1. Відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації Герасимчук О.П. освітнім компонентам, що викладаються:

№	Показник	Фактичні дані
1	Документ про вищу освіту	Уманська державна аграрна академія Кваліфікація – магістр з плодоовочівництва і виноградарства, диплом ЕР №19076254 від 13 червня 2002 р.
2	Документ про науковий ступінь	Кандидат сільськогосподарських наук Спеціальність 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва Диплом ДК №055975 від 16 грудня 2009 р.
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., Gerasymchuk O., Voziian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Justify the use of plants to enrich bread // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4. Issue 11 (88). P. 16–22. **Scopus**. 2. Osokina N.M. Respiration intensity of black currant fruits treated by the substances with antimicrobial function under different storage conditions / N.M. Osokina, O.P.Gerasymchuk // Вісник Уманського НУС. – Вип.1. – 2017. – С. 158–175. 3. Осокіна Н.М., Господаренко Г.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Вплив режимів живлення на борошномельні властивості пшениці озимої сорту Подолянка. Вісник Уманського НУС. Вип. 2. 2017. С. 110–168.

		4. Osokina, N., Kostetska K., Gerasymchuk H., Voziian V., Telezhenko L., Priss O. et. al. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread [Text]. EUREKA: Life Sciences. 2017. Issue 4. P. 26–34. 5. Герасимчук О.П., Улянич І.Ф., Воробйова Н.В., Новіков В.В. Формування технологічних властивостей зерна пшениць залежно від абіотичних та біотичних чинників. Збірник наукових праць Уманського НУС. Вип.92. 2018. С. 158–175. 6. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Стратуца Я.С. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду. Вісник Уманського національного університету. Випуск 1. 2019. С. 58–67. 7. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Костецька К.В. Біологічно активні речовини у консервах із плодів чорної смородини за комплексної переробки. Вісник аграрної науки Причорномор'я. №3, 2019. С. 44–51. 8. N. Osokina, H. Gerasymchuk, K. Kostetska, O. Nakloka. (2019). Objective organoleptic, structural-and-mechanical parameters of vegetables depending on their degree of ripeness \\ Agronomy Research, Nartu, Estonia 17 (4), P. 954–959. **Scopus.** 9. N.Osokina, H.Gerasymchuk K.Kostetska Formation of frozen blackcurrant fruit quality // Annual Research and Reviev Biology. 2020. 35(10) P. 97–112. **Scopus.** 10. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Костецька К.В. Удосконалення технології виробництва желе чорносмородинового. Вісник Уманського національного університету. Випуск 2. 2020. С. 66–71. 11. Osokina, N., Kostetska, K., Gerasymchuk H. Ascorbic acid in black currant fruits. Збірник Уманського національного університету. Випуск 97. 2020. С. 82–91. 12. Osokina, N., Kostetska, K., Herasymchuk, O., Tkachenko, H., Podpriatov, H., Pusik, L., Falendysh, N., Bobel, I., Belinska, K. (2021). Development of temperature regime of storage of frozen black currants. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (110)), 33–40. **Scopus**.

		13. Осокина, Н., Костецкая, К., Герасимчук, О., Ткаченко, Х., Подприатов, Х., Пусик, Л., Фалендыш, Н., Бобель, И., и Белинская, К. (2021). Влияние замораживания на изменение структуры плодов черной смородины. *ScienceRise*, (2), 31–39.

Висновок: освітня та/або професійна кваліфікація Герасимчук О.П. 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., Gerasymchuk O., Voziian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Justify the use of plants to enrich bread // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4. Issue 11 (88). P. 16–22. **Scopus.** 2. Osokina N.M. Respiration intensity of black currant fruits treated by the substances with antimicrobial function under different storage conditions / N.M. Osokina, O.P.Gerasymchuk // Вісник Уманського НУС. – Вип.1. – 2017. – С. 158–175. 3. Осокіна Н.М., Господаренко Г.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Вплив режимів живлення на борошномельні властивості пшениці озимої сорту Подолянка. Вісник Уманського НУС. Вип. 2. 2017. С. 110–168. 4. Osokina, N., Kostetska K., Gerasymchuk H., Voziian V., Telezhenko L., Priss O. et. al. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread [Text]. EUREKA: Life Sciences. 2017. Issue 4. P. 26–34. 4. Герасимчук О.П., Улянич І.Ф., Воробйова Н.В., Новіков В.В. Формування технологічних властивостей зерна пшениць залежно від абіотичних та біотичних чинників. Збірник наукових праць Уманського НУС. Вип.92. 2018. С. 158–175. 6. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Стратуца Я.С. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду. Вісник Уманського національного університету. Випуск 1. 2019. С. 58–67. 7. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Костецька К.В. Біологічно активні речовини у консервах із плодів чорної смородини за комплексної переробки. Вісник аграрної науки Причорномор’я. №3, 2019. С. 44–51.

		8. N. Osokina, H. Gerasymchuk, K. Kostetska, O. Nakloka. (2019). Objective organoleptic, structural-and-mechanical parameters of vegetables depending on their degree of ripeness \\ Agronomy Research, Nartu, Estonia 17 (4), P. 954–959. **Scopus.** 9. N.Osokina, H.Gerasymchuk K.Kostetska Formation of frozen blackcurrant fruit quality // Annual Research and Reviev Biology. 2020. 35(10) P. 97–112. **Scopus.** 10. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Костецька К.В. Удосконалення технології виробництва желе чорносмородинового. Вісник Уманського національного університету. Випуск 2. 2020. С. 66–71. 11. Osokina, N., Kostetska, K., Gerasymchuk H. Ascorbic acid in black currant fruits. Збірник Уманського національного університету. Випуск 97. 2020. С. 82–91. 12. Osokina, N., Kostetska, K., Herasymchuk, O., Tkachenko, H., Podpriatov, H., Pusik, L., Falendysh, N., Bobel, I., Belinska, K. (2021). Development of temperature regime of storage of frozen black currants. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (110)), 33–40. **Scopus.** 13. Осокина, Н., Костецкая, К., Герасимчук, О., Ткаченко, Х., Подприатов, Х., Пусик, Л., Фалендыш, Н., Бобель, И., и Белинская, К. (2021). Влияние замораживания на изменение структуры плодов черной смородины. ScienceRise, (2), 31–39. 14. Осокина, Н., Костецкая, К., Герасимчук, О., Ткаченко, Х., Подприатов, Х., Пузик, Л., Фалендыш, Н., Бобель, И., и Белинская, К. (2021). Влияние замораживания на изменение структуры плодов черной смородины. ScienceRise, (2), 31–39.
2	Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір	–

3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)	1. Підручник у співавторстві: – Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Технологія зберігання і переробки зерна. К.: ННЦ «ІАЕ», 2012. 312 с. – Осокіна Н.М., Мостов'як І.І., Герасимчук О.П., Єремеєва О.А., Костецька К.В., Любич В.В., Матвієнко Н.П.. Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників. К.: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2016. 248 с. – Осокіна Н.М., Мостов'як І.І., Герасимчук О.П., Єремеєва О.А., Костецька К.В., Любич В.В., Новак Л.Л., Новіков В.В., Ткаченко Г.В., Желєзна В.В., Євчук Я.В. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с. 2. Монографії у співавторстві: – Осокіна Н.М., Герасимчук О.П. Наукове обгрунтування інноваційних технологій тривалого зберігання і переробки плодів чорної смородини: монографія. Умань: ВПЦ «Ввзаві», 2020, 271 с.
4	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування	1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Зернознавство» для студентів денної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр». УНУС. 2019. 54 с. 2. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Зернознавство» для студентів денної та заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр». УНУС. 2019. 14 с. 3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія зберігання і переробки зерна» для студентів денної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр». УНУС. 2019. 48 с. 4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» для студентів денної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр». УНУС. 2019. 45 с. 5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічна експертиза виробництва зернових продуктів» для студентів денної

		форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього рівня «Бакалавр». УНУС. 2019. 52 с. 6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Промислова екологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми Харчові технології. – Умань: Уманський НУС, 2021. 75 с. 7. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Промислова екологія» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми Харчові технології. – Умань: Уманський НУС, 2021. 11 с. 8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Теоретичні основи харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми Харчові технології. – Умань: Уманський НУС, 2021. 62 с. 9. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Теоретичні основи харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми Харчові технології. – Умань: Уманський НУС, 2021. 14 с. 10. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідницький практикум» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології». Умань: УНУС, 2021. 37 с. 11. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Науково-дослідницький практикум» для студентів денної та заочної форми

		навчання спеціальності 181 «Харчові технології». Умань: УНУС, 2021. 8 с.
5	Захист дисертації на здобуття наукового ступеня	–
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	Секретар спеціалізованої вченої ради із захисту докторських та кандидатських дисертацій Д 74.844.01.
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	Член експертної комісії для проведення первинної акредитаційної експертизи у Відокремленому підрозділі Національного університету біоресурсів і природокористування України «Мукачівський аграрний коледж» з підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою Агрономія зі спеціальності 201 Агрономія – 2017, 2020 рр.

	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	–
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 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)	–

Висновок: досягнення у професійній діяльності Герасимчук О.П. підтверджуються виконанням 5 досягнень у професійній діяльності за останні п’ять років, визначених у пункті 38 Ліцензійних умов.