Відповідність ліцензійним вимогам Худік Л.М.

№	Показник	Фактичні дані
1	Документ про вищу освіту	Диплом магістра ЕР № 41686893 від 21.06.2011 року за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів»
2	Документ про науковий ступінь	Диплом кандидата технічних наук ДК №062656 від 27 вересня 2021 р. за спеціальністю 05.18.13 – Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів
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. Мельник О.В., Худік Л.М. Фізичні властивості яблук, оброблених інгібітором етилену. Товари і ринки. 2017. Том 23. Вип. 1. С. 110−120. 2. Худік Л.М., Мельник О.В. Динаміка компонентів хімічного складу яблук, оброблених після збирання 1-метилциклопропеном. Наукові праці національного університету харчових технологій. 2017. Том 23. Вип. 4. С. 89–101. 3. Мельник О.В., Худік Л.М. Дегустаційна оцінка яблук з обробкою 1-МЦП. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2019. Том 30 (69) № 6. С. 121–125. 4. Мельник О.В., Худік Л.М. Біохімічні складові оброблених 1-МЦП яблук після експозиції за 20±2°С на кінець зберігання. *Збірник наукових праць*

		Уманського НУС. 2020. Вип. 97. Ч. 1. С. 239–248. DOI: 10.31395/2415-8240-2020-97-1-239-248 5. Мельник О.В., Худік Л.М. Товарна оцінка яблук, оброблених після збирання 1-метилциклопропеном. *Вісник Уманського НУС*. 2020. №2. С. 83–88. DOI:10.31395/2310-0478-2020-2-83-88 6. Мельник О.В., Худік Л.М. Дегустаційна оцінка оброблених 1-метилциклопропеном яблук на кінець після-холодильної експозиції за 20±2°С. *Вісник Сумського НАУ*. Серія «Агрономія та біологія». 2021. Вип. 2(44). С. 41–45.

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. Мельник О.В., Худік Л.М. Фізичні властивості яблук, оброблених інгібітором етилену. Товари і ринки. 2017. Том 23. Вип. 1. С. 110−120. 2. Худік Л.М., Мельник О.В. Динаміка компонентів хімічного складу яблук, оброблених після збирання 1-метилциклопропеном. Наукові праці національного університету харчових технологій. 2017. Том 23. Вип. 4. С. 89–101. 3. Мельник О.В., Худік Л.М. Дегустаційна оцінка яблук з обробкою 1-МЦП. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2019. Том 30 (69) № 6. С. 121–125. 4. Мельник О.В., Худік Л.М. Біохімічні складові оброблених 1-МЦП яблук після експозиції за 20±2°С на кінець зберігання. *Збірник наукових праць Уманського НУС*. 2020. Вип. 97. Ч. 1. С. 239–248. DOI: 10.31395/2415-8240-2020-97-1-239-248 5. Мельник О.В., Худік Л.М. Товарна оцінка яблук, оброблених після збирання 1-метилциклопропеном. *Вісник Уманського НУС*. 2020. №2. С. 83–88. DOI:10.31395/2310-0478-2020-2-83-88 6. Мельник О.В., Худік Л.М. Дегустаційна оцінка оброблених 1-метилциклопропеном яблук на кінець після-холодильної експозиції за 20±2°С. *Вісник Сумського НАУ*. Серія «Агрономія та біологія». 2021. Вип. 2(44). С. 41–45.
2	Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не	1.Спосіб визначення настання Т-стадії фенологічного розвитку плоду яблуні: пат. на винахід 114827 Україна: МПК A01G 1/00 / Мельник О.В.,

	менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір	**Худік Л.М**.; власник УНУС. № а201505960; заявл. 17.06.2015; опубл. 10.08.2017, Бюл. № 15. 2. Секція культиватора для кам’янистих грунтів із запобіжним повертаючим амортизатором: пат. на корисну модель 146795 Україна: МПК А01В 35/12 (2006.01) / Мелентьєв О.Б., Пушка О.С., Войтік А.В., **Худік Л.М.,** Петриченко Є.А.; власник УНУС. № u 2020 07069; заявл. 04.11.2020; опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11.
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)	-
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. Худік Л.М., Пиркало В.В. Холодильна техніка та технологія: Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 75 с. 2. Худік Л.М., Пиркало В.В. Холодильна техніка та технологія: Методичні вказівки для самостійного вивчення і виконання контрольних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 18 с. 3. Худік Л.М., Пиркало В.В. «Проектування підприємств в галузі»: Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 100 с. 4. Худік Л.М., Пиркало В.В. «Проектування підприємств в галузі»: Методичні вказівки для самостійної роботи студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 26 с. 5. Худік Л.М., Пиркало В.В. «Проектування підприємств в галузі»: Методичні вказівки для виконання курсового проекту студентами

		спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 62 с. 6. Худік Л.М., Пиркало В.В. «Проектування підприємств в галузі»: Методичні вказівки для виконання контрольної роботи студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР бакалавр. Умань: УНУС, 2020. 24 с. 7. Худік Л.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. – Робоча програма навчальної дисципліни: бакалавр. Умань, 2020. 16 с. 8. Худік Л.М., Мельник О.В., Заморська І.Л. Технологічна інструкція зі зберігання яблук ранньозимових сортів за післязбиральної обробки інгібітором етилену. – Умань, УНУС. 2021. 8 с. 9. Худік Л.М. Технологія приготування їжі. – Робоча програма навчальної дисципліни: молодший бакалавр. Умань, 2021. 18 с. 10. Худік Л.М., Волкова Т.В. Вступ до фаху. – Робоча програма навчальної дисципліни: молодший бакалавр. Умань, 2021. 15 с. 11. Худік Л.М., Назарова О.О. Технологія приготування їжі: Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР молодший бакалавр. Умань: УНУС, 2021. 60 с. 12. Худік Л.М., Волкова Т.В. Вступ до фаху: Методичні вказівки для виконання лабораторно-практичних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» ОР молодший бакалавр. Умань: УНУС, 2021. 48 с.
5	Захист дисертації на здобуття наукового ступеня	Захист дисертаційного дослідження з присудження наукового ступеня кандидата технічних наук (2021 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	1. Худік Л.М. Фізико-хімічні показники яблук, оброблених 1–МЦП. Матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції «Інновації в садівництві». (Умань, 10.03.2017). Умань: Сочінський М.М., 2017. С. 52−55. 2. Худік Л.М., Мельник О.В. Зміна основного забарвлення шкірки яблук сорту Кальвіль сніговий під час зберігання з післязбиральною обробкою інгібітором етилену. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва». (Умань, 24-25.05.2017). Умань: Сочінський М.М., 2017. С. 109−112. 3. Худік Л.М. Динаміка сухих розчинних речовин яблук після зберігання і тижневої експозиції за температури 20 °С. Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих вчених і науково-педагогічних працівників «Підсумки наукової роботи за 2014−2019 рр.», до 175-річчя Уманського НУС (Умань, 14-15.05.2019). Умань: Редакційно-видавничий відділ Уманського НУС, 2019. С. 313−315. 4. Осадчий О.О., Худік Л.М. Прилади нового покоління для діагностики автомобілів. Матер. Всеукраїнської науково-практичної конференції «Досягнення та перспективи галузі виробництва, переробки і зберігання сільськогосподарської продукції» (10-12 квітня 2019 р.). Кропивницький, 2019. С. 13–15. 5. Головатюк А.А., Худік Л.М., Петриченко Є.А. Удосконалена картоплекопальна машина. Матер. V міжнар. науково-практ. конф. «Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції

		садівництва та рослинництва» (23-24 травня 2019 р.). Умань, 2019. С. 146–148. 6. Пономаренко А.М., Худік Л.М., Петриченко Є.А. Теоретичне обгрунтування режиму електродугової металізації для відновлення колінчастого валу трактора. Матер. VI Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції «Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва» (28-29 травня 2020 р.). Умань, 2020. С. 164–166. 7. Khudik L.M., Tretiakova S.O., Ponomarenko A.M. Theoretical justification background electric arc metallization mode to the restore the crankshaft weight tractor. Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference «ACHIEVEMENTS OF MODERN SOCIETY» (28-30 April 2020). Liverpool, United Kingdom, 2020. P. 129–132. 8. Khudik L.M., Ponomarenko A.M. Technology of protection against wear of a tractor's cranked shaft. The 3-rd International scientific and practical conference "Modern science: problems and innovations" (June 1-3, 2020). Stockholm, Sweden. 2020. P. 98–101. 9. Худік Л.М. Товарність яблук після зберігання за обробки інгібітором біосинтезу етилену. Матер. II Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів». (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. С. 43–46. 10. Худік Л.М. Органолептична оцінка оброблених 1-МЦП яблук на кінець після-холодильної експозиції за 20±2°С. Матер. VII Міжнар. науково-практичної онлайн-конференції «Інноваційні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва» (27-28 травня 2021 р.). Умань, 2021. С. 79–81.

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,	Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Харчовик».

	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)	

*Під час визначення досягнень у професійній діяльності науково-педагогічного (наукового) працівника можуть зараховуватися досягнення за попередніми місцями роботи, п’ятирічний строк може продовжуватися на час перерви в роботі з об’єктивних причин (соціальна відпустка, академічна відпустка, призов/мобілізація на військову службу чи військова служба за контрактом, тривала непрацездатність тощо).

**Вимога наявності досягнень у професійній діяльності не застосовується до науково-педагогічних (наукових) працівників із стажем науково-педагогічної роботи менше трьох років, працівників, що мають статус учасника бойових дій, а також до фахівців-практиків, які працюють на посадах науково-педагогічних (наукових) працівників на умовах сумісництва в обсязі 0,25 або менше, або 150 годин навчального навантаження на навчальний рік.

***Для закладів вищої освіти, в яких здійснюється підготовка фахівців за мистецькими спеціальностями галузі знань “02 Культура і мистецтво”, спеціальностями “014 Середня освіта (Музичне мистецтво)”, “014 Середня освіта (Образотворче мистецтво)”, замість наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України, науково-педагогічним (педагогічним) працівникам мистецьких спеціальностей можуть зараховуватися такі оприлюднені здобутки: літературні твори, переклади літературних творів, твори живопису, декоративного мистецтва, архітектури, архітектурні проекти, скульптурні, графічні, фотографічні твори, твори дизайну, музичні твори, аудіо- та відеовори, передачі (програми) організації мовлення, медіатвори, сценічні постановки, концертні програми (сольні та ансамблеві) кінотвори, анімаційні твори, аранжування творів, рекламні твори.