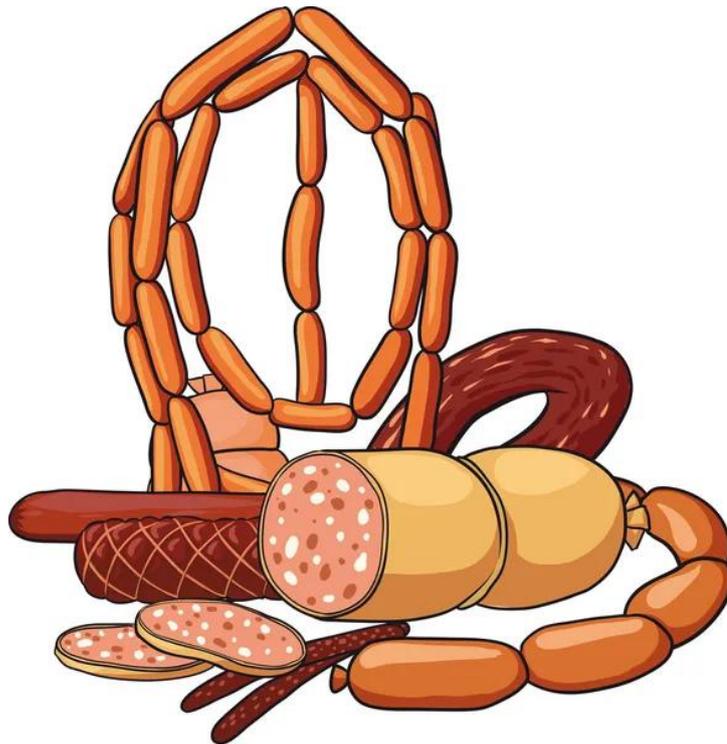




СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
**ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021, тел. +38 (0542) 70 11 49  
e-mail: admin@snau.edu.ua, <https://fht.snau.edu.ua/>

# ПАСПОРТ

Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія  
технології переробки м'яса



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

Протокол № 5 від 30.12. 2025 р.

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів



Марина САМЛІК

|  |    |
|--|----|
| 1. ЗАГАЛЬНІ ПОКАЗНИКИ  |    |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ            |    |
| 2.1. Загальна характеристика приміщення                                  | 11 |
| 2.2. План приміщення лабораторії   | 12 |
| 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ                             | 14 |
| 3.1. Кадрове забезпечення  |    |
| 3.1.1. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки)                         | 15 |
| 3.1.2. Склад кадрів: завідувача та співробітників навчального підрозділу | 16 |
| 4. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА                                       | 17 |

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ .....  | 4  |
| 2. ВИДИ ТА ЗМІСТ ЗАНЯТЬ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ У ЛАБОРАТОРІЇ, ПОТРЕБА У НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОМУ, ІНФОРМАЦІЙНОМУ, ПРОГРАМНОМУ, МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ..... | 5  |
| 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 .....  | 9  |
| 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ .....  | 11 |
| 3.1. Загальна характеристика приміщення .....  | 11 |
| 3.2 План приміщення лабораторії.....   | 14 |
| 4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ .....   | 15 |
| 4.1 Кадрове забезпечення .....   | 15 |
| 4.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки) .....   | 16 |
| 4.4 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу .....  | 17 |
| 5. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА .....   | 18 |

## 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія (МННВЛ) технології переробки м'яса є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері харчових технологій, якості та безпечності, створена в складі кафедри технологій та безпечності харчових продуктів факультету харчових технологій.

МННВЛ «Технології переробки м'яса» 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. Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія створена за умови планування лабораторних, практичних занять за дисциплінами кафедр відповідно до навчальних планів та проведення її співробітниками разом з науково-педагогічним персоналом та здобувачами наукових досліджень та науково-технічних (експериментальних) розробок, проведених з метою одержання наукового, науково-технічного (прикладного) результату.

МННВЛ 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-науково-виробнича 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-науково-виробничої лабораторії «Технології переробки м'яса» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-науково-виробничої лабораторії «Технології переробки м'яса» 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*<br>занять        | Кількість<br>студентів в<br>підгрупі | Форма**<br>проведення<br>занять | Кількість<br>навчальних<br>годин |
|--------------------|--|------|----------|---|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1                  | 2  | 3    | 4        | 5   | 6                     | 7                                    | 8                               | 9                                |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | III  | бакалавр | Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби | лабораторні, лекційні | 16                                   | групове                         | 44<br>30                         |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | I    | бакалавр | Навчальна практика                                    | практичні             | 16                                   | групове                         | 36                               |
| Харчові технології | Харчові технології                             | III  | бакалавр | Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби              | лабораторні, лекційні | 16                                   | групове                         | 44<br>30                         |
| Харчові технології | Харчові технології                             | I    | бакалавр | Навчальна практика                                    | практичні             | 16                                   | групове                         | 36                               |

## 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 |
|--|--|------------|
| <b>Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби</b> |  |            |
| 1  | <p><b>Лабораторне заняття № 1</b></p> <p>1. Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту.</p> <p>2. Аналіз ризиків та специфіка виробництва крафтових підприємств з виробництва м'ясо та рибопродуктів.</p> <p>3. Встановлення особливості технологічного процесу виробництва та вплив технологічних чинників на показники якості готової продукції.</p>   | 2          |
| 2  | <p><b>Лабораторне заняття №2.</b></p> <p>1.Обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтового м'ясного продукту.</p> <p>2. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень.</p> <p>3. Визначення цехової структури виробництва.</p> <p>4. Розрахунок обсягів виробництва підприємства в умовах насиченого ринку.</p>  | 6          |
| 3  | <p><b>Лабораторне заняття № 3.</b></p> <p>1. Вивчення функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини.</p> <p>2. Вивчення структурно-механічних властивостей основної та допоміжної сировини.</p> <p>3.Дослідження фізичних властивостей сировини для виробництва крафтової продукції.</p> <p>4. Наукові основи формування асортименту, особливості складання рецептур та розрахунку потреб сировини при виробництві крафтових харчових продуктів.</p> <p>5.Наукове обґрунтування виробництва крафтових продуктів підвищеної біологічної цінності</p>        | 6          |
| 4  | <p><b>Лабораторне заняття № 4</b></p> <p>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення ковбасних виробів.</p> <p>2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових ковбасних виробів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів. 3. Обґрунтування параметрів та апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтових ковбас.</p> <p>4. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових ковбас.</p> <p>5. Інноваційні технології ферментованих м'ясних продуктів в системі HoReCa.</p> | 4          |
| 5  | <p><b>Лабораторне заняття № 5.</b></p> <p>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення м'ясних делікатесів.</p> <p>2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві м'ясних делікатесів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>3. Обґрунтування параметрів та апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції.</p> <p>4. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів</p>   | 4          |
| 6  | <p><b>Лабораторне заняття №6</b></p> <p>1. Технологія виробництва та приготування натуральних напівфабрикатів HoReCa</p> <p>2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових напівфабрикатів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>3. Обґрунтування параметрів та апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції.</p>  | 4          |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 7   | <b>Лабораторне заняття № 7.</b><br>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення.<br>2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві м'ясних консервної продукції різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів.<br>3. Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції.<br>4. Дослідження ідентифікаційних ознак м'ясних консервів | 4 |
| 8   | <b>Лабораторне заняття № 8.</b><br>1. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації інноваційних крафтових продуктів.<br>2. Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової комбінованої продукції.<br>3. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових комбінованих м'ясопродуктів облік витрат матеріальних ресурсів.  | 2 |
| 9   | <b>Лабораторне заняття № 9</b><br>1 Використання маринадів та соусів у технологіях маринованих м'ясних виробів HoReCa за технологією Sous-vide.<br>2. озробка проекту власного крафтового м'ясного продукту за технологією Sous-vide<br>3. Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції за технологією Sous-vide                                      | 2 |
| 10  | <b>Лабораторне заняття № 10</b><br>1.Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту із дичини, облік витрат матеріальних ресурсів.<br>2.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції із дичини. 3. Розробка проекту власного крафтового м'ясного продукту HoReCa із дичини.                 | 2 |
| 11  | <b>Лабораторне заняття № 11</b><br>1. Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції на основі м'яса риби та морепродуктів.<br>2. Особливості виробництва та оцінка якості крафтової сушеної (в'яленої) продукції.<br>3. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових продуктів із гідробіонтів облік витрат матеріальних ресурсів.    | 2 |
| 12  | <b>Лабораторне заняття № 12</b><br>1. Організаційні заходи для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.<br>2. Організація техніко-технологічного контролю при виробництві крафтових м'ясо та рибо продуктів.<br>3. Методика складання технологічних карт на крафтові вироби  | 2 |
| <b>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</b> |   |   |
| 13  | <b>Лабораторне заняття № 1</b><br>1. Вивчення типів м'ясопереробних підприємств і типів технологічних процесів.<br>2. Ознайомлення із умовами транспортування та правилами приймання худоби.<br>3. Вивчення порядку розрахунків з постачальниками худоби.<br>4. Аналіз ветеринарно-санітарних вимог.  | 4 |
| 14  | <b>Лабораторне заняття № 2.</b><br>1. Проведення вибору та аналізу технологічних схем первинної переробки худоби та птиці.<br>2. Розрахунок виходу продуктів забою.   | 6 |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 15 | <p><b>Лабораторне заняття № 3.</b></p> <p>1. Вивчення зв'язку між тканинами, складом і харчовою цінністю м'яса.</p> <p>2. Ознайомлення із класифікацією, складом та технологією обробки субпродуктів.</p> <p>3. Вивчення технології обробки кишкової сировини та складання технологічних схем.</p> <p>4. Вивчення технології переробки на напрямки використання крові та шкіри забійних тварин та складання відповідних технологічних схем.</p>   | 6 |
| 16 | <p><b>Лабораторне заняття № 4.</b></p> <p>1. Вивчення технології охолодження м'яса і м'ясопродуктів. Вибір та аналіз технологічних схем.</p> <p>2. вивчення технологій замороження м'яса та м'ясопродуктів. Вибір та аналіз технологічних схем.</p> <p>3. Вивчення технологій і режимів розмороження. Вибір та аналіз технологічних схем.</p>   | 6 |
| 17 | <p><b>Лабораторне заняття № 5.</b></p> <p>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення ковбасних виробів.</p> <p>2. Продуктові розрахунки матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат ковбасного виробництва.</p> <p>3. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення виробів з яловичини і свинини.</p> <p>4. Виконання продуктових розрахунків матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат виробництва виробів з яловичини і свинини.</p>   | 6 |
| 18 | <p><b>Лабораторне заняття № 6.</b></p> <p>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення банкових консервів різних груп асортименту.</p> <p>2. Продуктові розрахунки матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат виробництва банкових консервів різних груп асортименту.</p>   | 6 |
| 19 | <p><b>Лабораторне заняття № 7.</b></p> <p>1. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення ковбасно-кулінарних виробів з м'яса птиці.</p> <p>2. Продуктові розрахунки матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат виробництва ковбасно-кулінарних виробів з м'яса птиці.</p> <p>3. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення м'ясних напівфабрикатів та фасованого м'яса.</p> <p>4. Продуктові розрахунки матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат виробництва м'ясних напівфабрикатів та фасованого м'яса.</p> <p>5. Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення напівфабрикатів з м'яса птиці.</p> <p>6. Продуктові розрахунки матеріального балансу, технологічного обладнання, площ виробничих приміщень, чисельності працюючих та енерговитрат виробництва напівфабрикатів з м'яса птиці.</p> | 6 |
| 20 | <p><b>Лабораторне заняття № 8</b></p> <p>1. Вивчення асортименту та класифікації риби, особливостей технологічних процесів переробки.</p> <p>2. Вивчення технології охолодження, замороження, соління. Аналіз технологічних схем.</p> <p>3. Вивчення технології в'ялення, сушіння та копчення риби та інших гідробіонтів. Складання технологічних схем.</p> <p>4. Виконання продуктових розрахунків сировини та допоміжних матеріалів. Складання матеріального балансу.</p>   | 6 |

| <b>Навчальна практика</b> |   |   |
|---------------------------|---|---|
| 21                        | <b>Практичне заняття №3.</b> Технологія м'яса, м'ясних продуктів і продуктів переробки водних біоресурсів | 6 |

### 2.3. Методичне забезпечення

| <b>Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби</b> |   |
|---|---|
| <b>Методичне забезпечення</b>                   | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до лабораторних робіт/укл.: В. І. Тищенко. - Суми, 2024. – 83 с.  |
|   | Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до самостійної роботи/укл.: В. І. Тищенко Суми, 2024. 49 с.   |
| <b>Наукові публікації</b>                       | Пасічний, В. М., Тищенко, В. І., Божко, Н. В., Маринін, А. І., Москалюк, О. Є., & Гередчук, А. М. (2022). Визначення медико-біологічної безпечності м'ясомістких полікомпонентних продуктів на основі регіональної сировини. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 6(11 (120)), 126–133. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268907</a> |
|   | Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Tischenko, V., Bozhko, N., Marynin, A., Strashynskyi, I., & Matsuk, Y. (2024). Substantiating the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 4(11 (130)), 56–66.  |
|   | Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., & Stepanova, T. M. (2024). РОЗРОБКА М'ЯСОМІСТКИХ НАПІВФАБРИКАТИВ З М'ЯСОМ ЦУКИ І ПРОТЕЇНОМ НАСІННЯ КОНОПЛИ. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i> , 32(1), 198-209. <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.296208">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.296208</a>   |
|   | Губа, С. О., Тищенко, В. І., & Божко, Н. В. (2025). Маринади для м'ясних напівфабрикатів на основі натуральних інгредієнтів. <i>Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів</i> , (1 (59)), 17-24. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2025.1.3">https://doi.org/10.32782/msnau.2025.1.3</a>   |
|   | <b>Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби</b>  |
| <b>Методичне забезпечення</b>                   | Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби. Опорний конспект лекцій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. В.І. Тищенко, Н.В. Божко - Суми, 2025. – 123 с.   |
|   | Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Т. П. Синенко. Суми, СНАУ. 2024. – 252 с   |
| <b>Наукові публікації</b>                       | Пасічний В. М., Божко С. Б., Тищенко В. І., Божко Н. В. Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами. <i>Наукові праці НУХТ</i> . 2024. Том 30, № 5. С. 164-173. <a href="https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-14">https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-14</a>   |
|   | Тищенко В.І., Божко Н.В. Застосування борошна з насіння рижю у технології варених ковбас. Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 18 вересня 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024р. С. 107-108.   |
|   | Ladyka V. I., Tymchenko O. L., Bolhova N. V., Tischenko V. I., Bozhko N. V. (2024). Evaluation of culinary and functional-technological properties of the meat of steers of different genotypes. <i>Acta Sci.Pol. Tec</i>   |
| <b>Навчальна практика</b>                       |   |
| <b>Методичне забезпечення</b>                   | Навчальна практика. Навчальний посібник для студентів СВО "Бакалавр" денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа. - Суми, 2023. – 130 с.  |

|  |  |
|--|--|
|  | Губа С.О., Демидова Є.В., Соколенко В.В. Програма ОК 32 «Навчальна практика». Суми: СНАУ, 2024. – 14с.(протокол № 1 від «29» жовтня 2024р)   |
|  | Губа С.О., Демидова Є.В. Навчальна практика. Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з навчальної практики. Суми: СНАУ, 2024. – 14с.(протокол № 4 від «26» березня 2024р)  |
|  | Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма навчальної практики та методичні вказівки. Методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.). |
|  | Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма навчальної практики та методичні вказівки. Методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.). |

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

#### 3.1. Загальна характеристика приміщення

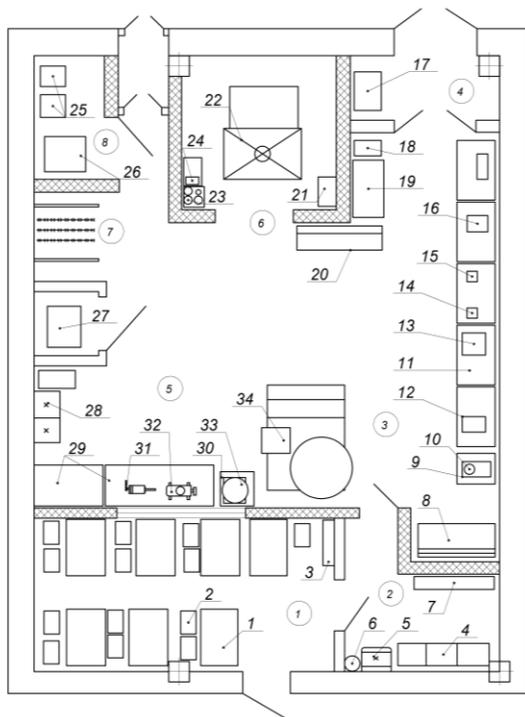
| № поз.                            | Показник   | Величина або характеристика показника   |
|-----------------------------------|--|---|
| 1                                 | 2  | 3   |
| 1                                 | Розташування:  |   |
|                                   | - навчальний корпус                                  | <i>Інженерно-технологічного факультету</i>  |
|                                   | - поверх   | <i>перший</i>   |
|                                   | - номер приміщень                                    | <i>109</i>  |
| 2                                 | Площа приміщень, м <sup>2</sup>                      | <i>108</i>  |
| 3                                 | Об'єм приміщень, м <sup>3</sup>                      | <i>324</i>  |
| 4                                 | Освітлення:  |   |
|                                   | - штучне   | <i>9 світильників по чотири лампи ЛД-18 загальною потужністю 422 Вт</i>   |
| 5                                 | Опалення   | <i>Централізоване (4 батарей «Акорд»)</i>   |
| 6                                 | Вентиляція   | <i>Природна, через двері</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 8 шт.), 380В(універсальний термоагрегат, комбайн для виробництва ковбасних виробів.)</i> |
| 10                                | Наявне заземлення                                    | <i>в наявності</i>  |
| 11                                | Перелік електрообладнання                            | <i>Ваги підлогові «Лагода-СВП-100»– 1 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Холодильна камера Midea– 1 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Універсальний термоагрегат Bastra– 1 шт.</i>   |
|                                   |  | <i>Водонагрівач Round 100– 1 шт.</i>  |
|                                   |  | <i>Комбайн для виробництва ковбас –КПК100– 1 шт.</i>  |
|                                   |  | <i>М'ясорубка «MYSTERY»- G14-300 – 1 шт</i>   |
|                                   |  | <i>Кутер «Food cutter machine» – 1 шт</i>   |
|                                   |  | <i>Електрична плита «Електра»-1102 – 1 шт</i>   |
| <i>Сушильна шафа WS-100– 1 шт</i> |  |   |
| 12                                | Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали | <i>Телевізор Samsung – 1 шт</i>   |
|                                   |  | <i>Стенди – 5 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Макети свійських тварин та риб – 8 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Макети м'ясних виробів – 3 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Дошка фліпчарт – 1 шт</i>  |
| 13                                | Перелік допоміжних технічних засобів та              | <i>Ваги лабораторні – ВЛР-200 – 1 шт</i>  |
|                                   |  | <i>Міні-коптильня – 1 шт</i>  |

|    |                                |   |
|----|--------------------------------|---|
|    | лабораторного устаткування     | <i>Шприц ковбасний «Altezozo IN-3» – 1 шт</i>   |
|    |                                | <i>Фотокалориметр КФК-2 – 1шт</i>               |
|    |                                | <i>Спектрофотометр «Sprekol-11» – 1шт</i>       |
|    |                                | <i>Лабораторний гомогенізатор – 1шт</i>         |
|    |                                | <i>Мішалка магнітна – 1 шт</i>                  |
|    |                                | <i>pH – метр 150-МІ – 1 шт</i>                  |
|    |                                | <i>Центрифуга лабораторна – 1 шт</i>            |
|    |                                | <i>Титрувальні установки – 3 шт</i>             |
|    |                                | <i>Планиметр полярний – 9 шт</i>                |
| 14 | Лабораторний посуд та інвентар | <i>Ніж жилувальний №6 – 3 шт</i>                |
|    |                                | <i>Ніж обвалювальний 130мм – 3 шт</i>           |
|    |                                | <i>Ніж обвалювальний 150мм – 3 шт</i>           |
|    |                                | <i>Набір дощечок (3) – 2 наб</i>                |
|    |                                | <i>Колби скляні (0,1-1,0л) – 10 шт</i>          |
|    |                                | <i>Стакани лабораторні – 10 шт</i>              |
|    |                                | <i>Бюретки – 6 шт</i>                           |
|    |                                | <i>Пробірки – 20 шт</i>                         |
|    |                                | <i>Піпетки (0,1-20,0) – 50 шт</i>               |
|    |                                | <i>Циліндри мірні – 10 шт</i>                   |
|    |                                | <i>Фарфорові ступки з товкачками – 6 шт</i>     |
|    |                                | <i>Ємності-миски з нержавіючої сталі – 2 шт</i> |
|    |                                | <i>Каструля алюмінієва, 20 л – 1 шт</i>         |
|    |                                | <i>Каструля з нержавіючої сталі, 8 л – 1 шт</i> |
|    |                                | <i>Каструля з нержавіючої сталі, 5 л – 1 шт</i> |
|    |                                | <i>Ківш з нержавіючої сталі, 1,5 л – 1 шт</i>   |
|    |                                | <i>Ящики для харчових продуктів – 2 шт</i>      |
|    |                                | <i>Візок для ящиків – 1 шт</i>                  |
|    |                                | <i>Напольна рама для напівтуш – 1 шт</i>        |
|    |                                | <i>Вішалка для копчення – 1 шт</i>              |
|    |                                | <i>Кухонний інвентар різний</i>                 |
| 13 | Перелік меблів                 | <i>Шафа для одягу – 3 шт</i>                    |
|    |                                | <i>Стіл аудиторний – 7 шт</i>                   |
|    |                                | <i>Лава дерев'яна – 1 шт</i>                    |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | <i>Шафа лабораторна – 1 шт</i>              |
|    |  | <i>Стілець аудиторний – 13 шт.</i>          |
|    |  | <i>Стілець лабораторний білий – 16 шт</i>   |
|    |  | <i>Стіл обвалки і жиловки – 1 шт.</i>       |
|    |  | <i>Підставка під аналітичні ваги – 1 шт</i> |
|    |  | <i>Стіл титрувальний – 1 шт</i>             |
|    |  | <i>Стіл лабораторний – 5 шт</i>             |
|    |  | <i>Стіл технологічний – 2 шт</i>            |
|    |  | <i>Стіл під обладнання – 1 шт</i>           |
|    |  | <i>Сейф – 1 шт</i>                          |
| 14 | Санітарно-технічне обладнання                                      | <i>Рукомийник– 1 шт.</i>                    |
|    |  | <i>Мийка подвійна – 1 шт</i>                |
| 15 | Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо- і пожежонебезпекою | <i>категорія Д</i>                          |
| 16 | Кількість посадочних місць   | <i>12</i>                                   |

### 3.2 План приміщення аудиторії 109м

Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія технології переробки м'яса



Експлікація обладнання

| Позиція | Найменування                   | Марка               | Кількість |
|---------|--------------------------------|---------------------|-----------|
| 1       | Стіл аудиторний                | -                   | 7         |
| 2       | Стілець аудиторний             | -                   | 13        |
| 3       | Шафа аудиторна                 | -                   | 1         |
| 4       | Шафа для одягу                 | -                   | 3         |
| 5       | Рукомильник                    | Cerasit             | 1         |
| 6       | Водонагрівач                   | Round 100           | 1         |
| 7       | Лавка                          | -                   | 1         |
| 8       | Стіл для титрування            | -                   | 1         |
| 9       | Стіл для вагі                  | -                   | 1         |
| 10      | Ваги лабораторні               | ВЛР-200             | 1         |
| 11      | Стіл лабораторний              | -                   | 5         |
| 12      | Спектрофотометр                | Spekol-11           | 1         |
| 13      | Центрифуга лабораторна         | -                   | 1         |
| 14      | pH-метр                        | 150-МИ              | 1         |
| 15      | Гомогенізатор лабораторний     | MPW-309             | 1         |
| 16      | Фотоелектрокалориметр          | КФК-2               | 1         |
| 17      | Сейф                           | -                   | 1         |
| 18      | Ваги підошові                  | Лазода-СВП-100      | 1         |
| 19      | Рами для навішування           | -                   | 1         |
| 20      | Стіл обвалки та жилочки        | -                   | 1         |
| 21      | Сушильна шафа                  | WS-100              | 1         |
| 22      | Універсальний термоагрегат     | Bastra              | 1         |
| 23      | Електрична плита               | Електра-1102        | 1         |
| 24      | Міні-копильня                  | -                   | 1         |
| 25      | Ящики для харчових цілей       | -                   | 2         |
| 26      | Холодильна камера              | Midea               | 1         |
| 27      | Шафа для силічних інструментів | -                   | 1         |
| 28      | Мийка подвійна                 | -                   | 1         |
| 29      | Стіл технологічний             | -                   | 2         |
| 30      | Стіл під обладнання            | -                   | 1         |
| 31      | Шприц ковбасний                | Altezozo IN-3       | 1         |
| 32      | М'ясорубка                     | Mistry GM-300       | 1         |
| 33      | Кутер                          | Food Cutter Machine | 1         |
| 34      | Комбайн для виробництва ковбас | КПК-100             | 1         |

Зонування лабораторії

| Позначення | Використання                 |
|------------|------------------------------|
| 1          | Зона аудиторного навчання    |
| 2          | Зона перевдягання            |
| 3          | Зона лабораторних досліджень |
| 4          | Зона зберігання реактивів    |
| 5          | Технологічно-виробнича зона  |
| 6          | Зона термічної обробки       |
| 7          | Зона водяного охолодження    |
| 8          | Зона зберігання продукції    |

## 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,<br>доцент,<br>завідувач кафедри | «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» | 19                  | Навчання за Програмою базової підготовки сільськогосподарських дорадників і експертів дорадників проведене НУБіП України. з 20.03.2024 по 05.04.2024 Свідоцтво СС00493706/021750-24.   |
| Тищенко Василь Іванович                     | к.с.г.н,<br>доцент                     | «Виробництво і переробка продуктів тваринництва»           | 42                  | Підвищення кваліфікації «Науково-педагогічні працівники: Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності», Свідоцтво СС 00493706/017691-11.11.2022 рр.   |
| Губа Світлана Олександрівна                 | старший викладач                       | «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» | 13                  | Курс відеолекцій: «Професійні та освітні кваліфікації: актуальні методологічні підходи для закладів вищої освіти». Сертифікат: №0508 від 27.10.2025р.  |
| Соколенко Вікторія Вікторівна               | Старший викладач                       | «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»  | 15                  | Міжнародна програма підвищення кваліфікації “Разом із Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу“ Сертифікат № 10839 від 11 березня 2023 р. |
| Попова Віра Миколаївна                      | старший лаборант                       | «Зооінженерія»   | 10                  | -  |



#### **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.

