ЗСУ. Наукові праці Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки, (8), 44-55.
<https://doi.org/10.37701/DNDIVSOVT.8.2021.05>

14. Корнієнко С. Формування кількісних характеристик випробувань для одержання точкових оцінок заданої якості / С. Корнієнко, І. Корнієнко, В. Дмитрієв, А. Павленко, Д. Камак // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів, нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – № 1 (19). – С. 140-155.

15. Корнієнко І.В. Визначення параметрів якості оцінок стохастичних характеристик випробуваного зразка ОБТ / І.В. Корнієнко, С.П. Корнієнко, В.А. Дмитрієв, А.Г. Павленко, Д.О. Камак // Системи обробки інформації. – 2020. – № 4 (163). – С. 56-65.

15. Корнієнко С. Застосування методів кореляційного аналізу до проблеми

							прогнозування реального часу випробувань озброєння та військової техніки / І. Корнієнко, В. Дмитрієв, А. Павленко, О. Скиба // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – № 3(21). – С. 185-196. 16. Корнієнко І. Алгоритм скорочення кількості дослідів при використанні інтервальних оцінок якості випробуваного зразка ОВТ / І. Корнієнко, С. Корнієнко, В. Дмитрієв, А. Павленко, Д. Камак // Системи озброєння і військова техніка. – 2020. – № 4(64). – С. 86-92. П. 4 1. Векторна алгебра. Методичні вказівки до практичних занять для студентів усіх спеціальностей з дисципліни "Вища математика" / Укл. С.П. Корнієнко, В.П. Мурашківська, І.В. Корнієнко / Чернігів, ЧНТУ, 2020. - 67 с. 2. Казнадій С.П., Мурашківська В.П., Корнієнко С.П. Математична статистика. Методичні вказівки та завдання до самостійної роботи з дисципліни "Теорія ймовірностей та математична статистика", для студентів інженерних спеціальностей. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 44с. 3. Мурашківська В.П., Корнієнко С.П. Диференціальні рівняння I порядку. Методичні вказівки та завдання до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни "Вища математика" для студентів інженерних спеціальностей. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021, – 56с. П. 8 1. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи: Розробка дорожньо-транспортної геоінформаційної системи м. Чернігова. (2023 рік, обсяг фінансування 2700 тис.грн.). (госпдоговірна, реєстраційний номер 0123U103811). 2. Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи: Уточнення статистичних показників інтенсивності автомобільного руху на основних магістралях та вулицях міста Чернігова станом на 2023 рік (2023 рік). (госпдоговірна, обсяг фінансування 25 тис.грн.). П.12 1. Корнієнко С.П., Рогова І.С. Визначення кількості спостережень для підтвердження точкових прогнозних оцінок. Стратегічні орієнтири сталого розвитку в Україні та світі : збірник тез доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених (м. Чернігів, 21 квітня 2023 р.). – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – С. 23-24. 2. Корнієнко І.В., Корнієнко С.П. Уточнення статистичних показників інтенсивності автомобільного руху на основних магістралях та вулицях м. Чернігова станом на 2023 рік. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 2. – С. 131. 3. Ребик О.М., Корнієнко С.П. Мінімальна кількість початкових випробувань для одержання прийнятних результатів. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 19- 20 квітня 2023 р.) : збірник тез доповідей. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка» 2023. – С.165-166. 4. Корнієнко І.В., Корнієнко С.П., Тристан А.В., Геращенко М.М., Солодчук М.О. Модель підготовчого етапу випробувань з пріоритетними заявками. Математичне та імітаційне моделювання систем. МОДС 2022: тези доповідей Сімнадцятої міжнародної конференції (14 – 16 листопада 2022 р., м. Чернігів) / М-во освіти і науки України ; Нац. Акад. наук України ; Академія техно логічних наук України ; Інженерна академія України та ін. – [Електронні текст. та граф. дані]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – С.40-44. – Режим доступу: http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/26927. 5. Корнієнко С.П., Трофименко С.І., Соболев В.В., Козак С.В. Автоматизація планування якості оцінок стохастичних параметрів випробуваних зразків озброєння та військової техніки. XXII науково-технічна конференція Державного
--	--	--	--	--	--	--	---

							науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки "Створення та модернізація озброєння та військової техніки для потреб Збройних Сил України: науково-технічне супроводження, випробування та сертифікація": тези доповідей, 28 грудня 2022 року. / ДНДІ ВС ОВТ. – Черкаси: Видавець Євенок О.О., 2022. – С. 249-252. 6. Корнієнко С.П., Шевага В.В., Казначей С.М. Алгоритм розрахунку показників якості оцінки результатів випробування. / С.П. Корнієнко, В.В. Шевага, С.М. Казначей // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2021) : матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – Т. 2. – С. 175.
319436	Косач Ірина Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	ННІ Бізнесу, економіки та адміністрування	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007071, виданий 16.05.2018, Диплом кандидата наук ДК 030545, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019548, виданий 03.07.2008, Атестат професора АП 002291, виданий 26.11.2020	23	ОК6_ Основи академічного письма	Підвищення кваліфікації: 1. Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів, 60 год/2 кредити, 28 жовтня-8 листопада 2024 р. 2. Чернігівський інститут інформації, бізнесу і права ЗВО «МНТУ ім. академіка Ю. Бугая», 15.05.2023 – 30.06.2023 (180 годин/6 кредитів) на тему «Інноваційні методи викладання управлінських дисциплін у структурі сучасного навчального закладу: інтеграція передових технологій, наукових здобутків та практичного досвіду»; 3.Онлайн-тренінг для тренерів з серії навчальних вебінарів для органів місцевого самоврядування «Фінансово-юридичні питання управління закладами охорони здоров'я в умовах війни (регіони, що найбільше постраждали від війни)» в рамках проекту USAID «Підтримка реформи охорони здоров'я», 18-19 квітня 2023 р., 17 годин). 4. Програма академічної мобільності спільно з університетом Яна-Урбана Санда (Норвегія) "Social Entrepreneurship", 11-12 2021 р. (120 год/4 кредити) П 1. 1.Косач І.А., Трейтяк А.В. Система публічного управління інтелектуальною власністю: регіональний аспект. Наукові інновації та передові технології. 2024. №12(40). С.100-109. 2.Kosach, I., Shaposhnykov, K., Chub, A., Yakushko, I., Kotelevets, D., Lozychenko, O. Regulatory policy in the context of effective public governance: evidence of Eastern European Countries. Cuestiones Politicas . ene-jun2022, Vol. 40 Issue 72, p. 456-473. https://produccioncientificaluz.org/index.php/cuestiones/article/view/37773 (Web of Science) 3.Kosach, I., Duka, A., Starchenko, G., Myhaylovska, O., Zhavoronok, A. Socio-economic viability of public management in the context of European integration processes // Administratie si Management Public. 2020. Vol. 35. pp. 139-152. URL: https://ramp.ase.ro/_data/files/articole/2020/35-09.pdf (Scopus) 4. Косач І., Кулик О. Державно-приватне партнерство як інструмент реалізації проєктів інфраструктурної розбудови. Журнал "Наукові перспективи". 2022. № 12. С. 152-166. 5. Косач І.А., Дегтярьов А.В. Програми інструменти державної політики інноваційно-інвестиційного розвитку підприємництва. Наукові перспективи. №8(14). 2021. с. 41-50. 6. І. Косач. Запобігання корупції в органах державної влади в контексті економічної безпеки. Вісник Хмельницького національного університету 2022, № 2, Том 2.С.236-241. П4: 1. Основи академічного письма: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти спец. 073 «Менеджмент», 076 «Підприємництво та торгівля», 101 «Екологія», 181 «Харчові технології», 281 «Публічне управління та адміністрування»/ уклад. Косач І.А., Попело О.В.- Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2024. 2. Програма наскрізної практичної підготовки для здобувачів вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент» / І.А. Косач, С.І. Пономаренко. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 56 с. 3. Управління ЗЕД підприємств виробничої сфери: метод. вказівки до практич. занять для здобувачів вищ. освіти освіт. ступеню «бакалавр» ден. форми навчання спец. / уклад. І. А. Косач. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 30 с.

							1. Міщенко Олег Леонідович - кандидат економічних наук 08.00.03 - економіка та управління народним господарством (2020); 2. Дегтярьов А.В. – доктор філософії, 281-публічне управління та адміністрування (2021 р.) П7: 1. Член Спеціалізованої вченої ради Д 79.051.04 зі спеціальності 08.00.03- економіка та управління національним господарством, Національний університет "Чернігівська політехніка". П8: 1. "Науково-прикладні засади реалізації державної політики розвитку підприємництва в умовах децентралізації влади"(№ держ. реєстрації 0120U101816) (2020-2024р.р.)- керівник 2. Європейський досвід інноваційного розвитку системи публічного управління для забезпечення суспільної стабільності України (№0120U104277) - 09.2020-09.2023 - відповідальний виконавець 3. Член редколегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України – «Проблеми сучасних трансформацій». Серія: економіка та управління – з 2021 р. Фахова реєстрація (категорія «Б»): Наказ МОН України від 06_06_2022 року № 530 (Додаток 2). 4. Член редколегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України – «Проблеми сучасних трансформацій». Серія: право, публічне управління та адміністрування – з 2021 р. Фахова реєстрація (категорія «Б»): Наказ МОН України від 06_06_2022 року № 530 (Додаток 2). 5. Член редколегії наукового видання «EUROPEAN JOURNAL OF ACCOUNTING, FINANCE & BUSINESS» (Румунія). ISSN: 2344 - 102X. П 12: 1. Косач І.А., Бондарець Р.С. Проблема забезпечення академічної доброчесності при підготовці спеціалістів у сфері публічного управління. Синергія науки та освіти в сучасному світі: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / Міжнародний гуманітарний дослідницький центр(Житомир, 12 листопада 2024 р). Research Europe, 2024. С.116-118. 2.Косач І.А. Партнерство держави та бізнесу в умовах децентралізації влади. Сучасна парадигма публічного управління : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції 12 листопада 2019 р. / За наук. ред. к.е.н., доцента Стасишина А.В. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - С.392-395. 3. Косач І.А., Мостипан Н.В. Теоретичні аспекти менеджменту в діяльності органів публічної влади. «Інноваційний розвиток інформаційного суспільства: економіко-управлінські, правові та соціокультурні аспекти»: IX Міжнародна науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 22 грудня 2020 р.): збірник матеріалів конференції. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020.- С.762-763. 4. Косач І., Дегтярьов А. Публічна політика підтримки розвитку малого підприємництва: європейський вимір. Розвиток компетентності в публічному секторі: європейські стандарти та перспективи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Івано-Франківськ, 30 вересня 2021 р.) / за ред. Д.І. Дзвінчука; упоряд. Л.С. Мосора. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2021.- С.167-169. 5. Косач І., Волошин О. Правове забезпечення державної регіональної політики України. Європейський вимір публічного управління: матеріали VI регіональної наукової конференції; 16.12.2022 р., м. Чернігів / за заг. ред. Руденко О.М., Михайловської О.В. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 102 с. Електронне видання. (навчальнонаукова серія: "Публічне управління та адміністрування"; випуск 18) П14: 1. Член галузевої конкурсної комісії з проведення II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Інтелектуальна власність» у 2020-2021 н.р., 2022-2023 р.р.
335711	Нітченко Алла Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: історія та психологія, Диплом спеціаліста, ПАТ «Вищий	25	ОК7_Громадянська освіта	Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Цикл онлайн тренінгів для викладачів громадянської освіти у ЗВО "Фасилітація як основа інтерактивного навчання" від Асоціації викладачів громадянської

				навчальний заклад «Міжрегіональна Академія управління персоналом», рік закінчення: 2012, спеціальність: правознавство, Диплом кандидата наук ДК 004613, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 038076, виданий 14.02.2014			освіти ГО «АВГО» Сертифікат № ФС 00015/2024 (6 год./ 0,2 кредита ЄКТС); 2. «Школа місцевого самоврядування» – 2022/5 «Проектний менеджмент для громад у післявоєнній Україні». ГО «Відкрите суспільство України». Сертифікат від 12 січня 2023 (12 год.); 3. Форум викладачів громадянської освіти (м. Яремче Івано-Франківської області) Сертифікат від 13.05. 2023 ГО «АВГО» № ФВ 00017 (14 год./0,4 кредитів ЄКТС); 4. Онлайн-тренінг «Інтерактивні методики викладання курсу з громадянської освіти «Демократія від теорії до практики» Частина 1. Міжнародна фундація виборчих систем (IFES). Сертифікат від 31 травня 2022 № СЕ-00422 (28 год.); 5. Онлайн-тренінг «Інтерактивні методики викладання курсу з громадянської освіти «Демократія від теорії до практики» Частина 2. Міжнародна фундація виборчих систем (IFES). Сертифікат від 30 липня 2022 № СЕ 00447 (40 год.); П.1 1. Melnyk O., Shakun N., Herasymenko O., Nitchenko A., Olkhovyk M., Kolievatov O. (2023) Modern civil society in the era of informatization: postmodern worldview / AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research Special issue no.: 13/01/XXXII. (Vol. 13, issue Special issue) pp.41-48 (WoS) ISSN 1804-7890, ISSN 2464-6733 (online) 2. Melnyk O., hakun, N., Herasymenko, O., Nitchenko, A., Kolievatov, O. Theoretical and Methodological Aspects of the Humanistic Reorientation of Modern Society / O. Melnyk, N. Shakun, O. Herasymenko, A. Nitchenko, O. Kolievatov // W I S D O M, 2022. № 2 (22). P. 59-67. DOI: 10.24234/wisdom.v22i2.756 (Scopus Q2) 3. Olena Kozynets, Alla Nitchenko, Andrii Kholostenko, Petro Zhovtan, Larysa Luhosh Tools and methods of work of law enforcement agencies in the sphere of economic law infringements. WSEAS TRANSACTIONS on BUSINESS and ECONOMICS. 2021, Volume 18, P.606-618. DOI: 10.37394/23207.2021.18.60 (Scopus, Q3) 4. Iryna Litvinova Andrii Ivanov Alina Suprun Alla Nitchenko Olen Stets (2021) Impact of the pandemic on the personal freedom limitation (Personal freedom includes freedom of mobility). AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research 11/02-XXIV, pp.40-45 ISSN 1804-7890, ISSN 2464-6733(онлайн) (WoS) 5. Нітченко А., Штаба Ю. Дискримінація та рівень толерантності: українська й міжнародна актуальна практика вирішення можливих проблем. Юридичний бюлетень. 2020. № 17 С.45-53. Doi.org/10.32850/LB2414-4207.2020.17.05 6) Нітченко А.Г., Кот В.В. Проблемні питання виборів в Україні в умовах воєнного стану / А.Г. Нітченко, В.В. Кот // Право та державне управління: зб.наукових праць. 2024. № 1. С. 23 – 30. П.4 1. Громадянська освіта. Методичні вказівки до практичних, семінарських занять та самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійних програм першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укл.: Нітченко А.Г., Козинець О.Г., Шакун Н.В., Герасименко О.В. Чернівці: ННІ права і соціальних технологій, ННІ економіки НУ «Чернівецька політехніка», 2023. 46с П.10. Міжнародні освітні проекти: 1. Виконавиця проекту від НУ «Чернівецька політехніка»: Міжнародний проект за програмою ERASMUS + "Розвиток потенціалу вищої освіти", напрямок KA2: проекти співпраці Назва проекту: «Сприяння професійній освіті та активній участі студентів через становлення комплексної системи менторства та тьюторства у ЗВО» 2. Амбасадорка проекту «Програма з розширення можливостей заради відновлення порозуміння для лідерів громад в Україні «Мир у цифровий час» / Empowerment Peace and Post-Conflict Reconstruction Programme for Community Leaders in Ukraine „Peace in Digital Era»» (Ч.1 15.08.2021 р. – 31.12. 2021 р. Сертифікат) (Ч.2 серпень-грудень 2022 р.) Проект виконувався в НУ «Чернівецька політехніка», ГО «Центр гендерної освіти» у співпраці з ГО «Фундація прав людини» та фінансувався Інститутом зовнішніх культурних зв'язків (ІФА) коштами Міністерства закордонних справ Федеративної Республіки Німеччина. 3. Менторка, членкиня проєктної команди «Правозахисна програма для лідерів громад «Я – Медіа» (вересень 2021 р. – червень 2022 р.).
--	--	--	--	--	--	--	---

						Проект виконувався в НУ «Чернігівська політехніка», ГО «Центр гендерної освіти» у співпраці з ГО «Фундація прав людини» та фінансувався коштами Міністерства закордонних справ Естонської Республіки. П. 12. 1. Дрозд В.І., Нітченко А.Г. Права і свободи громадян в умовах воєнного стану. Економіко-правова політика України у контексті негативного впливу війни. Збірник. Чернігів: Чернігівський інститут ім. Героїв Крут ПрАТ «ВНЗ «МАУП», 2022. С.48-54 2. Павлова С.Л., Нітченко А.Г. Право на життя під час війни. Економіко-правова політика України у контексті негативного впливу війни. Збірник. Чернігів: Чернігівський інститут ім. Героїв Крут ПрАТ «ВНЗ «МАУП», 2022. С.195-199. 3. Нітченко А.Г., Пальона А.В. Проблеми правового регулювання прав та свобод внутрішньо переміщених осіб в Україні. Економіко-правова політика України у контексті негативного впливу війни. Збірник. Чернігів: Чернігівський інститут ім. Героїв Крут ПрАТ «ВНЗ «МАУП», 2022. С.185-189 4. Нітченко А.Г. Новомлинець А.О. Система гарантій конституційного ладу України. Актуальні питання теорії та практики в галузі права, освіти, соціальних та поведінкових наук – 2021: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернігів, 22–23 квіт. 2021 р.) / гол. ред. О. М. Тогочинський; Академія Державної пенітенціарної служби. Чернігів: Академія ДПтС, 2021. С.321-324. 5. Нітченко А.Г., Карповець В.С. Конституційна скарга як механізм правового захисту. Правове регулювання суспільних відносин: перспективні напрями на шляху до сталого розвитку: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 14–15 травня 2021 р. К.: Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського, 2021. С.25-27 6. Нітченко А. Г., Карповець В.С. Обмеження права свободи пересування громадян під час пандемії. Захист прав людини в умовах пандемії: матеріали всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 16 грудня 2020 р., К.: Вид-во Європейського університету, 2020. С.69-71 П.14 Наукова керівниця Наукового гуртка «Правник» П.15 Участь у складі журі секції «Філософія та суспільствознавства» ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів МАН України Чернігівського територіального відділення Малої академії наук України в 2022/2023 навчальному році П.19. Членкиня ГО «Центр гендерної освіти» НУ «Чернігівська політехніка»; ГО «Прогресильні»
328567	Барбаш Марина Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	ННІ Інженерії, виробництва та будівництва	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1995, спеціальність: праця і фізика, Диплом спеціаліста, Фінансово-економічний інститут при Чернігівському технологічному університеті, рік закінчення: 1996, спеціальність: , Диплом магістра, Національний університет "Чернігівська політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 192 Будівництво та цивільна інженерія	25	ОК8_Інженерна та комп'ютерна графіка Підвищення кваліфікації: 1. Certificate of participation Marina Barbash took part in an international conference "Horizons of Innovation: Conference on Multidisciplinary Trends in Science 2024" to be held from January 1 to February 28, 2024 by Futurity Research (30 hours/ 1 ECTS credit) SECTION: ARCHITECTURE AND DESIGN 2. «Інновації в науці та освіті: новітні тренди і технології» Онлайн-семінар в межах XIII Міжнародної науково-практичної конференції «Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем», 25-26 травня 2023. Застосування сучасних інноваційних технологій і методик в навчальному процесі та наукових дослідженнях в галузі технологій будівництва, архітектури та дизайну. Сертифікат 2ПК 05460798/000798 (15 годин /0.5 кредити ЕКТС). Національний університет «Чернігівська політехніка» 3. Стажування на кафедрі загальнотехнічних дисциплін та креслення ННІ професійної освіти та технологій Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка з 17 квітня 2023р. по 26 травня 2023р. - Свідцтво про підвищення кваліфікації (стажування) СС 02125674/0009-23 від 26.05.2023 (90 годин/3 кредити ЕКТС) 4. Стажування на кафедрі технологічної освіти та інформатики ННІ професійної освіти та технологій Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка з 17 квітня 2023р. по 26 травня 2023р. - Свідцтво про підвищення кваліфікації (стажування) СС 02125674/0008-23 від 26.05.2023 (90 годин/3 кредити ЕКТС)

						5. Підвищення кваліфікації на національний онлайн-платформі Дія. Цифрова освіта. Сертифікат про проходження тесту з цифрової грамотності, систематизованого за сферами знань європейської рамки цифрових компетентностей DigComp.2.1. Рівень C2 Високий. 21.11.2021 6. Курс "Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах" через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Сертифікат від 14.04.2021 Автентичність сертифікату може бути перевірена за https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d9ocdboffc614a49bb1b7c4ff75051a5 П.1 1. Siliutina, I., Tytar, O., Barbash, M., Petrenko, N., & Yepyk, L. (2024). Cultural preservation and digital heritage: challenges and opportunities. Amazonia Investiga, 13 (75), 262-273. 2. Nikolenko, K., L. Romaniuk, P. Luno, M. Barbash, and T. Kornisheva (2024). "The Role of Art in the Social Integration of Refugees in Multicultural Societies". Amazonia Investiga, 13 (76), 308-22, 3 Olena Verzhivovska, Maryna Lysyniuk, Oksana Voznyuk, Tetiana Korzhova, Marina Barbash (2024). Efficiency of using communication tools on the moodle platform to increase student engagement in a war environment ACADEMIA, № 35-36, p.112-131. ISSN, 2241-1402. 4. Барбаш М. І. Особливості конструювання поверхонь архітектурних форм з використанням комп'ютерної графіки/Барбаш М. І. // Технічні науки та технології, 2021. – № 1(23). – с. 208-214. 5. Ганєєв Т., Барбаш М., Болотов Г., Болотов М. Проектування систем життєзабезпечення житлового комплексу. Технічні науки та технології, 2021. № 2(24). С. 244-250. 6. Барбаш М. ArchiCAD в інженерно-будівельній графіці будівельників та архітекторів. Технічні науки та технології, 2022. – № 4(30). – С. 187-194. П.4 1. Нарисна геометрія, теорія тіней та перспективи. Нарисна геометрія : метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 191 "Архітектура та містобудування", 022 "Дизайн" / укл. М. І. Барбаш. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – Ч. 1. - 57 с. 2. Нарисна геометрія, теорія тіней та перспективи. Теорія тіней та перспективи : метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 191 "Архітектура та містобудування", 022 "Дизайн" / уклад. М. І. Барбаш. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. - Ч. 2. - 56 с. «Чернігівська політехніка», 2021. – 39с. 3. Інженерна та комп'ютерна графіка: метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 181 "Харчові технології" Частина 1 Проекційне креслення /уклад. М. І. Барбаш. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 36 с. 4. Інженерна та комп'ютерна графіка. ARCHICAD : метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 181 "Харчові технології" Частина 3. / уклад. М. І. Барбаш. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 59 с. П.8 1. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0120U101817 «Покращення енергоефективності будівель, термомодернізація житлових фондів» 01.12.2019-30.06.2022 2. Відповідальний виконавець міжшафедальної НДР (номер ДР 0120U105293) "Методи параметричного проектування в будівництві, архітектурі і дизайні" 2020-2026 рр. П.12 1. Барбаш М.І. Коворкінг. Відправні точки організації простору з різнобічною інфраструктурою. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.): збірник тез доповідей. - Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. – 448 с. - С. 62 2. Барбаш М. І. Геометричне моделювання поверхонь класичних архітектурних форм з використанням САПР. // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТІС –2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції: у 2-х т. –Черніг. – 2020. – №2. – 252с. 3. Барбаш М.І. Використання САПР
--	--	--	--	--	--	--

						при впровадженні системи аналізу ризиків та критичних точок контролю КЗЯТПС-2022 Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей ХІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 2. – 264 с. 4. М.І.Барбаш. Програми для автоматизованого розрахунку інсоляції та коефіцієнту природної освітленості. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС –2023) : матеріали тез доповідей ХІІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 2. – 360 с./ с.153 5. Parametricism in modern architecture: perspectives for ecological and sustainable design/ Параметризм у сучасній архітектурі: перспективи для екологічного та сталого дизайну Барбаш Марина Ігорівна International conference "Horizons of Innovation: Conference on Multidisciplinary Trends in Science 2024 ((Poland))" p.173-177 . П.14 Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Графіка, креслення» кафедри технологій зварювання та будівництва та кафедри архітектури та дизайну середовища П.19 Участь у Громадській організації "ІНДУСТРИАЛЬНИЙ КЛАСТЕР ЧЕРНІГІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ" Код ЄДРПОУ 44504458
328102	Денисова Наталія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 091901 Енергетика сільськогосподарського виробництва, Диплом магістра, Таврійська державна агротехнічна академія, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 064146, виданий 22.12.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 034858, виданий 28.03.2013	24	ОК9_Безпека життєдіяльності та основи охорони праці Підвищення кваліфікації: 1. Навчання викладачів курсу «Охорона праці» в вищих навчальних закладах, Головний навчально-методичний центр Держпраці (4-8 листопада 2024р.), посвідчення №282-24 від 08.10.2024 р. 2. Онлайн-тренінг «Керування ризиками стресу в системах управління безпекою праці та здоров'я працівників (стандарти BSI PAS 1010, ILO та ін.)» сертифікат 3-0242 (4-6 листопада 2020 р.). 3.«Принципи HACCP системи менеджменту та безпеки харчової продукції ISO 22000:2018, схема сертифікації FSSC 22000. Основи організації та проведення внутрішніх аудитів ISO 19011:2018», сертифікат 20/05/0088 від 05.06.2020р. 4. «Іноваційні технології навчання: методи та практики» з 22.06.2020 по 26.06.2020 р. Свідоцтво 1 СПК 000016 (3 кредити, 90год.) П.1. 1. Денисова Н.М., Денисов Д.Ю., Буяльська Н.П. Безпечне середовище. Розроблення нового екологоорієнтованого освітнього мобільного застосунок //Екологічні науки : науково-практичний журнал – К.:Видавничий дім «Гельветика», 2024. – № 3(54). – С. 211-215. 2.Денисова Н., Карцан В., Буяльська Н. Дослідження використання цукрозамінників у технології виробництва плодово-ягідного морозива// Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020, № 2 (20). С.263-269. 3. Денисова Н., Буяльська Н., Моторко О. Дослідження впливу добавок вівсяного борошна та яблучного пюре на технологію виробництва бісквітів // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів :НУ «Чернігівська політехніка», 2021, №3 (25). С. 229-236 4. V. Cheliabieva ; N. Buialska ; N. Denysova «Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets», Food Science and Technology, 2022, 16(2). P. 55-62 . 5. Буяльська, Н. П., Литвиненко, О. О., & Денисова, Н. М. (2019). Використання продуктів переробки амаранту у виробництві хлібобулочних виробів. Технічні науки та технології, (3(17), 226–223. 6. Буяльська Н.П., Денисова Н.М., Кузін А.О. Зниження впливу шкідливих антропогенних факторів на людину шляхом розробки раціону харчування в умовах забруднення ґрунту відходами війни//Технічні науки та технології. 2025. № 1 (39). – (У друці). П.3. 1. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів/ Буяльська Н.П., Гуменюк О.Л., Денисова Н.М., Челябієва В.М.: монографія. - Чернігів: ЧНТУ, 2020 – 122 с.

							П.4. 1. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці: метод. вказівки до практ. занять / уклад.: Н. М. Денисова, І. А. Костенко, Н. П. Буяльська. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 107 с. 2. Охорона навколишнього середовища: метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, С. Д. Цибуля, Н. М. Денисова. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 74 с. 3.Охорона праці в галузі та цивільний захист. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань 18- Харчові технології/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – 113 с. 4. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для ЗВО всіх галузей знань / Укл.: Костенко І.А., Денисова Н.М., Челябієва В.М – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 68 с. П.12. 1. Денисова, Н., & Буяльська, Н. (2024). До проблеми формування раціону лікувально профілактичного харчування працівників зі шкідливими та небезпечними умовами праці. Проблеми охорони праці, промислової та цивільної безпеки, 65-70. 2. Шостак О.С., Денисова Н.М. Особливості функціонування системи управління охороною праці під час воєнного стану/ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 2. – С.353-354. 3. Труш М.В., Денисова Н.М. Основні шкідливі та небезпечні фактори на робочих місцях з ПЕОМ/ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 2. – С. 355-356. 4. Герашенко І. В., Денисова Н.М. Розроблення інноваційного методу поліпшення умов праці працівників тепличних господарств// I International Scientific and Practical Conference "Current methods of improving outdated technologies and methods", January 08-10, 2024, Bilbao, Spain - P.441-445 5. Соколенко Ю.В., Денисова Н.М. Особливості розслідування нещасних випадків, які стались внаслідок військових (бойових) дій/ Актуальні питання економіки, фінансів, обліку та права: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Кременчук, 16 листопада 2023 р.). Кременчук: ЦФЕНД, 2023. - С.72-75 6. Денисова Н.М., Буззон Д.С. Штучний інтелект у сфері безпеки праці //Meaningful artificial intelligence – 2024 : збірник матеріалів круглого столу, м. Київ, 26 січня 2024 р., ІПМЕ ім. Г.Є. Пухова НАН України. – 2024. – С.28-30. П.14 Керівництво студентом, який заняв призове (диплом I ступеня) місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Цивільна безпека в умовах воєнного стану» 2023/2024 навчального року (лист Національного університету цивільного захисту України № 88 01-1521/88 09 від 08.05.2024). П.19 1. Громадська організація «Міжнародна академія безпеки життєдіяльності», м. Київ, 11.11.2016 р. (протокол №59/16) 2. Член професійної асоціації «Європейське співтовариство з охорони праці», дата реєстрації 19.09.2019 р.
211150	Ковальова Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом бакалавра, Ізмаїльський державний гуманітарний університет, рік закінчення: 2023, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом спеціаліста, Київський університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 1997, спеціальність: Українська мова та література, Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2020,	27	ОК5_Фахова українська мова та основи ділової комунікації	Підвищення кваліфікації Національний університет ім. Т.Г. Шевченка «Чернігівський колегіум», кафедра германської філології від «06» квітня 2023 року до «06» червня 2023 року Свідоцтво № CC 02125674/0016-23

				спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2024, спеціальність: 053 Психологія, Диплом магістра, Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, рік закінчення: 2024, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 023448, виданий 14.04.2004, Аттестат доцента 02ДЦ 013130, виданий 15.06.2006			педагогічного університету імені Івана Франка». Дрогобич, 2020. Випуск № 34. С. 87–92. 2. Гаценко І.О. Основні аспекти викладання дисципліни «Фахова українська мова» для студентів технічних спеціальностей «Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації» Том 31 (70) № 4, 2020. с. 18-23 3. Гаценко І.О., Крук О.І. Риторика як важлива складова професійної підготовки студентів / Закарпатські філологічні студії. - №19. – 2021. С.27-33 4. Гаценко І.О. ЗАГАДКА ЯК ТИП ТЕКСТУ. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Том 32 (71) № 6 Ч. 1 2021. С. 6-11. 5. Oleksii Oleksandrovych Borysov, Olena Hryhorivna Vasyliieva, Iryna Oleksandrivna Kovalova, Luiza Hryhorovna Ohanesian. Lexical representation of the notion coffee in present-day English (on the material of lexicographical sources). Forum for Linguistic Studies 2024; 6(1): 1985; 1-17. doi: 10.59400/fls.v6i1.1985 https://ojs.acad-pub.com/index.php/FLS/article/view/v6i1.1985 (Scopus) 6. Ковальова І. ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИКЛАДАННЯ ФАХОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Льницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. – Вип. 72. Том 1. – С. 188-195. П. 4 1. Фахова українська мова та основи ділової комунікації : метод. вказівки до практ. занять, самост. роботи для підгот. бакалаврів спец. 262 "Правоохоронна діяльність", 081 "Право" / уклад. І. О. Гаценко. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 76 с. 2. Фахова українська мова та основи ділової комунікації : метод. посібник для підгот. бакалаврів спец. 262 "Правоохоронна діяльність", 081 "Право" / уклад. І. О. Гаценко. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка». - 2020. – 76 с 3. Фахова українська мова та основи ділової комунікації : метод. вказ. та завдання до практ. занять, самост. роботи для підготовки бакалаврів спеціальностей 072 "Фінанси, банківська справа та страхування", 071 "Облік і оподаткування", 075 "Маркетинг", 051 "Економіка" / уклад. І. О. Ковальова. – Чернігів : НУ «Чернігівська Політехніка». – 2023. – 78 с. П.9 Екзаматор Національної комісії зі стандартів державної мови П.14 Член журі Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка.
332813	Дрозд Олександр Петрович	Старший викладач, Суміщення	ННІ Електронних та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Київський міжнародний університет цивільної авіації, рік закінчення: 1996, спеціальність: Комп'ютеризовані системи обробки інформації та управління	24	ОК11_Інформаційні і комунікаційні технології	Підвищення кваліфікації: 1. Програма підвищення кваліфікації ННПІ «Інноваційні технології навчання: методи та практика», ЧНТУ, свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000029 (22 26.06.2020, 3 кредити ЕКТС (90 годин)); 2. Програма науково-практичного стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», НУ «Чернігівська політехніка», свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000068 від 20.11.2020 (09-17.11.2020, 3 кредити ЕКТС (90 годин)); 3. ТОВ «Академія цифрового розвитку» дистанційний курс «Цифрові інструменти Google»; документ, що підтверджує підвищення кваліфікації: Сертифікат №13GW 026 від 19.10.2021; загальна кількість годин – 30 (1 кредит ЕКТС). 4. Використання сервісів Microsoft 365 для дистанційного навчання. Відокремлений структурний підрозділ "Фаховий коледж транспорту та комп'ютерних технологій" Національного університету "Чернігівська політехніка". 09.10.2023-17.11.2023 (6 кредитів ЕКТС) П.1 1. Kazymer, V., Horval, D., Drozd, O., Zabašta, A. (2023). Shared Modeling and Simulation Environment for Online Learning with Moodle and Jupyter. In: Shkarlet, S., et al. Mathematical Modeling and Simulation of Systems. MODS 2022. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 667. Springer, Cham.

							https://doi.org/10.1007/978-3-031-30251-0_11 2. Zabasta, A.; Kazymyr, V.; Drozd, O.; Verslype, S.; Espeel, L.; Bruzgiene, R. Development of Shared Modeling and Simulation Environment for Sustainable e-Learning in the STEM Field. Sustainability 2024, 16, 2197. https://doi.org/10.3390/su16052197 П.4 1. Дрозд О.П. Інформаційні і комунікаційні технології. [Електронний курс на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/index.php?categoryid=120 2. Інформатика : метод. вказ. до практ. занять для здобувачів вищ. освіти перш. (бакалавр.) рівня спеціальностей 051 "Економіка", 071 "Облік і оподаткування", 072 "Фінанси, банківська справа та страхування" ден. та заоч. форм навчання / уклад.: О. П. Дрозд, Т. П. Бивойно. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – 84 с. 3.Інформатика. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи для студентів напрямку підготовки 051 - "Економіка" денної та заочної форм навчання./ укл. Дрозд О.П., Сподаренко І.Й. – Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 24 с. П. 8 Відповідальний виконавець наукової теми "Цифрове навчальне середовище із віддаленим доступом". 01.02.2025-01.01.2027, Державний реєстраційний номер: 0125U000505 П.10 1. Міжнародний проект за програмою ЕРАЗМУС+ «Розвиток потенціалу вищої освіти», напрямок КА2: Проекти співпраці «Розвиток практично-орієнтованої спрямованої на студентів освіти в галузі моделювання кібер-фізичних систем» номер проекту: 609557-EPP-1-2019-1-LV-EPPKA2-CBHE-JP Термін виконання проекту 2019-2022 роки. 2. Міжнародний проект за програмою ERASMUS + "Розвиток потенціалу вищої освіти", напрямок КА2: проекти співпраці. Назва проекту: Цифрова трансформація освітнього процесу ЗВО в Україні та Молдові для сталого співробітництва з підприємствами. Ідентифікатор проекту: 101127683-DIGITRANS-ERASMUS-EDU-2023-CBHE. Термін реалізації проекту: 01.12. 2023 – 30.11.2026 П.20 1997-2013 рр. – інженер-програміст кафедри прикладної інформатики; 2013-2016 рр. – завідувач лабораторії комп'ютерної техніки інформаційно-обчислювального центру.
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, біологія та екологія, Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Аттестат доцента 12/ДЦ 026187, виданий 20.01.2011	21	ОК10_Охорона навколишнього середовища	Підвищення кваліфікації: 1. Krakow, Poland, Internship organizers: Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Kraków, за програмою: International internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience. Тема розробленого освітнього проекту - «Development of Innovative Method for the Assessment of Soil Contamination with Heavy Metals as a Source of Food Contamination», 12.11.22 - 18.12.22. Обсяг 180 годин (6 кредитів ЕКТС), сертифікат SZFL-002032, 12/2022. П1 1. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 2. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures / Tsibulya S. D., Buialska, N.P., et al. Materials Science. 2022. Vol. 57. P. 813–822 (Scopus); 3. Zemoglyadchuk A., Buialska N. Description of the larvae of three species of the genus Mordellistena (Coleoptera: Mordellidae) with notes on their ecology. Zootaxa. 2020. Vol. 4743. No. 3. P. 371–381 (Scopus, Web of Science). 4. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів. Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). С. 286–292; 5. Вплив техногенного забруднення середовища важкими металами на протикорозійний захист металоконструкцій / Цибуля С. Д. та ін. Фізико-хімічна механіка матеріалів. 2021. Т. 57, № 6. С. 56–65; 6 Денисова Н.М., Денисов Д.Ю., Буяльська Н.П. Безпечне середовище. Розроблення нового

							екологоорієнтовного освітнього мобільного застосунок // Екологічні науки : науково-практичний журнал – К.:Видавничий дім «Гельветика», 2024. – № 3(54). – С. 211-215. П3 1.Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернівці : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Буяльська Н. П., Цибуля С. Д., Денисова Н. М. Охорона навколишнього середовища : метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 74 с.; 2. Буяльська Н. П., Цибуля С. Д., Денисова Н. М. Охорона навколишнього середовища. Методичні вказівки до лабораторних робіт для ЗВО спеціальності 181 – Харчові технології. Чернівці : НУЧП, 2021. 96 с.; 3. Буяльська Н. П., Цибуля С. Д., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 83 с.; П8 Член редакційної колегії Технічні науки, категорія Б, індексується Google Scholar, Наукова періодика України, Index Copernicus, Упан, ResearchBib, BASE, CrossRef, Open Ukrainian Citation Index, The Lens; П9: Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021). П10 Участь у міжнародному проєкті Еразмус+КА» (Project 101083099 – UNICITIES): «Unlocking the Transformative potential of Ukrainian Universities towards climate-neutral and sustainable cities» (Розкриття трансформативного потенціалу українських університетів для розбудови кліматично нейтральних та сталих міст). Тривалість проєкту: 01.02. 2023 – 31.01.26. П11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультативних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOFT та отримання оптимального мінерального складу води питної. П12 1. Кацій О. Р., Буяльська Н. П. Використання ферумвмісних добавок у виробництві вівсяного печива. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 19–20 квітня 2023 р. Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. С. 378; 2. Гук Л. В., Буяльська Н. П. Використання добавок селену у виробництві хлібобулочних виробів. Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023. Dnipro, 2023. P. 179–180; 3. Орлов О. В., Буяльська Н. П. Використання нетрадиційних видів борошна у виробництві бісквітних Modern Movement of Science : Proceedings of the 15th International Scientific and Practical Internet Conference, October 19–20, 2023. Dnipro, 2023. P. 402–403. 4. Іванищенко О. Б., Буяльська Н. П. Переробка відходів олійно-жирової промисловості. Розвиток науки та техніки: виклики 2024 року : збірник тез доповідей укладено за матеріалами доповідей СХХХVІІ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф., 19 січня 2024 р. Чернівці, 2024. С. 108–111. 5. Гуца І. А., Буяльська Н. П. Використання ячмінного борошна в технології хлібобулочних виробів діабетичного призначення. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 18–19 березня 2021 р.
--	--	--	--	--	--	--	---

						Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2021. С. 332–333; 6. Ющенко Н. Ф., Буяльська Н. П., Денисова Н. М. Дослідження вмісту важких металів у харчоконцентратах. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 8–9 квітня 2020 р. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 437–438; 7. Негай В. О. Буяльська Н. П. Використання цедри цитрусових плодів у виробництві хлібобулочних виробів. Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : збірник тез доповідей Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, 8–9 квітня 2020 р. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 352–353. П13: Проведення навчальних занять із дисципліни «Industrial ecology of food technologies», 50 ауд. Годин П15. Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Наукові секції: «Екологія», «Охорона довкілля та раціональне природокористування», «Агрономія», «Технологія виробництва продукції тваринництва та ветеринарна медицина», «Лісове і садово-паркове господарство», «Селекція та генетика» секція
320214	Денисенко Тетяна Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Бізнесу, економіки та адміністрування	Диплом спеціаліста, Київський державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: товарознавство і торгівля продовольчими товарами, Диплом кандидата наук ДК 043011, виданий 08.11.2007, Аттестат доцента 12/ДЦ 043592, виданий 30.06.2015	24	ОК15_Технологія жирів і олій Підвищення кваліфікації: 1.Цифрові інструменти google для закладів вищої, фахової передвищої освіти, за дистанційною формою в період із 04 до 18 жовтня 2021 року, в обсязі 30 академічних годин (1 кредит еcts) сертифікат 4GW-015; 2.Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач, платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, 03 години 00 хвилин, що становить 0.1 кредитів ЕКТС 30.10.2021 https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/35ad6da67b9449fca67d0ae4a8e2d10e; 3. Основи цифрового маркетингу. Fundamentals of digital marketing. Google Digital Workshop. 40 годин, 1.33 кредитів ЕКТС, 08.02.2023–16.02.2023, сертифікат Q6T427F4T; 4. «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства» Prometheus, сертифікат 6e8a18b6cf1f4af2a7704ba4b56ddo88, 05.09.2023; 5. «Впровадження у харчоблоках закладів освіти процедур, заснованих на принципах НАССР». Prometheus, сертифікат 4c8d2b80ac4b4ea99c650071efb7e406, 23.09.2023 6.Уманський національний університет садівництва. Довідка від 02.03.2024 р. Уманський національний університет садівництва. Строк підвищення кваліфікації (стажування) від «29» січня 2024 року до «02» березня 2024 року. 180 годин (6 кредитів ЕКТС); 7. Сертифікат №077/081-2023 з 15 квітня до 26 квітня 2024 року пройшла програму підвищення кваліфікації працівників закладів вищої освіти та акредитована інтегрувати курс «Маркетинг IT-продуктів». П1 1.Денисенко Т., Коваль К., Напалько В. Порівняльна оцінка якості соняшникової олії. Технічні науки та технології, 2024. – № 1(35). –170-178. 2. Денисенко, Т. & Борисенко, Я. (2024). Особливості ведення бізнесу в умовах економічної кризи та їхній вплив на підприємницьку діяльність. Проблеми і перспективи економіки та управління, 14 (40), 33–42. 3. Ivanova, N., Nazarko, S., Denysenko, T., Kublitska, O., & Kononenko, S.. Business Strategy Transformation: The Impact of Global Digitalization and COVID-19 Pandemic Factors. Journal of the University of Zulia, (2023), 14(40), 486–505. DOI:10.46925/rdluz.40.27. https://produccioncientificaluz.org/ind ex.php/ruluz/article/view/40079 4. Коваль, К., & Денисенко, Т. (2023). Інноваційні аспекти трансформації системи надання послуг населенню в умовах військового стану. Науковий вісник Полісся, 1 (26), 36–47. https://doi.org/10.25140/2410-9576-2023-1(26)-36-47. 5. Babii, O., Bozhko, T., Vezhlytseva, S., Donchevska, R., Moroz, O., Vdovenko, N., Denysenko T., Shapovalova N., Kepko, V. Defining a criteria for the identification of a technique for producing tomato juice. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – №. 3 (11). – P. 6-12. (Scopus) П. 4 1.Харчові продукти. Методичні

							вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти першого освітнього рівня «бакалавр» для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» за освітньо-професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» всіх форм навчання/ Укладач: Денисенко Т.М. Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 24 с. 2. Мікробіологія. Методичні вказівки до самостійного засвоєння дисципліни та виконання контрольних робіт для здобувачів вищої освіти напрямку підготовки 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» всіх форм навчання. Укладачі: Т.М. Денисенко. Чернігів: НУЧП, 2021. – 28 с. 5. 3. Технологія зберігання товарів. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів вищої освіти першого освітнього рівня «бакалавр» для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» за освітньо-професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» всіх форм навчання/ Укладач: Денисенко Т.М – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 53 с 4. Пакувальні матеріали і тара: метод. вказівки до виконання циклу лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти напрямку підгот. 07 «Управління та адміністрування», спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освіт. програми «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» всіх форм навчання / уклад. Т. М. Денисенко. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. - 80 с. П.8 Дослідження асортименту, споживних властивостей, безпечності товарів та якості послуг торговельних підприємств, 01170007262 науковий керівник: Денисенко Т.М., к.т.н., доцент. початок- 09.2017, закінчення -06.2022 П12 1. Денисенко Т.М., Кабенюк О.В. Дослідження фізико-хімічних показників якості рослинних олій//Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8 -9 квітня 2020 р.) : збірник тез доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 383-385 2. Голуб, Д. Р., Денисенко Т.М. Оцінка якості масла солодковершкового селянського за органолептичними та фізико-хімічними показниками. // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : зб. тез Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 18-19 берез. 2021 р.) : збірник тез доп. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – С. 283-284. 3. Денисенко Т.М., Андреева, С. О. Оцінка якості молочного шоколаду // Юність науки – 2022: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства : зб. тез XII Міжнарод. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 15-16 трав. 2022 р.). – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – С. 124-125. 4. Денисенко Т.М., Омельченко В.В. Виноградні вина: фальсифікація та методи виявлення //Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25–26 березня 2021 року). – Полтава : ПУЕТ, 2021. С.115-119 5. Денисенко Т.М., Омельченко В.В. Ідентифікація виноградних вин/ Підприємництво і торгівля: тенденції розвитку: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (20-21 травня 2021 року). – Одеса: Державний університет «Одеська політехніка», 2021. С. 57-59 П.19 Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» – колективного національного члена від України у Міжнародному товаристві товарознавців і технологів (IGWT).
375766	Волкова Раїса Миколаївна	Старший викладач, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1986, спеціальність: технологія хлібопекарського, макаронного і кондитерського	4	ОК14_ Технологія консервування плодів та овочів	Підвищення кваліфікації: НУ «Чернігівська політехніка», Свідцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000093, «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», від 05.03.2021, 3 кредити ЕКТС (90 год.)

				виробництв			Пп 1. Волкова Р.М. Дослідження якісних показників консервованої ікри з кабачків з додаванням червоного болгарського перцю. Технічні науки та технології, 2024. –№ 4(38). – С.222-233. 2. Вітряк О.П., Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Сучасні технології консервування овочевої сировини. Товари і ринки, 2025. –№1 (53).–. с.40-53. 3.Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021-15(3)- С.:108-119. https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122 (Web of Science) 4. Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження. Технічні науки та технології, 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144. 5. Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов І.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112. 6. Гуменюк О., Замай Ж., Волкова Р., Хребтань О., Тітенко В.А. Перспектива використання насіння чіа в якості фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів / Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31 –38. П 4: 1. Комплексна дисципліна. Харчові технології. Модуль 1. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Модуль 2. Технології рослинних олій та жирних продуктів : метод. вказ. до виконання лаб. робіт для здобувачів перш. (бакалавр.) рівня вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» ОПП «Харчові технології та інженерія» ден. форми навч. / уклад.: Р. М. Волкова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. – 46 с. 2. Технологія консервування плодів та овочів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Р.М. Волкова Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 50с. 3. Технологічна практика. Методичні вказівки до виконання програми практики для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Хребтань О.Б., Волкова Р.М., Іваненко К.М. –Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022 – 26 с. 4. Технологія ресторанної продукції. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Р.М. Волкова Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 77с. П 8: Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 «Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування». П 11 Договір про надання науково-консультаційних послуг від 08.10.21 з ТОВ "Поліський хліб" на проведення науково-консультаційних послуг з розробки технології виробництва пшеничного хліба, збагаченого сухою овочевою сировиною, та технічних умов на нові види хліба. П 12: 1.Волкова. Р., Замай Ж. Курс «Технологія консервування плодів та овочів» і його викладання в умовах воєнного часу. // Технологічна і професійна освіта: проблеми і перспективи. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 9 травня 2024 р. Глухів : Глухівський НПУ ім. О. Довженка, 2024. С.145-146. 2. Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-2203.
--	--	--	--	------------	--	--	--

						3. Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. - с 98 – 100. 4 Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами сапр в умовах дистанційного навчання // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.115-116. 5. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Застосування ресторанних технологій під час війни Національний університет «Чернігівська політехніка», м. Чернігів /Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.): НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – с. 246 – 248. 6. Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Особливості застосування печей для крафтових технологій Національний університет «Чернігівська політехніка», м. Чернігів /Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : матеріали тез доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.): у 2 т. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – Т. 1. – с. 358. П 20: Працювала за спеціальністю «Технологія хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв»: - на посадах майстра зміни, інженера-технолога, начальника виробництва з 1986р. по 2018р. на Чернігівській макаронній фабриці на посаді заступника начальника виробництва ТОВ «ВКФ «АГД» з 2018р. по 2020р.
465884	Шендерук Олена Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2000, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Англійська мова, Диплом кандидата наук ДК 042115, виданий 27.04.2017, Аттестат доцента АД 003912, виданий 31.10.2019	20	ОК1_Англійська мова професійного спрямування Підвищеннякваліфікації: 1. Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience. Amount 180 hours/6 ECTS credits. Internship period: from November 12 to December 18, 2022. Series and registration number: SZFL-002244 (Jagiellonian University in Krakow). П1 1. Shenderuk O.B., Perminova V.A., Lytvyn S.V. Moderation techniques as an important component of successful foreign language teaching. Актуальні питання у сучасній науці. 2024. №11), С. 497–508. 2. Shenderuk O.B., Perminova V.A., Lytvyn S.V. Modern Educational Challenges. Наука і техніка сьогодні. 2023. №12(26), С. 405–413. 3. Биконя О., Шендерук О., Шевченко Ю., Іванишина В. Технологія дебрифінгу у навчанні іноземної мови. Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Чернігів. 2023. Вип. 21 (177), С. 64–71. 4. Olena Shenderuk, Iryna Borysenko. The concept of professionalism: pedagogical review. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 2(8), С. 292-303. 5. Шендерук О., Биконя О. Дистанційне навчання: принципи та особливості. Науковий вісник Сіверщини. 2022. № 1 (8), С. 197–207. 6. Биконя О., Шендерук О. Врахування міжпредметних зв'язків у навчанні курсантів економічних спеціальностей англійської мови. Вісник університету імені Альфреда Нобеля. 2022. № 1 (21). С. 158–162. 7. Шендерук О. Вища освіта України другої половини XX століття: тенденції та виклики. Вісник науки та освіти. 2022. № 5(5), С. 516–527. 8. Шендерук О., Биконя О. Борисенко І., Ігнатович Т. Організація дистанційного англійського навчання майбутніх юристів в умовах воєнного стану. Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Серія "Педагогіка і психологія" 2022. № 2 (24), С. 8–19. 9. Шендерук О.Б., Набок А.І. Зміст дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням», розробленої для курсантів другого року навчання спеціальності «Психологія» Академії Державної пенітенціарної служби. Науковий вісник Сіверщини.2021 №1(6). С. 149–156. 10. V. Perminova, O. Shenderuk. The use of active teaching methods in

							forming the professional language competence of students. Науковий вісник Ужгородського університету. 2020. № 1(48). С. 320–324. П4 1. English for Food Technology Specialists. Методичні вказівки з англійської мови для розвитку навичок аудіювання здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укл.: О. Б. Шендерук, Т. О. Ушата, С. В. Литвин. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. 51 с. 2. English for Cybersecurity. Методичні вказівки з англійської мови професійного спрямування для самостійної роботи здобувачів вищої освіти / Укл.: В.А. Пермінова, О. Б. Шендерук, Г.А. Дивнич. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. 71 с. 3.English for Ecology and Environmental Study, Agriculture and Forestry методичні вказівки з англійської мови для самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальностей 101 Екологія, 201 Агрономія, 205 Лісове господарство першого (бакалаврського) рівня вищої освіти/ Укл.: О. Б. Шендерук, В. А. Пермінова, С. В. Литвин Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2024. 56 с. П7 1. Виступала офіційним опонентом здобувача Володівської І.І. «Розвиток змісту фахової підготовки вчителя іноземної мови в педагогічних навчальних закладах в Україні (друга половина XX ст. – початок XXI ст.)» в Житомирському державному університеті імені Івана Франка 23 червня 2020 року. П 12 1. Олена Шендерук. Хьюдагогіка як сучасна концепція самостійної освіти. Сучасні напрями вдосконалення педагогічної майстерності викладачів – 2023: матеріали I всеукр. Наук.-практ. Конф. (м. Чернігів, 27– 28 квітня 2023 р.) / Академія ДПІТС, 2023. С. 209–211. 2. Олена Шендерук. Soft та hard skills як фундаментальні навички. Сучасна освіта: досвід і новаторство – 2023: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. молодих науковців та студентів (м. Чернігів, 28 березня 2023 р.) / НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023. С. 38-39. 3. Олена Шендерук. Зворотній зв'язок - користь, а не шкода. Інтеграція теорії у практику: проблеми, пошуки, перспективи – 2022: матеріали II міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернігів, листопад 2022 р.) / гол. ред. О. М. Тогочинський; Академія Державної пенітенціарної служби. Чернігів: Академія ДПІТС, 2022. С. 498–500. 4. Олена Шендерук. Резильентність як право на краще життя. Актуальні питання теорії та практики в галузі права, освіти, соціальних та поведінкових наук – 2022: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернігів, 10 черв. 2022 р.) / гол. ред. О. М. Тогочинський; Академія Державної пенітенціарної служби. Чернігів: Академія ДПІТС, 2022. С. 315–317. 5. O. Shenderuk. A comparative research of personal traits of male and female cadets studying in the educational institution with specific conditions of study. . Digital transformation of society: theoretical and applied approaches. Monograph 46. Katowice; University of Technology in Katowice, 2021. P.58–63. П14 Керівництво студенткою, яка зайняла перше місце в міжнародному конкурсі робіт студентів непрофільних ВНЗ з темою «Чи здатна сучасна людина любити?» (25 червня 2020 р.).
465906	Березкина Наталія Андріївна	Старший викладач, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом бакалавра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2015, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.05170103 технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	1	ОК17_Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	Стаж науково-педагогічної роботи менше трьох років – вимога наявності досягнень у професійній діяльності не застосовується. П.1 1. Березкина Н. А., Буяльська Н. П., Челябієва В. М. (2024). Технологія закваски спонтанного бродіння з борошна пшеничного вищого гатунку та її характеристики. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, 38. С. 14-19. 2.Челябієва В. Буяльська Н., Березкина Н. (2024). Мікрофлора борошна як стартер процесів бродіння у харчових технологіях. Технічні науки та технології, 1(35). С.204-211. 3.Ющенко Н., Буяльська Н., ЧелябієваВ. & Березкина Н. (2023). Технологія кексів з додаванням калини звичайної (Viburnum opulus L.) та гарбуза звичайного (Cucurbita pero L.). Технічні науки та технології, 3(33), 162–169.

						П.4 1. Челябієва В.М., Березкина Н.А. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології", освітня програма "Харчові технології та інженерія" / уклад.: В. М. Челябієва, Н. А. Березкина – Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. – 30 с. 2. Березкина Н.А. Переддипломна практика [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=7838 3. Волкова Р.М., Березкина Н.А. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів [електронний курс для здобувачів вищої освіти ОП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на освітній платформі Moodle НУ «Чернігівська політехніка»] URL: https://eln.stu.cn.ua/mod/url/view.php?id=218896 П.12 Березкина. Н., Карповець К., Кохан О. Перспективи використання кокосового борошна на заміну пшеничного борошна при розробці рецептурної композиції бісквітного напівфабрикату /91-ша Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем хрчування людства у XXI столітті", НУХТ, 7-9 квітня, 2025 р. (У друці). П.20 Працювала за спеціальністю «Технологія хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв» на посаді майстра зміни ТОВ «Чернігівський хлібокомбінат №2» з 2015 р. по 2023р.	
336116	Драгунов Дмитро Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет Соціальних технологій, оздоровлення та реабілітації	Диплом бакалавра, Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2014, спеціальність: Фізичне виховання, Диплом спеціаліста, Чернігівський державний інститут економіки і управління, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2015, спеціальність: 8.01020101 фізичне виховання, Диплом доктора філософії ДР 001363, виданий 25.10.2021, Атестат доцента АД 013763, виданий 23.08.2023	11	ОК12_Фізичне виховання	Підвищення кваліфікації: 1. Науково педагогічне стажування. Проблеми управління якістю освіти та інновації у сфері фізичного виховання та спорту. 21.10.2022-1.01.2023 року. м. Рига. 180 годин (6 кредитів) 2. 22.01-1.02 2024 року брав участь у вебінарі Міжнародного підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО на тему: «Неформальна освіта та академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів в країнах європейського союзу та Україні» (1,5 ECTS credits) 3. 13.11.2024 року приймав участь у дискусії на тему: "Спортивна психологія" (0,2 ECTS credits) П.1 1. Драгунов Д.М., Ридзель Ю.М., Супрунюк М.В., Зайцев В.О. Інновації в покращенні фізичного стану студентів вищих навчальних закладів у процесі спеціальної фізичної підготовки. Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»):журнал. 2021. № 5(5). С. 276-283. 2. Пришва О.Б., Драгунов Д.М., Голубничий М.В., Павлов Р.В., Кулібаба С.О. Аналітичний огляд техніко-тактичної підготовки самбістів високої кваліфікації за підсумками «ЧС-2021». Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт). Серія №15. 2022. С. 109-115. 3. Khatsaiuk O.V., Vysochan L.M. Sivohop E.M, Semal N.V., Drahunov D.M. Essential characteristics of formation of readiness of Sambo wrestlers of the Masters category for competitive activity. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт), Серія №15(5)(150). 2022. С. 7-12. 4. Khurtenko O., Tomich, L., Drahunov, D., Hancheva, K., Lytyyn-Zhmurko, T., Radchuk, H. Neuroscientific View on Making Urgent Decisions, Responding to Unusual Situations in Sports and the Role of Emotions. BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience. 2023. 14(1). P. 370-386. (Web of Science) 5. Хоменко О.С., Драгунов Д.М. Бутенко А.Є., Соломаха А.О., Непомнящий О.В., Гунбіна С.Я. Апробація програми індивідуального фізичного тренування майбутніх офіцерів із використанням сучасних фітнес-технологій. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт), Серія №15(6)(166). 2023. С.168-174. 6. Хацюк О.В., Шапаренко І.В., Чередніченко С.В., Драгунов Д.М., Кулібаба С.О., Мазур В.Й. Удосконалення теоретичної

							підготовленості тренерів, які спеціалізуються в однокласних та використовувати сучасні фітнес-технології в професійній діяльності. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт), Серія №15(10)(170). 2023. с.141-148.
							7. Дрauch А.І., Антоноук А.Е., Романенко В.В., Драгунов Д.М., Рошчін І.Г. Управління та контроль під час підготовки спортсменів. Актуальні питання у сучасній науці. (Серія «Педагогіка», Серія «Право», Серія Економіка», Серія «Державне управління», Серія «Техніка», Серія «Історія та археологія»»). 2023. № 12(18) 2023. С. 861-872.
							8. Бутрій С.В., Замрозевич-Шадріна С.Р., Драгунов Д.М., Грицай В.В., Мичковська Л.І., Иванова Є.І. Критерії та рівні сформованості готовності майбутніх інструкторів з фізичної підготовки і спорту до професійної діяльності. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт), Серія №15(8)(181). 2024. С. 31-38.
							П.4
							1. Фізичне виховання: метод. вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти усіх спеціальностей (освітній ступінь бакалавр) / Укл.: В.О. Зайцев, В.В. Черняков, І.В. Синіговець, Д.М. Драгунов. Чернівці: НУ «Чернівецька політехніка», 2023. 59 с.
							2. Фізичне виховання: метод. вказівки до самостійної роботи для здобувачів вищої освіти усіх спеціальностей (освітній ступінь бакалавр) / Укл.: В.О. Зайцев, В.В. Черняков, І.В. Синіговець, Д.М. Драгунов. Чернівці: НУ «Чернівецька політехніка», 2023. 41 с.
							3. Загальна теорія підготовки спортсменів : метод. вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалавського) рівня вищої освіти спеціальності 017 – Фізична культура і спорт / Укл. Д.М. Драгунов. Чернівці: НУ «Чернівецька політехніка», 2024. 16 с.
							П.5
							Захист дисертації на здобуття наукового ступеня - доктор філософії, спеціальність 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» галузі знань 07 Управління та адміністрування. Тема дисертації : «Фінансові інструменти стратегічного розвитку сфери охорони здоров'я в умовах цифрової економіки» ДР № 001363. 25.10.2021 р.
							П.12
							1. Драгунов Д.М., Черняков В.В. Реабілітація спортсмена після травм. Актуальні проблеми фізіології та реабілітації. I Міжнародна наукова інтернет-конференція (30 листопада 2021року, м. Черкаси) с. 26-29.
							2. Черняков В.В., Титаренко В.І., Драгунов Д.М. Особливості навчання дихання пацієнта у процесі фізичної терапії. Актуальні проблеми фізіології та реабілітації. I Міжнародна наукова інтернет-конференція (30 листопада 2021року, м. Черкаси). С. 83-87.
							3. Грищенко А.І., Драгунов Д.М. Роль та підходи фізичного виховання для школярів. Інноваційні та інформаційні технології у фізичній культурі, спорті, фізичній терапії та ерготерапії. V Всеукраїнській електронній конференції з міжнародною участю (31 травня 2022 року, м. Київ). С. 57-59.
							4. Драгунов Д.М., Снітко Я.В. Значення спорту у житті людини. Юність науки – 2022: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: зб. тез XII Міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернівці, 15-16 травня 2022 р.): Чернівці: НУ «Чернівецька політехніка», 2022. С. 201-202.
							5. Драгунов Д.М. Роль фізичної культури і спорту у розвитку здобувачів вищої освіти. Scientific and pedagogical internship "Problems of education quality management and innovations in physical education and sports": Internship proceedings. Riga, Latvia "Baltija Publishing", 2023. 20-23 pages.
							6. Драгунов Д.М. Шляхи підвищення мотивації до вивчення фізичної культури. Юність науки – 2023: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: зб. тез XIII Міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернівці, 26 квітня 2023 р.). 2023. С. 333-334.
							7. Иванова Ж.С., Драгунов Д.М. Характеристика сучасних оздоровчих програм. Юність науки – 2024: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: зб. тез XIV Міжнар. наук.-практ. конф.

						студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 24-26 квітня 2024р.). 2024. С. 362-363. 8. Драгунов Д.М. Принципи і засоби підготовки спортсменів. Юність науки – 2024: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: зб. тез XIV Міжнар. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 24-26 квітня 2024р.). 2024. С. 350-351. 9. Драгунов Д.М., Ридзель Ю.М. Інноваційні тренди в фізкультурно-оздоровчих технологіях. Сучасні проблеми фізичного виховання, спорту та туристично-краєзнавчої і фізкультурно-оздоровчої роботи. III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю (м. Глухів, 26 листопада 2024 р.) 2024. С. 64-66. П.14 Суддя національної категорії. Виконував обов'язки судді всеукраїнського турніру з боксу 9-14 грудня 2024 р. м. Бояни. Виконував обов'язки судді чемпіонату України з боксу серед молоді 16-21 грудня 2024 р. м. Хмельницький. П.19 Член Обласної Чернігівської федерації боксу України. №5 8.03.2023 П.20 З 2017-2025 тренер-викладач ДЮСШ «Атлет» – з боксу.	
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Природокористування та гуманітарних наук	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, біологія та екологія, Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Атестація доцента 12/ДП 026187, виданий 20.01.2011	21	ОК13_ Технологія води і водопідготовки харчових виробництв Підвищення кваліфікації: Krakow, Poland, Internship organizers: Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Kraków, за пропаромою: International Internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience. Тема розробленого освітнього проєкту - «Development of Innovative Method for the Assessment of Soil Contamination with Heavy Metals as a Source of Food Contamination», 12.11.22 - 18.12.22. Обсяг 180 годин (6 кредитів ЕКТС), сертифікат SZFL-002032, 12/2022. П1 1. Cheliabieva, V., Buialska, N., & Denysova, N. (2022). Using an extract from apple by-products in the technology of boiled sweets. Journal of Food Science and Technology-Ukraine, 16(2), P. 55-62 (Web of Science Core Collection); 2. Cheliabieva, V. Buialska, N. (2022) The use of the Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, № 3, P. 308-313 (Scopus); 3. Anthropogenic Impact of the Environmental Pollution with Heavy Metals on the Corrosion Protection of Metal Structures / Tsibulya S. D., Buialska, N.P., et al. Materials Science. 2022. Vol. 57. P. 813–822 (Scopus); 4. Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів. Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). С. 286–292; 5. Інформаційні технології при водопідготовці та можливості її автоматизації на прикладі виробництва питної води «Сіверська» / Замай, Ж., Боровик, С., Костенко, І., Пасов, Г., Буяльська, Н., & Цибуля, С.//Технічні науки та технології. 2021. № 3 (25). С. 220–228. П3 1.Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія /Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва – Чернігів : ЧНТУ, 2020.-122с П4 1. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 92 с.; 2. Буяльська Н. П., Челябієва В. М., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології». Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 63 с.; 3. Буяльська Н. П., Цибуля С. Д., Денисова Н. М. Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології».	

[illegible]

						та ветеринарна медицина», «Лісове і садово-паркове господарство», «Селекція та генетика» секція
329824	Кологойда Антоніна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Інженерії, виробництва та будівництва	Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом спеціаліста, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090203 Металорізальні верстати та системи, Диплом магістра, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, рік закінчення: 2024, спеціальність: 274 Автомобільний транспорт, Диплом кандидата наук ДК 055332, виданий 16.12.2019, Атестат доцента АД 014046, виданий 25.10.2023	14	ОКЗ1_Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР Підвищення кваліфікації: 1. Науково-педагогічне стажування «Спільні цінності, підходи та вимоги до реалізації освітнього процесу в підготовці фахівців з технічних напрямів в Україні та країнах ЄС» м. Влоцлавек, Республіка Польща з 22.11.2021 по 31.12.2021. Свідотство №TSI-223108-KSW від 31.12.2021 (6 кредитів, 180 год.) П.1 1. Кальченко В., Кологойда А., Пасов Г., Сіра Н., Зюзько Д., Пивовар Д. (2023). Сучасні 3D-технології в машинобудуванні та автомобільному транспорті. Технічні науки та технології: науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – № 2(32), 33-41. 2. Кальченко, В. В., Кологойда, А. В., Пасов, Г. В., Сіра, Н. М., & Клименко, В. І. (2023). Комп'ютерне моделювання та програмне дослідження деталей автомобілів та двигунів. Автомобільний транспорт, (52), 14–24. 3. Kalchenko V., Kalchenko V., Kolohoida A., Yeroshenko A., Kalchenko D. (2022). Building a model of dressing the working surfaces of wheels during the two-side grinding of round end faces at CNC machines. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1/1 (115), 86-93. (SCOPUS) 4. V. V. Kalchenko, V. I. Kalchenko, S. D. Tsybulya, A. V. Kolohoida, Ye. Yu. Sakhno. (2022). Simulation of the process of milling and grinding cylindrical surfaces by an oriented tool in one setup. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu, 4, 66 – 70. (SCOPUS) 5. Kalchenko, V., Kalchenko, V., Kolohoida, A., Kalchenko, O., & Kalchenko, D. (2022). Building a model of the process of shaping tapered calibrating areas of wheels at the two-sided grinding of round ends. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (1(116)), 62–70. (Scopus) 6. V.V. Kalchenko, S.D. Tsybulya, A.V. Kolohoida, Ye.Yu. Sakhno, S.V. Boyko (2021) Determination of the cutting force components while milling cylindrical surfaces with an oriented tool / ISSN 2071-2227, E-ISSN 2223-2362, Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu, №2, 82-88. (Scopus) П.2 1. Пат. 145383 Україна, МПК B24B 5/04 / Кальченко В.І., Кальченко В.В., Сіра Н.М., Кологойда А.В., Венжега В.І., Кальченко Д.В., Морочко В.В. Спосіб шліфування циліндричних поверхонь зі скрещеними осями крута і деталі. Опубл. 10.12.2020. Бюл. №23. 8 ст. заявка u 2020 03463 2. Пат. 145532 Україна, МПК B23C 3/08 / Кальченко В.В., Кальченко В.І., Сіра Н.М., Кологойда А.В., Следнікова О.С., Винник В.О., Кальченко Д.В., Скляр В.М., Морочко В.В. Спосіб фрезерування кулачків розподільного валу. Опубл. 28.12.2020. Бюл. №24. 3 ст. заявка u 2020 03135 П.4 1. Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР : метод. вказівки до практ. робіт та виконання розрах.-граф. роботи для здобувачів перш. (бакалавр.) рівня вищ. освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми "Харчові технології" / уклад.: В. В. Кальченко, А. В. Кологойда, Г. В. Пасов. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – 48 с. 2. Захист інтелектуальної власності: метод. вказівки до виконання практ. занять з дисципліни «Захист інтелектуальної власності» підгот. здобувачів вищ. освіти другого (магістер.) рівня освіт. програми «Автомобільний транспорт» / уклад.: Г.В. Пасов, А.В. Кологойда, О.С. Следнікова. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 82 с. Ум. др. арк. 4.8. 3. Захист інтелектуальної власності : метод. вказівки до виконання практ. занять з дисципліни «Захист інтелектуальної власності» підгот. здобувачів вищ. освіти другого (магістер.) рівня освіт. програми «Галузеве машинобудування» / уклад.: Г. В. Пасов, А. В. Кологойда, О. С. Следнікова. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 123 с. Ум. др. арк. 7.1. 4. DELCAM software in mechanical engineering : methodological instructions for laboratory classes from the mandatory discipline "CAD of machines and tools" for students majoring in 133 "Industrial mechanical engineering for the second (master's) level of higher education full-time studies" / compiled by V. Kalchenko, A. Kolohoida, N. Sira, H. Pasov. –

						Chernihiv : Chernihiv Poly-technic NU, 2023. – 108 с. П8. Рецензент наукового видання, включеного до переліку фахових видань України: науковий журнал «Технічні науки і технології» НУ «Чернігівська політехніка». П.12 1. Сільськогосподарські самоскиди та їх особливості / Г. В. Пасов, В. І. Венжега, А. В. Кологойда, Я. В. Кужельний // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2023) : тези доповідей XIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 25–26 травня 2023 р.) : у 2 т. Т. 1. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. – С. 139-141. 2. Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами сапр в умовах дистанційного навчання // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.115-116. 3. Кологойда А.В., Пасов Г.В. Огляд тенденцій проектування обладнання та підприємств харчової промисловості з використанням засобів САПР/ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – С. 240 – 241. 4. Кологойда А.В. Методика використання CAD/CAE програм з метою конструювання та дослідження деталей автомобільного транспорту. / Scientific and pedagogical internship «Shared values, approaches, and requirements for the implementation of an educational process during training engineering specialists in Ukraine and EU countries»: Internship proceedings, November 22 – December 31, 2021. Wloclawek, Republic of Poland: «Baltija Publishing», 2021. – 38-41 С. 5. Simulation of Metal Transition and Shaping Processes by Oriented Turning Tools with Indexable Insert of Shaft / Volodymyr Kalchenko, Vitaliy Kalchenko, Olga Kalchenko, Antonina Kolohoida and Nataliia Sira / 2nd Grabchenko's International Conference on Advanced Manufacturing Processes. September 8-11, 2020. Odessa, Ukraine, p. 97. П.13 Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою: «САПР верстатів та інструментів» (50 аудиторних год., І семестр 2023-2024 н.р.) ММБ-231
--	--	--	--	--	--	--

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