Аналіз освітньої та/або професійної кваліфікації

Желєзної В. В.

кафедри харчових технологій за 2017-2021 рр.

№	Показник	Фактичні дані
1	Документ про вищу освіту	Магістр з технології зберігання і переробки зерна (диплом з відзнакою ЕР № 45847279) Уманський національний університет садівництва
2	Документ про науковий ступінь	Кандидат сільськогосподарських наук (2017 р.) зі спеціальності 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва (ДК № 044409)
3	Наявність досвіду професійної діяльності (заняття) за відповідним фахом (спеціальністю, спеціалізацією) не менше п’яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)	
4	Керівництво (консультування) дисертації на здобуття наукового ступеня за спеціальністю, що була захищена в Україні або за кордоном	
5	Щонайменше п’ятьма 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	1. Osokina N., Kostetska K., Gerasumchuk O., Voziian V. та інш. Substantiation of the use of spice plants for enrichments of wheat bread. Easten-european journal of enterprise technologies. ISSN 1729–3774. 4/11 (88). 2017. P. 16–22. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.108900 (Scopus) 2. Возіян В. В. Вплив параметрів лущення та водотеплової обробки зерна на вихід і кулінарну оцінку плющеної крупи із пшениці спельти. Зернові продукти і комбікорми. №1 (65). 2017. С. 28–32. 3. Осокіна Н. М. Любич В. В., Возіян В. В. Вихід і якість крупи плющеної з пшениці спельти залежно від елементів технології переробки. Зб. наук. пр. УНУС. Умань. Вип. 90. 2017. С.91–98.

		4. Господаренко Г. М., Любич В. В., Новіков В. В., Полянецька І. О., Возіян В. В. Вплив типу зерна пшениці на техніко-економічні показники круп'яного виробництва та кулінарну оцінку готового продукту. Вісник Уманського НУС. Умань. 2017. № 1. С. 39–43. 5. Любич В.В., Новак Л.Л., Возіян В.В. Технологічні властивості зерна тритикале озимого залежно від норм азотних добрив. Зб. наук. пр. УНУС. Умань. Вип. 92. 2018. С.119–124. 6. Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Геометрична характеристика зерна тритикале залежно від сорту. Агробіологія. Біла Церква. №1 (138). 2018. С. 164–171. 7. Господаренко Г. М., Полторецький С. П., Любич В. В., Новіков В. В., Желєзна В. В., Воробйова Н. В., Улянич І. Ф. Формування якості макаронів і кондитерських виробів із зерна пшениці спельти. Вісник аграрної науки Причорноморя. Миколаїв. Випуск 1. 2018. С. 199–210. 8. Господаренко Г. М., Полторецький С. П., Любич В. В., Желєзна В. В. Удосконалення режимів пропарювання за виробництва крупи плющеної із зерна пшениці спельти. Збірник наукових праць Уманського НУС. Умань. 2018. Випуск 2. С. 85–96. 9. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Якість хліба з борошна вищого сорту різних сортів і ліній пшениці спельти. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. Харків. 2018. С. 124–129. 10. Господаренко Г. М., Любич В. В., Полянецька І. О., Желєзна В. В. Борошномельні властивості зерна сортів пшениці спельти залежно від умов мінерального живлення. Вісник Уманського НУС. Умань. №1. 2019. С. 129–134. 11. Господаренко Г. М., Любич В. В., Желєзна В. В., Новіков В.В. Вміст вітамінів у зерні пшениці м'якої озимої за різного удобрення. Вісник Уманського НУС. Умань. №2. 2019. С. 3–6. 12. Господаренко Г.М., Любич В. В., Полянецька І.О., Желєзна В. В. Вихід і якість круп'яних продуктів із зерна пшениці м'якої залежно від сорту. Вісник Уманського НУС. Вип. 1. 2020. С.90–97. DOI: 10.31395/2310-0478-2020-1-90-97 13. Liubych V., Zheliezna V. Effect of water-heat treatment on spelt grain flour quality. Grain Products and Mixed Fodder's, 2020; 20 (2, 78): 19–25. DOI https://doi.org/10.15673/gpmf.v20i2.1761

		14. Любич В. В., Желєзна В. В., Єремеєва О.А. Якість екструдату із зерна пшениці м'якої залежно від сорту та лінії. Збірник наукових праць НУХТ. Том 26. №3. 2020. С. 185–196. 15. Любич В. В., Желєзна В. В., Єремеєва О.А., Новак Л.Л. Вплив режимів помелу збагачених круподунстових продуктів на вихід борошна під час сортового помелу пшениці. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Том 31 (70) № 3, 2020. С. 61–66. 16. Liubych V., Novikov V., Zheliezna V. та інш. Improving the process of water-heat treatment and peeling of different fractions of grain triticale during the production of cereals. Easten-european journal of enterprise technologies. 2020. Vol. 3, No 11 (99). P. 40–51. (Scopus) 17. Liubych V., Novikov V., Zheliezna V. та інш. Comparative characteristics of technological properties of four-sprcies triticale grain comparative to classic triticale and common wheat grain. Technology audit and production reserves. № 2/3(52), 2020. P. 41–45. DOI: 10.15587/2312-8372.2020.203643 18. Любич В. В., Желєзна В. В., Єрємєєва О.А, Войтовська В.І. Крупоутворювальна здатність помельних партій зерна пшениці спельти і пшениці м'якої. Збірник наукових праць Уманського НУС. Умань. 2020. Випуск 1. С. 606–620. 19. Любич В. В., Желєзна В. В., Полянецька І.О. Формування вмісту амінокислот у зерні пшениці озимої залежно від сорту. Таврійський науковий вісник. Вип. №115. С. 114–122. 20. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В. Вміст амінокислот у зерні пшениці озимої залежно від сорту. Вісник Уманського НУС. Вип. 2. 2020. С. 78–82. 21. Любич В. В., Желєзна В. В., Костецька К. В. Лабораторна схожість та енергія проростання зерна пшениці спельти залежно від удобрення і тривалості зберігання. Селекція та насінництво. 2021. С. 126–134. DOI: https://doi.org/10.30835/2413-7510.2021.237135 22. Любич В. В., Желєзна В. В. Обґрунтування використання зерна тритикале у технології комбікормів для годівлі сільськогосподарських тварин. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Частина 2. 2021. С. 137–141. DOI https://doi.org/10.32838/2663-5941/2021.2-2/21 23. Любич В. В., Желєзна В. В. Хлібопекарські властивості зерна пшениці спельти залежно від удобрення і тривалості зберігання. Агробіологія. 2021. С. 75–84. DOI: https://doi.org/10.33245/2310-9270-2021-163-1-75-84

		24. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В., Полянецька І.О. Амінокислотний склад зерна пшениці озимої залежно від сорту. Вісник УНУС. 2021. Вип. 1. С. 60-65. 25. Костецька К.В., Улянич І.Ф., Желєзна В.В., Голубєв М. І. Оптимізація процесу екструдування під час виробництва комбікормів. Вісник Уманського НУС. 2021. №2. С. 45–51. 26. Костецька К.В., Улянич І.Ф., Желєзна В.В., Голубєв М. І. Інжиніринг в технології виробництва екструдованих кормових добавок. Вісник аграної науки Причорноморя. 2021. Випуск 1 (109). С. 44–52. doi: 10.31521/2313-092X/2021-1(109)-6 27. Любич В. В., Желєзна В. В., Грабова Д. М. Якість кексів з тритикале, збагаченого пастою гарбузовою. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. Випуск 2. 2021. С. 17–28. 28. Любич В. В., Желєзна В. В., Костецька К.В. Порівняльна характеристика технологічних властивостей зерна 4-видового тритикале. Вісник Уманського НУС. 2021. №2. С. 63–68.

Висновок: освітня та/або професійна кваліфікація Желєної В. В. відповідає освітнім компонентам.

2. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років (науково-педагогічні, педагогічні та наукові працівники, які забезпечують освітній процес, повинні мати не менше чотирьох досягнень у професійній діяльності за останні п'ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних умов**)**

№	Показник	Фактичні дані
1	Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection	1. Osokina N., Kostetska K., Gerasumchuk O., Voziian V. та інш. Substantiation of the use of spice plants for enrichments of wheat bread. Easten-european journal of enterprise technologies. ISSN 1729–3774. 4/11 (88). 2017. P. 16–22. DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.108900 (Scopus) 2. Возіян В. В. Вплив параметрів лущення та водотеплової обробки зерна на вихід і кулінарну оцінку плющеної крупи із пшениці спельти. Зернові продукти і комбікорми. №1 (65). 2017. С. 28–32. 3. Осокіна Н. М. Любич В. В., Возіян В. В. Вихід і якість крупи плющеної з пшениці спельти залежно від елементів технології переробки. Зб. наук. пр. УНУС. Умань. Вип. 90. 2017. С.91–98. 4. Господаренко Г. М., Любич В. В., Новіков В. В., Полянецька І. О., Возіян В. В. Вплив типу зерна пшениці на техніко-економічні показники круп'яного виробництва та кулінарну оцінку готового продукту. Вісник Уманського НУС. Умань. 2017. № 1. С. 39–43. 5. Любич В.В., Новак Л.Л., Возіян В.В. Технологічні властивості зерна тритикале озимого залежно від норм азотних добрив. Зб. наук. пр. УНУС. Умань. Вип. 92. 2018. С.119–124. 6. Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Геометрична характеристика зерна тритикале залежно від сорту. Агробіологія. Біла Церква. №1 (138). 2018. С. 164–171. 7. Господаренко Г. М., Полторецький С. П., Любич В. В., Новіков В. В., Желєзна В. В., Воробйова Н. В., Улянич І. Ф. Формування якості макаронів і кондитерських виробів із зерна пшениці спельти. Вісник аграрної науки Причорноморя. Миколаїв. Випуск 1. 2018. С. 199–210. 8. Господаренко Г. М., Полторецький С. П., Любич В. В., Желєзна В. В. Удосконалення режимів пропарювання за виробництва крупи плющеної із зерна пшениці спельти. Збірник наукових праць Уманського НУС. Умань. 2018. Випуск 2. С. 85–96.

		9. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Якість хліба з борошна вищого сорту різних сортів і ліній пшениці спельти. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. Харків. 2018. С. 124–129. 10. Господаренко Г. М., Любич В. В., Полянецька І. О., Желєзна В. В. Борошномельні властивості зерна сортів пшениці спельти залежно від умов мінерального живлення. Вісник Уманського НУС. Умань. №1. 2019. С. 129–134. 11. Господаренко Г. М., Любич В. В., Желєзна В. В., Новіков В.В. Вміст вітамінів у зерні пшениці м'якої озимої за різного удобрення. Вісник Уманського НУС. Умань. №2. 2019. С. 3–6. 12. Господаренко Г.М., Любич В. В., Полянецька І.О., Желєзна В. В. Вихід і якість круп'яних продуктів із зерна пшениці м'якої залежно від сорту. Вісник Уманського НУС. Вип. 1. 2020. С.90–97. DOI: 10.31395/2310-0478-2020-1-90-97 13. Liubych V., Zheliezna V. Effect of water-heat treatment on spelt grain flour quality. Grain Products and Mixed Fodder's, 2020; 20 (2, 78): 19–25. DOI https://doi.org/10.15673/gpmf.v20i2.1761 14. Любич В. В., Желєзна В. В., Єремеєва О.А. Якість екструдату із зерна пшениці м'якої залежно від сорту та лінії. Збірник наукових праць НУХТ. Том 26. №3. 2020. С. 185–196. 15. Любич В. В., Желєзна В. В., Єремеєва О.А., Новак Л.Л. Вплив режимів помелу збагачених круподунстових продуктів на вихід борошна під час сортового помелу пшениці. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Том 31 (70) № 3, 2020. С. 61–66. 16. Liubych V., Novikov V., Zheliezna V. та інш. Improving the process of water-heat treatment and peeling of different fractions of grain triticale during the production of cereals. Easten-european journal of enterprise technologies. 2020. Vol. 3, No 11 (99). P. 40–51. (Scopus) 17. Liubych V., Novikov V., Zheliezna V. та інш. Comparative characteristics of technological properties of four-sprcies triticale grain comparative to classic triticale and common wheat grain. Technology audit and production reserves. № 2/3(52), 2020. P. 41–45. DOI: 10.15587/2312-8372.2020.203643 18. Любич В. В., Желєзна В. В., Єрємєєва О.А, Войтовська В.І. Крупоутворювальна здатність помельних партій зерна пшениці спельти і пшениці м'якої. Збірник наукових праць Уманського НУС. Умань. 2020. Випуск 1. С. 606–620.

		19. Любич В. В., Желєзна В. В., Полянецька І.О. Формування вмісту амінокислот у зерні пшениці озимої залежно від сорту. Таврійський науковий вісник. Вип. №115. С. 114–122. 20. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В. Вміст амінокислот у зерні пшениці озимої залежно від сорту. Вісник Уманського НУС. Вип. 2. 2020. С. 78–82. 21. Любич В. В., Желєзна В. В., Костецька К. В. Лабораторна схожість та енергія проростання зерна пшениці спельти залежно від удобрення і тривалості зберігання. Селекція та насінництво. 2021. С. 126–134. DOI: https://doi.org/10.30835/2413-7510.2021.237135 22. Любич В. В., Желєзна В. В. Обґрунтування використання зерна тритикале у технології комбікормів для годівлі сільськогосподарських тварин. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Частина 2. 2021. С. 137–141. DOI https://doi.org/10.32838/2663-5941/2021.2-2/21 23. Любич В. В., Желєзна В. В. Хлібопекарські властивості зерна пшениці спельти залежно від удобрення і тривалості зберігання. Агробіологія. 2021. С. 75–84. DOI: https://doi.org/10.33245/2310-9270-2021-163-1-75-84 24. Господаренко Г.М., Любич В. В., Желєзна В. В., Полянецька І.О. Амінокислотний склад зерна пшениці озимої залежно від сорту. Вісник УНУС. 2021. Вип. 1. С. 60-65. 25. Костецька К.В., Улянич І.Ф., Желєзна В.В., Голубєв М. І. Оптимізація процесу екструдування під час виробництва комбікормів. Вісник Уманського НУС. 2021. №2. С. 45–51. 26. Костецька К.В., Улянич І.Ф., Желєзна В.В., Голубєв М. І. Інжиніринг в технології виробництва екструдованих кормових добавок. Вісник аграної науки Причорноморя. 2021. Випуск 1 (109). С. 44–52. doi: 10.31521/2313-092X/2021-1(109)-6 27. Любич В. В., Желєзна В. В., Грабова Д. М. Якість кексів з тритикале, збагаченого пастою гарбузовою. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. Випуск 2. 2021. С. 17–28. 28. Любич В. В., Желєзна В. В., Костецька К.В. Порівняльна характеристика технологічних властивостей зерна 4-видового тритикале. Вісник Уманського НУС. 2021. №2. С. 63–68.
2	Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не	1. Пат. 115355 Україна, МПК A23L 7/00. Спосіб відокремлення плівок від зерна пшениці спельти / Любич В. В., Возіян В. В., Довгун Р. В.; заявник та власник Уманський

	менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір	національний університет садівництва. – № u 2016 11499; заявл. 14.11.2016., чинний з 10.04.2017, Бюл. № 7. 2. Пат. 115198 Україна, МПК A23L 7/00. Спосіб отримання крупи цілої зі спельти / Любич В. В., Возіян В. В.; заявник та власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 10000; заявл. 30.09.2016., чинний з 10.04.2017, Бюл. № 7. 3. Пат. 113336 Україна, МПК G01N 27/00. Спосіб визначення вмісту хлорид натрію в комбікормах // Господаренко Г. М., Любич В. В., Возіян В. В.; заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 07391; заявл. 07.07.2016; опубл. 25.01.2017, Бюл. № 2. 4. Пат. 113900 Україна, МПК G01N 27/00 Спосіб визначення вмісту клейковиноутворювальних білків у зерні тритикале та пшениці // Господаренко Г.М., Любич В. В., Полянецька І.О., Воробйова Н. В., Новіков В.В., Возіян В. В.; заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 06340; заявл. 10.06.2016; опубл. 27.02.2017, Бюл. № 4. 5. Пат. 115765 Україна, МПК A23L 7/00. Спосіб виробництва крупи плющеної із зерна пшениці спельти / Любич В. В., Возіян В. В.; заявник та власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 11569; заявл. 16.11.2016., чинний з 25.04.2017, Бюл. № 8. 6. Пат. 116324 Україна, МПК B02C 4/00. Спосіб лабораторного розмелювання зерна пшениці та тритикале// Любич В. В., Новіков В.В., Возіян В. В.; заявник та власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 207; заявл. 23.12.2016., чинний з 10.05.2017, Бюл. № 9. 7. Пат. 118058 Україна, МПК A23L 7/00, B02C 23/00. Спосіб отримання круп'яних продуктів швидкого приготування із зерна пшениці та тритикале // Любич В. В., Новіков В.В., Возіян В. В.; заявник та власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 13198; заявл. 23.12.2016., чинний з 25.07.2017, Бюл. № 14. 8. Пат. 118059 Україна, МПК A23L 7/00, B02C 23/00. Спосіб виробництва крупи з пшениці спельти № 1 і подрібнених із пшениці спельти № 1, 2, 3 // Любич В. В., Новіков В.В., Возіян В. В.; заявник та власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 13208; заявл. 23.12.2016., чинний з 25.07.2017, Бюл. № 14.

		9. Пат. 118968 Україна, МПК A21D 13/80, A21D 8/00. Спосіб визначення кондитерських властивостей зерна тритикале і пшениці // Господаренко Г.М., Любич В. В., Полянецька І.О., Новіков В.В., Возіян В. В., Кротик А.С.; заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 13205; заявл. 23.12.2016; опубл. 11.09.2017, Бюл. № 17. 10. Пат. 119995 Україна, МПК A21D 8/02, A21D 2/36. Спосіб лабораторного випікання та оцінювання хліба з борошна тритикале і пшениці, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності // Карпенко В.П., Любич В. В., Полянецька І.О., Воробйова Н. В., Возіян В. В., Новіков В.В.; заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2016 13206; заявл. 23.12.2016; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20. 11. Пат. 129205 Україна, МПК A23L 35/00, A23L 7/00. Спосіб кулінарного оцінювання круп'яних продуктів із зерна пшениці, тритикале та ячменю // Любич В. В., Рябчун В. К., Новіков В.В.; Желєзна В. В., Петухова І. А., Лещенко І. А., заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 201804120; заявл.16.04.2018; опубл. 25.10.2018, Бюл. № 20. 12. Пат. 148568 Україна, МПК (2021.01), A21D 8/00, A21D 13/80 (2017.01) Спосіб виготовлення кексу з добавлянням до борошна тритикале гарбузової пасти // Любич В. В., Желєзна В. В., заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u 2021 00379; заявл. 02.02.2021; опубл. 26.08.2021, Бюл. №34. 13. Пат. 148242 Україна, МПК (2021.01), A21D 13/00 Спосіб підвищення харчової цінності кексу з борошна тритикале добавлянням гарбузових слайсів // Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І. Ф. заявник і власник Уманський національний університет садівництва. – № u202100349; заявл. 01.02.2021; опубл. 22.07.2021, Бюл. №29.
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)	Навчальий посібик у співавтрстві: 1. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч. посіб. / Н. М. Осокіна та ін. – К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. – 456 с.: іл. Монографії у співавторстві: 1. Передумови формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко, В. В. Любич, І. О. Полянецька, В. В. Новіков, В. В. Желєзна, Н. В. Воробйова; за заг. ред. Г. М. Господаренка. Київ: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2019. 336 с.

		2. Якість зерна тритикале та продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко, В. В. Любич, В. В. Новіков, В. В. Желєзна; за заг. ред. Г. М. Господаренка. Київ: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2019. 176 с. 3. Любич В. В., Полянецкая И. О., Возиян В. В. Использование Triticum aestivum L. для повышения продуктивности пшеницы. Saarbrücken, Germany: LAP LAMBERT Academic Publishing, 2019. 245 p. 4. Виробництво екструдованих кормів з використанням нетрадиційної сировини: моногр. / І. Ф. Улянич, В. В. Желєзна, В. В. Любич. Київ: 2021. 170 с.; іл.
4	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування	1. Желєзна В. В. Курс лекцій з дисципліни «Технологія комбікормів» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», освітній ступінь – бакалавр. Умань. 2019. 130 с. 2. Желєзна В. В. Інструктивно-методичні матеріали для проведення лабораторних занять з дисципліни «Технологія комбікормів» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», освітній ступінь – бакалавр. Умань: Редакційно-видавничий відділ Уманського НУС, 2019. 72 с. 3. Желєзна В. В. Методичні матеріали для виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання з дисципліни «Технологія комбікормів», для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітній ступінь – бакалавр. Умань: УНУС, 2019. 10 с.
5	Захист дисертації на здобуття наукового ступеня	Захист дисертаційного дослідження з присудження наукового ступеня кандидата сільськогосподарських наук (2017 р.)
6	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня	
7	Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад	
8	Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального	

	виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах	
9	Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)	
10	Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”;	
11	Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)	

12	Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій	Апробаційні публікації: 1. Любич В., Полянецька І., Новіков В., Воробйова Н., Возіян В., Довгун Р. Розробка технології відокремлення зерна пшениці спельти від плівок. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI ст.: Матеріали 83 Міжнародної наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів. Київ. 5–7 квітня 2017 р. С. 174. 2. Любич В. В., Полянецька І. О., Воробйова Н. В., Новіков В. В., Возіян В. В., Довгун Р. В. Розроблення технології відокремлення плівок від зерна пшениці спельти. Матеріали Всеукраїнської наукової конф. молодих учених, приуроченій 115-річчю від дня народження видатного селекціонера-плодовода Д. С. Дуки. Умань. 10–11 травня 2017 р. С. 33. 3. Любич В. В., Полянецька І. О., Новіков В. В., Возіян В. В. Вплив видів, норм і строків застосування азотних добрив на вихід біоетанолу з урожаю зерна сортів пшениці озимої. Новітні агротехнології: теорія та практика: матеріали Міжнародної наук.-прак. конф. Київ. 11 липня 2017 р. С. 112. 4. Господаренко Г. М., Любич В. В., Кисельова М. І., Полянецька І. О., Новіков В. В., Возіян В. В. Техніко-економічні показники круп’яного виробництва залежно від типу зерна пшениці озимої. Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва: матеріали Міжн. наук.-прак. конф. Умань, 2017. С. 29–30. 5. Возіян В. В., Улянич І. Ф. Економічна ефективність виробництва круп із пшениці спельти подрібнених № 1, 2, 3 та крупи плющеної з пшениці спельти // Селекція, генетика та технології вирощування с-г культур: матеріали IV Міжн. наук.-пр. конф. молодих вчених і спеціалістів. Центральне, 2017. С. 26. 6. Желєзна В.В., Улянич І.Ф., Кольцова Ю.П. Вміст анатомічних складових у зернівках пшениці спельти різних сортів і ліній // Ефективне функціонування екологічно стабільних територій у контексті стратегії стійкого розвитку: агроекологічний, соціальний та економічний аспекти: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, 2017. С. 20–23 (28 грудня 2017 року) 7. Liubych V. V., Zheliezna V. V., Novikov V. V., Ulianych I. F. Instant cereal quality of spelt wheat grain // Селекція, генетика та технології вирощування с-г культур: матеріали VI Міжн. наук.-пр. конф. молодих вчених і спеціалістів. Центральне, 2018. С. 52–53. 8. Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Формування якості макаронів із зерна

		пшениці спельти // Всеукраїнська наукова конференція молодих учених. Умань. 2018. С. 48. 9. Господаренко Г. М., Любич В. В., Желєзна, В. В. Формування якості кондитерських виробів із зерна пшениці спельти // IV Міжнародна науково-практична конференція «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва». Умань. 2018. С. 103–106. 10. Любич В. В., Полянецька І. О., Желєзна В. В., Гебескул Д. С. Кулінарна оцінка екструдату з нелущеного зерна різних сортів і ліній пшениці спельти // І Всеукраїнська науково-практична конференція «Передумови та перспективи раціонального використання природно-ресурсного потенціалу». Полтава. 2018. С. 33–36. 11. Осокіна Н. М., Любич В. В., Желєзна В. В., Лінійні розміри зерна тритикале залежно від сорту // Інноваційні технології у рослинництві: проблеми та їх вирішення. Міжн. наук.-пр. конф. Житомир. 2018. С. 55. 12. Любич В. В., Полянецька І. О., Желєзна В. В. Коефіцієнт розварювання екструдату з лущеного та нелущеного зерна пшениці спельти // Міжнародна науково-практична конференція «Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства». Мелітополь–Кирилівка. 2018 С. 52. 13. V. V. Liubych, V. V. Zheliezna, I. F. Ulianych Technologies of primary clearing and production of cereal products from grain of spelt wheat // Міжнародна науково-практична конференція «Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинницької сировини». Київ. 2018. С. 85–86. 14. Liubych V. V., Ulianych I. F. , Zheliezna V. V., Improvement of the rolled groats production of spelt wheat // Всеукраїнська науково-практична конференція «Генетика і селекція в сучасному агрокомплексі». Умань. 2018. С. 90. 15. Любич В. В., Желєзна В. В., Сопік В. В. перспективи використання зерна тритикале для виробництва борошна // Сучасний рух науки: тези доп. IV міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. 6-7 грудня 2018 р. Дніпро. 2018. С. 798. 16. Любич В. В., Желєзна В. В., Сопік В. В. Тритикале – цінна культура для переробки // Досягнення та концептуальні напрями розвитку сільськогосподарської науки в сучасному світі: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Вінниця. 2018. С. 145–146. 17. Любич В. В., Желєзна В. В., Сопік В. В. Індекс розміру часточок зерна тритикале залежно від сорту // Актуальні питання агротехнологій: матеріали

		Всеукраїнської наукової конференції. Умань. 2019. С. 16–17. 18. Любич В. В., Желєзна В. В. Гарбуз – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів // V Міжнародна науково-практична конференція «Світові рослинні ресурси: стан та перспективи розвитку». Київ. 2019. С. 205–206. 19. Господаренко Г. М., Любич В. В., Желєзна В. В. Якість круп'яних продуктів із зерна пшениці спельти залежно від сорту // Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науковопедагогічних працівників «Підсумки наукової роботи за 2014–2019 рр.», приурочена 175-річчю Уманського НУС. Умань. 2019. С. 145. 20. Любич В. В., Желєзна В. В., Сопік В. В. Натура зерна тритикале // Перспективні напрями та інноваційні досягнення аграрної науки: матеріали: Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Херсон. 2019. С. 97–99. 21. Liubych V. V., Zheliezna V. V., Ulianych I. F. Technologies of primary clearing and production of cereal products from grain of spelt wheat // Селекція, генетика та технології вирощування сільськогосподарських культур: матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених і спеціалістів. Центральне. 2019. С. 72. 22. Любич В. В., Желєзна В. В., Сопік В. В. Маса 1000 зерен тритикале залежно від сорту // Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. Миколаїв. 2019. С. 240–242. 23. Любич В. В., Желєзна В. В. Перспективи використання гарбуза // Генетика і селекція в сучасному агрокомплексі: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Умань. 2019. С. 66–67. 24. Любич В. В., Желєзна В. В., Стратуца Я. С. Зерно тритикале – перспективна сировина хлібопекарського виробництва // Матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції "Актуальні питання аграрної науки", присвячена 175-річчю з дня заснування Уманського національно університету садівництва. Умань. 2019. С. 255–257. 25. Любич В. В., Желєзна В. В., Стратуца Я. С. Урожайність та якість зерна тритикале і пшениці залежно від сорту // The 2nd International scientific and practical conference "Eurasian scientific congress" (February 24-25, 2020) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain. 2020. С. 23–27. 26. Любич В. В., Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Біохімічні особливості гарбуза / Овочівництво і баштанництво: історичні аспекти, сучасний стан, проблеми і

		перспективи розвитку: Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції . Крути. 2020. Том 3. С. 97–100. 27. Любич В.В., Желєзна В.В., Новіков В.В. Вміст ендосперму в зерні пшениці м'якої залежно від сорту та лінії // Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин – від вивчення до освоєння: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції. Крути. 2020. С. 81–83. 28. Osokina N. M., Liubych V. V., Zheliezna V. V. Effect of water-heat treatment on spelt grain flour ash content // Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва: матеріали VI Міжнародної науковопрактичної конференції. Умань. 2020. С. 126–129. 29. Liubych V. V., Zheliezna V. V. Effect of water-heat treatment on spelt grain flour whiteness // Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників. Умань. 2020. С. 105–108. 30. Любич В. В., Желєзна В. В., Стратуца Я. С. Перспективи застосування сочевиці в технології зернопродуктів // Генетика і селекція в сучасному агрокомплексі: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. Умань. 2020. С. 45. 31. Желєзна В.В. Кормові добавки з використанням продуктів переробки гарбуза // Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Мелітополь. 2020. С. 115–117. 32. Желєзна В. В., Улянич І.Ф. Концентровані корми в тваринництві // Всеукраїнської науково-практичної конференції: «Роль науково-технічного забезпечення розвитку агропромислового комплексу в сучасних ринкових умовах». Дніпро. 2021. С. 359–360. 33. Osokina N. M., Liubych V. V., Zheliezna V. V. The quality of spelt wheat grain depending on the variety // Всеукраїнської інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і технології». Умань. 2021. С. 34. Zheliezna V. V., Ulyanich I. F. Optimization of the technology of production rolled groats of spelt wheat // Всеукраїнської інтернет-конференції «Інноваційні зернопродукти і технології». Умань. 2021. С. 44–45. 35. Любич В. В., Желєзна В. В., Стратуца Я. С. Цінність зерна сочевиці // VI International scientific and practical conference «Science and education: problems, prospects and innovations» (March 3-5, 2021). Kyoto. 2021. С. 385–389.

		36. Желєзна В. В., Улянич І. Ф. Використання продуктів переробки гарбуза // VII міжнародній науково-практичній конференції «Овочівництво і баштанництво: історичні аспекти, сучасний стан, проблеми і перспективи розвитку». с. Центральне. 2021. С. 57–59. 37. Liubych V. V., Zheliezna V. V., Ulianych I. F. Content of amino acids in winter wheat grain depending on the variety // V міжнародній науково-практичній конференції «Основні, малопоширені і нетрадиційні види рослин – від вивчення до освоєння». с. Центральне. 2021. С. 62–64. 38. Любич В. В., Желєзна В. В., Стратуца Я. С. Використання тритикале у виробництві хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності // VI International scientific and practical conference «ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH» Buenos Aires, Argentina. 2021. С. 36–42. 39. Желєзна В. В., Добровольська С. В. Кекси функціонального призначення // II Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів». Умань. 2021. С. 63–64. 40. Желєзна В.В., Добровольська С.В. Використання гарбузового пюре для збагачення кексів // Збірник студентських наукових праць. Умань. 2021. С. 41–42. 41. Любич В. В., Желєзна В. В. Вміст білка та клейковини в зерні пшениці спельти залежно від удобрення і тривалості зберігання. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених і науково-педагогічних працівників, 20 травня 2021 р. Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С. 144–147. 42. Любич В.В., Желєзна В.В., Грабова Д.М. Оцінювання якості кексу з добавлянням до борошна тритикале гарбузового пюре // Trends and prospects development of science and practice in modern environment. Abstracts of X International Scientific and Practical Conference. Geneva, Switzerland. 2021. С. 357–362.
13	Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;	

14	Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної	1) Керівництво студентом, який зайняв призове місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології», (Кольцова Юлія Петрівна – «Розробка технології виробництва цілої крупи із зерна пшениці спельти», 2018 р.). 2) Керівництво студентом, який зайняв призове місце у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології», (Добровольська Сніжана Валентинівна – «Розробка технології виробництва круп подрібнених із зерна пшениці спельти», 2021 р.).

	команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу	
15	Керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)	
16-18	*Це для військових ЗВО*	
19	Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях	
20	Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п’яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)	