



СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021, тел. +38 (0542) 70 11 49
e-mail: admin@snau.edu.ua, <https://fht.snau.edu.ua/>

ПАСПОРТ

навчально-наукової лабораторії

«Технологій переробки рослинної сировини»

Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

Протокол №__ від ____ листопада 2023 р.

Завідувач навчального відділу _____ Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових технологій _____ Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів _____ Марина САМІЛИК

ЗМІСТ

	стор.
1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	4
2 ВИДИ ТА ЗМІСТ ЗАНЯТЬ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ У ЛАБОРАТОРІЇ, ПОТРЕБА У НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОМУ, ІНФОРМАЦІЙНОМУ, ПРОГРАМНОМУ, МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ	
2.1. Види навчальних занять	5
2.2 Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять	6
2.3. Методичне забезпечення	7
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	
3.1. Загальна характеристика приміщення	8
3.2. План приміщення лабораторії	10
4 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	
4.1. Кадрове забезпечення	11
4.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки)	12
4.4. Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу	13
5 ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА	14

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Навчально-наукова лабораторія (далі – ННЛ) «**Технологій переробки рослинної сировини**» є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері технологій переробки рослинної сировини, створена в складі кафедри технологій та безпечності харчових продуктів факультету харчових технологій.

ННЛ «Технологій переробки рослинної сировини» створена задля якісної підготовки здобувачів всіх ступенів вищої освіти за напрямками, що відповідають профілям випускових кафедр факультету, через впровадження отриманих здобутків інноваційної, наукової, науково-технічної діяльності в освітній процес. Навчально-наукова лабораторія створена за умови планування лабораторних, практичних занять за дисциплінами кафедр відповідно до навчальних планів та проведення її співробітниками разом з науково-педагогічним персоналом наукових досліджень та науково-технічних (експериментальних) розробок, проведених з метою одержання наукового, науково-технічного (прикладного) результату.

ННЛ реорганізовується та ліквідується відповідними наказами ректора на підставі рішення Вченої Ради університету за службовою запискою декана факультету харчових технологій після розгляду цього питання на засіданні вченої ради факультету. У своїй діяльності навчально-наукова лабораторія керується нормативно-правовими актами України в галузі освіти та науки, Статутом університету, наказами ректора, розпорядженнями проректорів за напрямками, рішеннями вчених рад університету та факультету, науково-методичної ради факультету харчових технологій, Науково-методичної ради університету, розпорядженнями декана факультету та протокольними рішеннями завідувача кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, Положенням про кафедру.

Зміст роботи навчально-наукової лабораторії «Технологій переробки рослинної сировини» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Технологій переробки рослинної сировини» здійснюється відповідно до затвердженого розкладу навчальних занять, розкладу екзаменів, графіків консультацій, планів з наукової роботи (планів з проведення науково-дослідних робіт) та затверджених завідувачем кафедри річних планів.

Річний план роботи навчально-наукової лабораторії складається завідувачем лабораторії або особою на яку покладені ці обов'язки, та затверджується завідувачем кафедри, деканом факультету та завідувачем навчального відділу до 01 грудня кожного року. Усі матеріальні цінності лабораторії, включно з обладнанням, пристроями, меблями, допоміжними засобами та матеріалами обліковуються в інвентарному описі встановленого зразка матеріально відповідальної особи, яка є відповідальною за їхнє збереження.

Вимоги до навчального підрозділу, його матеріально-технічної бази, організації роботи студентів, викладачів і співробітників регламентовані відповідними нормативними документами.

2. ВИДИ ТА ЗМІСТ ЗАНЯТЬ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ У ЛАБОРАТОРІЇ, ПОТРЕБА У НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОМУ, ІНФОРМАЦІЙНОМУ, ПРОГРАМНОМУ, МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ

2.1. Види навчальних занять

Спеціальність	Освітня програма	Курс	СВО	Навчальна дисципліна	Вид* занять	Кількість студентів в підгрупі	Форма** проведення занять	Кількість навчальних годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технології переробки рослинної сировини	лабораторні, лекційні	16	групове	30 28
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	лабораторні, лекційні	16	групове	30 30
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	лабораторні, лекційні	16	групове	30 30
Харчові технології	Харчові технології	II	бакалавр	Основи наукових досліджень	лабораторні, лекційні	16	групове	30 14
Харчові технології	Харчові технології	IV	бакалавр	Хімія смаку, запаху, кольору	лабораторні, лекційні	16	групове	16 14
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Нетрадиційна продовольча сировина	лабораторні, лекційні	16	групове	16 14
Харчові технології	Харчові технології	II	магістр	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості	лабораторні, лекційні	16	групове	40 10
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Екотехнології у виробництві харчових продуктів	лабораторні, лекційні	16	групове	16 14
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів	лабораторні, лекційні	16	групове	30 28
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Інноваційні харчові інгредієнти	лабораторні, лекційні	16	групове	30 28

2.2. Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять

№ п/п	Найменування розділів, тем програми, зміст заняття	К-ть годин
Технології переробки рослинної сировини		
1	Лабораторна робота №1. Основи технології переробки рослинної сировини	2
2	Лабораторна робота №2. Оцінка якості сировини олійних культур	2
3	Лабораторна робота №3. Виробництво нерафінованої олії	2
4	Лабораторна робота №4. Ознайомлення із видами відходів цукробурякового виробництва	2
5	Лабораторна робота №5. Виготовлення пресованого цукру	2
6	Лабораторна робота № 6. Виробництво картопляного крохмалю	2
7	Лабораторна робота №7. Оцінка якості насіння льону і конопель	2
8	Лабораторна робота № 8. Оцінка якості хмелю	2
9	Лабораторна робота № 9. Дослідження якісних показників овочів та плодів	2
10	Лабораторна робота № 10. Дослідження умов зберігання та втрат при зберіганні овочів та плодів	2
11	Лабораторна робота № 11. Ознайомлення із вимоги до якості сировини для виробництва овочевих та плодоовочевих консервів. Розрахунок концентрації розчинів та потреби сировини для консервування	6
12	Лабораторна робота №12. Дослідження якості винограду та продуктів його переробки	2
Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв		
	Лабораторне заняття №1. Вивчення класифікації, асортименту та технології безалкогольних напоїв	4
	Лабораторне заняття №2. Вивчення класифікації, асортименту та технологій пива	4
	Лабораторне заняття №3. Складання технологічних схем виробництва різних видів пива	2
	Лабораторне заняття №4. Проведення оцінки якості вина. Визначення міцності вин	4
	Лабораторне заняття №5. Оцінка якості вина за фізико-хімічними показниками	4
	Лабораторне заняття №6. Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників спирту	4
	Лабораторне заняття №7. Визначення технології горілок, складання технологічних схем	4
	Лабораторне заняття №8. Визначення технології кон'яків, складання технологічних схем	4
Екотехнології у виробництві харчових продуктів		
	Лабораторне заняття №1. Розроблення моделі комплексної переробки рослинної сировини	2
	Лабораторне заняття №2. Дослідження якості питної води	2
	Лабораторне заняття №3. Оцінка харчового органічного продукту за системою його маркування	2
	Лабораторне заняття №4. Дослідження тривалості розкладання різних видів упаковки у ґрунті	2
	Лабораторне заняття №5. Розробка безвідходної технології переробки молока	2
	Лабораторне заняття №6. Розробка безвідходної технології переробки продуктів тваринництва	2
	Лабораторне заняття №7. Розробка рецептури харчового продукту із використанням меляси	2
	Лабораторне заняття №8. Захист екологічного проекту	2

2.3. Методичне забезпечення

Технології переробки рослинної сировини	
Методичне забезпечення	Технології переробки рослинної сировини. Навчально-методичний комплекс для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр». Синенко Т.П., Самілик М. М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021р. с. 282.
Наукові публікації	Frolova N., Yushchenko N., Korablova O., Voitsekhivskiy V., Ocheretna A., Synenko T. Comparative Study of Carvones from Various Essential Oils and Their Ability to Increase the Stability of Fat-Containing Products. <i>Journal of Ecological Engineering</i> . 2021. №22(3). P. 239248.
	Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova Waste-free technology of processing wild plant raw materials. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i> . 2022. №30(3). P. 394–403.
	Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> . 2022. № 3 (11 (117)). P. 39–44.
	Назаренко Ю. В., Шмідт Б. В., Болгова Н. В., Синенко Т. П. Розробка сирного продукту із рослинним білком. <i>Вісник ЛТЕУ. Технічні науки</i> . 2023. № 33. С. 47–54.
Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	
Методичне забезпечення	Тищенко В.І. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія води, слабоалкогольних та алкогольних напоїв» для студентів 1 курсу п. т. ОП «Харчові технології» (Протокол № 1 від 16.09.2021р.). Суми: СНАУ, 2021. 61 с.
Наукові публікації	Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки</i> , (1), 2023. 114-124.
	Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення на основі фітоекстрактів. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. К.: НУХТ, 2023р. С.176-178.
Екотехнології у виробництві харчових продуктів	
Наукові публікації	Самілик М. М. Розроблення безвідходної технології одержання натуральних барвників із рослинної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2022. Vol. 1. P. 49-54. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-8
	Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 2 (11 (116)), 52–57. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605 .
	Samilyk, M. Scientific substantiation of the use of plant processing derivatives for enrichment of ferrous milk drinks. <i>EUREKA: Life Sciences</i> .2022. Vol. 5.P. 58–64.
	Самілик М. М., Шешеня І. О. Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих. 2023. №4 (50). С. 98-102. https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15 .

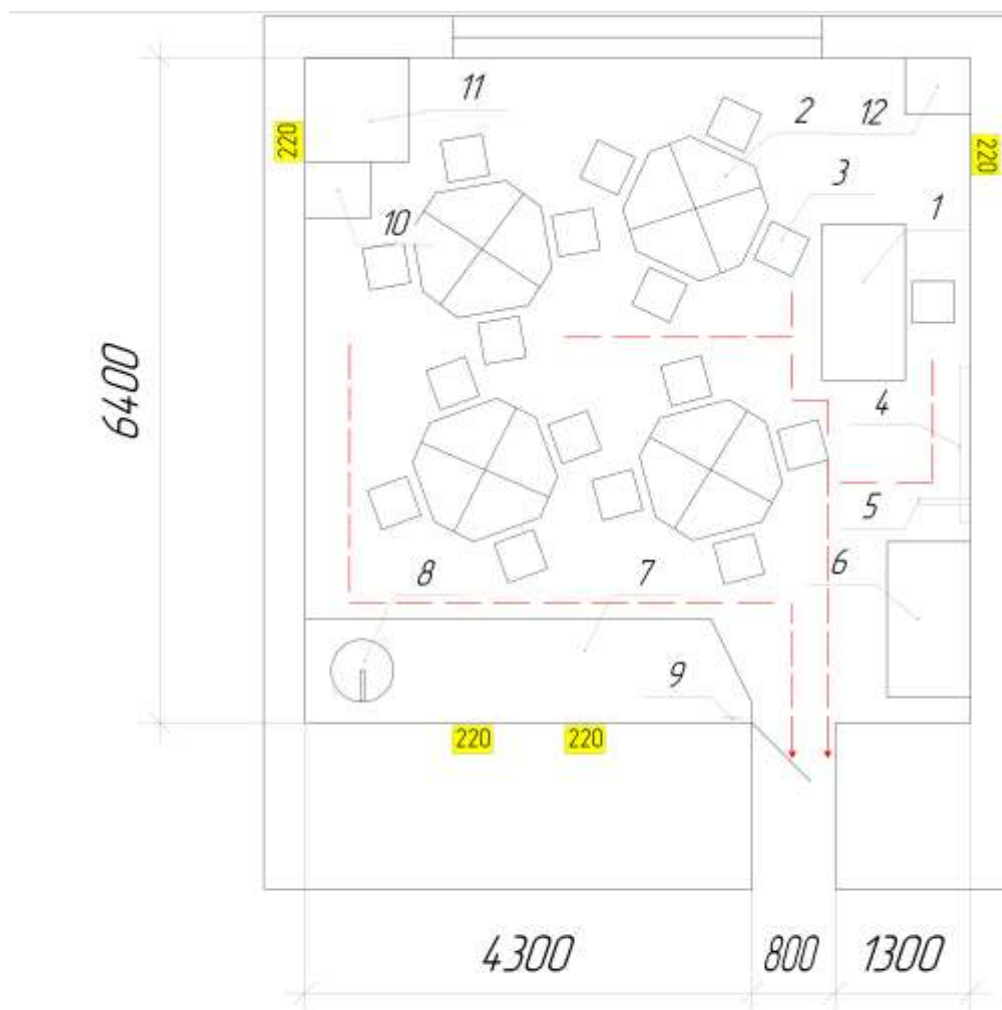
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

3.1. Загальна характеристика приміщення

№ поз.	Показник	Величина або характеристика показника
1	2	3
1	Розташування:	
	- навчальний корпус	<i>Інженерно-технологічного факультету</i>
	- поверх	<i>перший</i>
	- номер приміщень	<i>319</i>
2	Площа приміщень, м ²	<i>40,3</i>
3	Об'єм приміщень, м ³	<i>121</i>
4	Освітлення:	
	- природне	<i>1 вікно (5,5%)</i>
	- штучне	<i>3600 лм (4 лампи 10 Вт)</i>
5	Опалення	<i>централізоване</i>
6	Вентиляція	<i>кватирка</i>
7	Водозабезпечення	<i>в наявності</i>
8	Каналізація	<i>в наявності</i>
9	Електропостачання	<i>підведена напруга 220 В (мережа подвійних розеток в кількості 4 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік електрообладнання	<i>Апарат осмотичної дегідратації – 1 шт.</i>
		<i>Інфрачервона сушарка – 1 шт.</i>
		<i>Млин лабораторний – 1 шт.</i>
		<i>Прес лабораторний – 1 шт.</i>
		<i>Електрична плитка "Елна" – 1 шт.</i>
12	Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали	<i>інтерактивна дошка YESVISION RBS82 – 1 шт.</i>
		<i>проектор Optoma S334e – 1 шт.</i>
		<i>Портативний комп'ютер вчителя (ноутбук) – 1 шт.</i>
13	Перелік допоміжних технічних засобів	<i>ваги лабораторні – 1 шт.</i>
		<i>pH-метр – 1 шт.</i>
		<i>Рефрактометр – 1 шт.</i>
14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>каструля 2 л зі скл.кр., нерж. сталь – 1 шт.</i>
		<i>набір сит – 1 шт.</i>
		<i>скляний лабораторний посуд (циліндри, склянки, колби)</i>
1	2	3
13	Перелік меблів	<i>стіл викладача – 1 шт.</i>
		<i>стіл аудиторний – 6 шт.</i>

		<i>стілець – 17 шт.</i>
		<i>комплект лабораторних меблів – 1 шт.</i>
		<i>тумба – 3 шт.</i>
14	Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо- і пожежонебезпекою	<i>категорія Д</i>
15	Кількість посадочних місць	<i>16</i>

3.2 План приміщення лабораторії



Позн.	Назва	К-ть	Примітка
1	Стіл викладача	1	
2	Стіл навчальний	16	
3	Стілець	17	
4	Інтерактивна дошка	1	YESVISION RBS82
5	Проектор	1	Optoma S334e
6	Тумба	3	
7	Стіл із шафами лабораторний	1	
8	Мийка	1	
9	Електроцит	1	
10	Млин лабораторний	1	
11	Сушарка інфрачервона	1	
12	Апарат осматичної дегідратації	1	

4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ

4.1 Кадрове забезпечення

Прізвище, ім'я та по батькові співробітника	Науковий ступінь, вчене звання, посада	Спеціальність	Стаж роботи (років)	Дані про останнє підвищення кваліфікації (рік, організація чи підприємство)
1	2	3	4	5
Самілик Марина Михайлівна	к.т.н, доцент, завідувач кафедри	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	19	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Назаренко Юлія Валентинівна	к.т.н, доцент	«Технологія молока та молочних продуктів»	13	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Геліх Анна Олександрівна	к.т.н, доцент	«Харчові технології»	11	2021, Luhansk regional institute of postgraduate Pedagogical education, SZFL – 000305
Синенко Тетяна Павлівна	доктор філософії, доцент	«Технології зберігання, консервування та переробки молока»	3	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Демидова Євгенія В'ячеславівна	асистент	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	13	2020 р., Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
Бердіна Ірина Володимирівна	старший лаборант	«Зооінженерія»	31	-

4.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки)

№ поз.	Найменування заходів	Виконавець	Термін виконання	Примітка
1	2	3	4	5
1	Придбати холодильник для визрівання та зберігання напоїв (вин, пива, сидру)	Синенко Т.П.	2026	
2	Придбати спеціалізовані ємкості для бродіння/зберігання та дегустації напоїв	Синенко Т.П.	2026	
3	Придбати автоклав для виробництва натуральних консервів	Синенко Т.П.	2026	

4.4 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу

До обов'язків завідувача навчального підрозділу належать:

- складання перспективного і річного планів роботи: забезпечення умов для проведення навчальних занять і самостійної роботи студентів;
- вживання заходів щодо систематичного поновлення та вдосконалення матеріальної бази підрозділу, його навчально-методичного, програмного та інформаційного забезпечення;
- систематичне ведення документації підрозділу;
- керування роботою співробітників підрозділу, контроль за нею, надання практичної допомоги, сприяння підвищенню їх кваліфікації; систематичне підвищення своєї кваліфікації та ін.

До обов'язків лаборанта належать:

- забезпечення безвідмовної роботи навчального обладнання, приладів, комп'ютерної техніки, повної безпеки їх під час виконання студентами лабораторних і практичних робіт;
- забезпечення встановленого порядку розміщення обладнання, приладів та засобів навчання, проведення їх своєчасного ремонту;
- дотримання порядку збереження протипожежних засобів і засобів першої медичної допомоги та вміння надати першу допомогу студентам у разі нещасних випадків;
- забезпечення підготовки матеріалів і реактивів до лабораторних занять;
- забезпечення провітрювання приміщення навчального підрозділу;
- допомога викладачам в організації і проведенні навчальних демонстрацій, самостійної роботи студентів;
- ведення під керівництвом завідувача навчального підрозділу інвентаризаційних записів, своєчасне внесення змін до них;
- дотримання правил експлуатації електрообладнання;
- щоденне наведення загального порядку в підрозділі після закінчення навчальних занять та ін.

5. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА

№ поз.	Розділ паспорта	Суть змін та доповнень	Дата внесення змін	Підпис завідувача навчального підрозділу
1	2	3	4	5