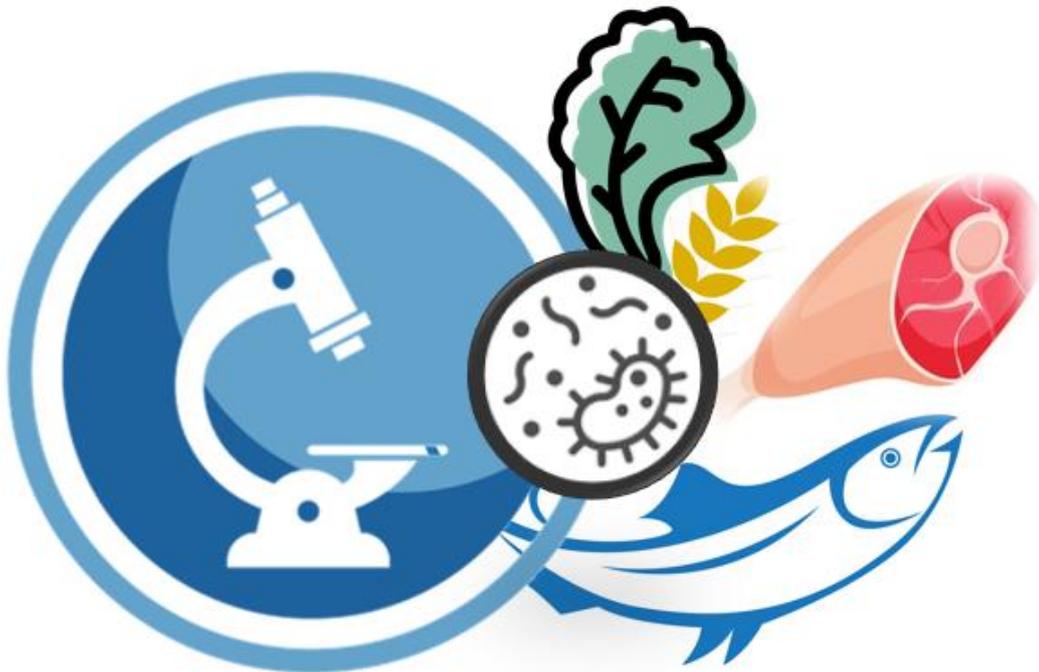




СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
**ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021, тел. +38 (0542) 70 11 49  
e-mail: [admin@snau.edu.ua](mailto:admin@snau.edu.ua), <https://fht.snau.edu.ua/>

# ПАСПОРТ

Навчально-наукової лабораторії мікробіологічних досліджень  
харчових продуктів



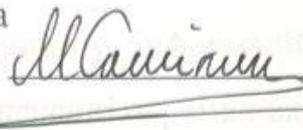
Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

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	
3.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки)	15
3.3. 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 .....	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ .....	11
3.1. Загальна характеристика приміщення .....	11
3.2 План приміщення лабораторії.....	13
4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ .....	14
4.1 Кадрове забезпечення .....	14
4.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки) .....	15
4.4 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу .....	16
5. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА .....	17

## 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Навчально-наукова лабораторія (далі – ННЛ) «Мікробіологічних досліджень харчових продуктів» 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.

ННЛ «Мікробіологічних досліджень харчових продуктів» 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 «Мікробіологічних досліджень харчових продуктів» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Мікробіологічних досліджень харчових продуктів» 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	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Харчова мікробіологія	лабораторні, лекційні	16	групове	44 30
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Навчальна практика	практичні	16	групове	36
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Крафтові технології молока та молочних продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	I	бакалавр	Харчова мікробіологія	лабораторні, лекційні	16	групове	44 30
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Навчальна практика	практичні	16	групове	36
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технології молока та молочних продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	I	магістр	Науково-дослідна робота	лабораторні	16	групове	120

## 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>Харчова мікробіологія</b>		
1	Лабораторна робота № 1: Організація роботи в мікробіологічній лабораторії при дослідженні харчових продуктів	2
2	Лабораторна робота № 2: Виготовлення та мікроскопіювання препаратів. Фарбування бактерій за методом Грама	2
3	Лабораторна робота № 3: Морфологічні та культуральні ознаки бактерій. Культивування мікроорганізмів. Поживні середовища для культивування мікроорганізмів.	2
4	Лабораторна робота № 4: Морфологічні та культуральні ознаки дріжджів. Кількісний облік мікроорганізмів.	2
5	Лабораторна робота № 5: Морфологічні та культуральні ознаки міцеліальних грибів.	2
6	Лабораторна робота №6: Методи роботи з мікроорганізмами. Мікробіологічні методи дослідження чутливості мікроорганізмів до антимікробних препаратів	2
7	Лабораторна робота № 7: Вивчення морфологічної будови та властивостей збудників харчових токсикозів, що передаються в сировину та харчові продукти.	2
8	Лабораторна робота № 8: Вивчення морфологічної будови та властивостей збудників харчових токсикоінфекцій, що передаються в сировину та харчові продукти.	2
9	Лабораторна робота № 9: Санітарно-бактеріологічний контроль питної води	2
10	Лабораторна робота № 10: Мікробіологічний контроль сирого молока	2
11	Лабораторна робота № 11: Визначення мікробіологічних показників різних видів кисломолочних продуктів згідно вимог нормативних документів.	2
12	Лабораторна робота № 12: Мікробіологічний контроль сирого м'яса.	2
13	Лабораторна робота № 13: Мікробіологічний контроль ковбасних виробів	2
14	Лабораторна робота № 14: Дослідження мікробіоти риби	2
15	Лабораторна робота № 15: Мікробіологічний аналіз зерна та борошна	2
16	Лабораторна робота № 16: Мікробіологічний контроль напівфабрикатів хлібопекарського виробництва	2
17	Лабораторна робота № 17: Мікробіологічний контроль круп.	2
18	Лабораторна робота № 18: Мікробіологічний контроль розводки чистої культури дріжджів. Мікробіологічний контроль пива.	2
19	Лабораторна робота № 19: Мікробіологічний контроль рослинної сировини	2
20	Лабораторна робота № 20: Мікробіологічний контроль рослинних консервів	2
21	Лабораторна робота № 21: Санітарно-мікробіологічний аналіз об'єктів, що контактують з сировиною та робочими поверхнями при виробництві харчових продуктів	2
22	Лабораторна робота № 22: Санітарно-гігієнічний контроль сировини та готової продукції основних харчових виробництв. Визначення ефективності дезінфекції виробничих процесів у харчовій промисловості	2
<b>Крафтові технології молока та молочних продуктів</b>		
23	Лабораторна робота 1. Ознайомлення з правилами відбору проб молока. Визначення показників якості вихідної сировини.	2
24	Лабораторна робота 3. Ознайомлення з основними температурними режимами при виробництві молочних продуктів. Проведення температурної обробки молока.	6
25	Лабораторна робота 4. Проведення розрахунків нормалізації.	6

26	Лабораторна робота 5. Моделювання векторної та апаратурно-технологічної схеми виробництва молока питного в умовах крафтових виробництв.	6
27	Лабораторна робота 6. Моделювання векторної та апаратурно-технологічної схеми виробництва кефіру, простокваші, ряжанки, йогурту, сметани в умовах крафтових виробництв. Відпрацювання технології.	6
28	Лабораторна робота 7. Вивчення особливостей технології виробництва сиру кисломолочного кислотнo-сичужним та кислотним способами та моделювання технологічної схеми. Відпрацювання технології.	6
29	Лабораторна робота 8. Визначення сиропридатності молока	6
30	Лабораторна робота 21. Вивчення фізико-хімічних показників знежиреного молока, сироватки, маслянки.	6
<b>Навчальна практика</b>		
31	Практичне заняття №1. Загальна характеристика харчової промисловості	6
32	Практичне заняття №2. Системний аналіз у харчових виробництвах	6
33	Практичне заняття №3. Технологія м'яса, м'ясних продуктів і продуктів переробки водних біоресурсів	6
34	Практичне заняття №4. Технологія переробки молока, тваринних та рослинних жирів	6
35	Практичне заняття №5. Технологія переробки овочів, плодів і ягід	6
36	Практичне заняття №6. Технології алкогольних та безалкогольних напоїв	12
37	Практичне заняття №7. Технологія на основі переробки зернових культур	6
38	Практичне заняття №8. Технологія кондитерських виробів	6
<b>Науково-дослідна робота</b>		
39	Лабораторне заняття №8. Проведення експериментального дослідження за темою кваліфікаційної роботи	6
40	Лабораторне заняття №9. Аналіз результатів експерименту	6

### 2.3. Методичне забезпечення

<b>Харчова мікробіологія</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	Харчова мікробіологія. Навчальний посібник для здобувачів освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх, С.О. Губа, В.В. Соколенко - Суми: СНАУ, 2025. – 384 с.
	Харчова мікробіологія: робочий зошит для студентів 1 курсу спеціальності 181 харчові технології, / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа - Суми: СНАУ, 2023. – 147с.
	Харчова мікробіологія: методичні рекомендації щодо самостійної роботи / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа - Суми: СНАУ, 2022. – 140 с. Протокол № 1 від «22» листопада 2022 р.
	Харчова мікробіологія: курс лекцій / уклад. В.В. Соколенко, - Суми: СНАУ, 2022. – 125 с. Протокол № 1 від «22» листопада 2022 р.
	Харчова мікробіологія: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт / уклад. В.В. Соколенко, С.О. Губа - Суми: СНАУ, 2022. – 147с. Протокол № 2 від «07» грудня 2022 р.
<b>Наукові публікації</b>	Volgova, N., Huba, S., Sokolenko, V., & Mazhara, A. (2023). Дослідження впливу вітамінів на процес ферментації при виробництві йогурту. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 25(100), 43-46. <a href="https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10007">https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10007</a>

	<p>Ladyka, V., Bolhova, N., Huba, S., Sokolenko, V., &amp; Skliarenko, Yu. (2024). Investigation of the influence of milk protein genotype on the process of fermentation of milk curds by mesophilic lactic acid streptococci. <i>Scientific Horizons</i>, 27(8), 113-121. <a href="https://doi.org/10.48077/scihor8.2024.113">https://doi.org/10.48077/scihor8.2024.113</a></p> <p>Bolgova, N. V., Sokolenko, V. V., Huba S. O., Ladokhin, S. V., &amp; Matsiuk, Y. A. (2024). ANALYSIS OF DOCUMENTS OF THE HACCP SYSTEM AT THE CURRENT ENTERPRISE. <i>Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes</i>, (1 (55), 27-31. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.3">https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.3</a></p> <p>Демидова, Є. В., Самілик, М. М., &amp; Губа, С. О. (2025). Дослідження впливу бузинової порошкової харчової добавки на термін зберігання йогуртів. <i>Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів</i>, (4 (58), 21-27. <a href="https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.3">https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.3</a></p>
<b>Технології молока та молочних продуктів / Крафтові технології молока та молочних продуктів</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Технології молока та молочних продуктів. Курс лекцій / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко, Т.П. Синенко Суми: СНАУ, 2025. – 173с. протокол № 4 від 25.02.2025р</p>
	<p>Технології молока та молочних продуктів. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко Т.П. Синенко Суми: СНАУ, 2025. – 167с. протокол № 4 від «25» 02 2025р</p>
	<p>«Технології молока та молочних продуктів»: методичні рекомендації до самостійної роботи здобувачів / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко Т.П. Синенко. Суми, 2025. – 125 с.</p>
	<p>Крафтові технології молока та молочних продуктів. Курс лекцій для здобувачів 3 курсу, спеціальність G 13 «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної і заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко - Суми: СНАУ, 2025. – 174с.</p>
	<p>Крафтові технології молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко - Суми: СНАУ, 2025. – 166с.</p>
	<p>«Крафтові технології молока та молочних продуктів»: методичні рекомендації до самостійної роботи здобувачів / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко Т.П. Синенко. Суми, 2025. – 125 с.</p>
<b>Наукові публікації</b>	<p>Odintsov, S., Nazarenko, Y., Synenko, T., &amp; Huba, S. (2024). Determining the influence of hemp seed protein on the quality indicators of cheese product and the content of nutrients in it. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 2(11 (128), 6–12. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.300172">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.300172</a> (Scopus).</p>
	<p>Bolgova, N., Huba, S., Sokolenko, V., &amp; Mazhara, A. (2023). Дослідження впливу вітамінів на процес ферментації при виробництві йогурту. <i>НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології</i>, 25(100), 43-46. <a href="https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10007">https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10007</a></p>
	<p>Рижкова Т. М., Самілик М. М., Болгова Н. В., Губа С. О., Соколенко В. В. (2022) Удосконалення технології сиркових мас із використанням порошку калини / <i>Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів»</i>, випуск 3 (49), 2022. с.69-74. DOI <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10</a></p>

	Петрова О. І., Болгова Н. В., Губа С. О., Соколенко В. В., Доденко А. В. (2022). Наукове обґрунтування використання насіння маку при виробництві сирків кисломолочних / Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 3 (49), 2022. с.51-57. DOI <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.8">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.8</a>
	Губа, С., Попова, А., Болгова, Н., Тищенко, В., & Губа, О. (2024). Розробка технології і рецептури напою кавового підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 14(1). <a href="https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-19">https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-19</a>
<b>Науково-дослідна робота</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	Науково-дослідна робота: Курс лекцій для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020 р. – с. 88.
	2. Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. Т.П. Синенко, М.М. Самілик – Суми: СНАУ, 2024 р. – с. 90. (Протокол №3 від 24 грудня 2024 р.)
	3. Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / Самілик М.М., Мельничук С.Д. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021 р. – с. 93.
	4. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступень вищої освіти «Магістр», видання 2-е доповнене // уклад. Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, А.О. Геліх, С.Г. Турчіна - Суми: СНАУ, 2024 рік, 88 с. (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.)
<b>Наукові публікації</b>	Самілик М.М. Перспективи використання бурякових цукатів у виробництві йогуртів / М. М. Самілик., Ю. В. Расамакіна // Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету м. В.І. Вернадського». Серія: Технічні науки. – 2019. – Т. 30 (69), № 3. – С. 97-102.
	Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. (2022). Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (117)), 39–44.
	Samilyk, M., & Korniienko, D. (2022). Development of technology for receiving enriched sugar. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 24(98), 25–29.
	Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova (2022). Waste-free technology of processing wild plant raw materials. Journal of Chemistry and Technologies, 30(3), 394-403. <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924</a> .
	Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (116)), 52–57. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605</a>
	Самілик, М. М., & Шешеня, І. О. (2023). Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (50)), 98-102. <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15</a> .
<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.).

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

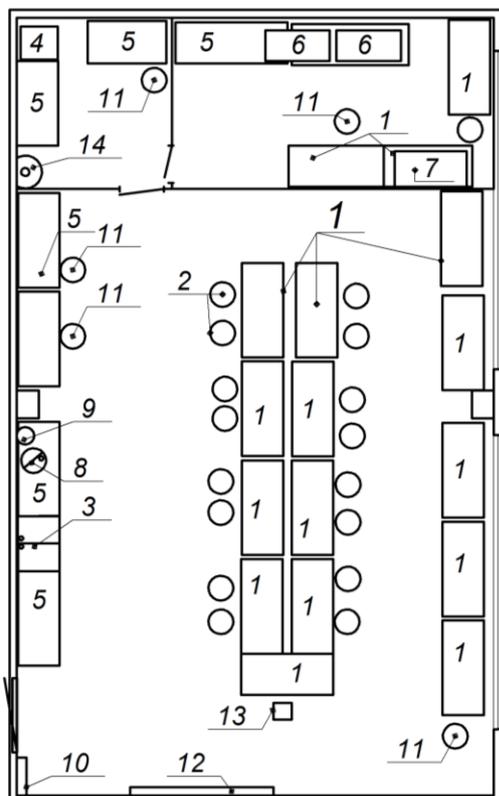
#### 3.1. Загальна характеристика приміщення

№ 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>117</i>
2	Площа приміщень, м <sup>2</sup>	<i>72</i>
3	Об'єм приміщень, м <sup>3</sup>	<i>252</i>
4	Освітлення:	
	- природне	<i>2 вікна (5,5%)</i>
	- штучне	<i>3600 лм (8 ламп 10 Вт)</i>
5	Опалення	<i>централізоване</i>
6	Вентиляція	<i>квартирка</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. та 2 монорозетки)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік електрообладнання	<i>Бактеріологічна лампа LBK – 1 шт.</i>
		<i>Стерилізатор SPV 65m – 1 шт.</i>
		<i>Холодильник Selesia – 1 шт.</i>
		<i>Сушильна шафа універсальна WAMCD -2 шт.</i>
		<i>Термостат водяний ELKON – 1 шт</i>
		<i>Плитка електрична ELNA – 1 шт</i>
		<i>Бойлер SHIVAKI 30 – 1 шт</i>
		<i>Автоклав середній 16 Е гвинтовий електро термостатом -1 шт.</i>
<i>Мікроскоп світловий з камерою KONUS – 1 шт</i>		
12	Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали	<i>проектор Optoma S334e</i>
		<i>Стенди -6 шт</i>
		<i>Набір препаратів мазків – 1 шт</i>
13	Перелік допоміжних технічних засобів	<i>Мікроскоп Юнат -I-II-1 – 2 шт.</i>
		<i>Мікроскоп БІОЛАМ – 2 шт</i>
		<i>Мікроскоп KONUS – 1 шт</i>
		<i>Ваги лабораторні – 1 шт</i>
14	Лабораторний посуд	<i>Циліндри мірні – 20 шт</i>

	та інвентар	<i>Колби склянні (0,1-1,0л) – 20 шт</i> <i>Стакани лабораторні – 20 шт</i> <i>Крапельниці – 10 шт</i> <i>Пробірки – 200 шт</i> <i>Пінетки (0,1-20,0) – 60 шт</i> <i>Чашки Петрі – 30 наборів</i> <i>Фарфорові ступки з товкачками – 10 шт</i> <i>Скельця: - предметні – 200 шт</i> <i>- покривні – 50 шт</i> <i>Пінцети - 2, скальпелі - 10, бак.петлі - 10</i> <i>Спиртівки – 6 шт</i>
14.1	Допоміжний посуд	<i>Ємності, бутлі, кухонне приладдя</i>
13	Перелік меблів	<i>Стіл викладача – 1 шт.</i>
		<i>Стіл лабораторний – 6 шт.</i>
		<i>Стіл лабораторний учнівський – 19 шт</i>
		<i>Стілець м'який – 16 шт.</i>
		<i>Стілець лабораторний білий – 6 шт</i>
		<i>Сейф – 1 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 аудиторії 117м

«Навчально-наукова лабораторія мікробіологічних досліджень харчових продуктів»



№	Назва	Кількість
1	Стіл лабораторний-учнівський	18
2	Стілець-м'який	16
3	Мийка лабораторна	1
4	Холодильник	1
5	Столи лабораторні	6
6	Сушильна шафа	2
7	Термостат водяний	1
8	Автоклав	1
9	Бойлер	1
10	Вішак	1
11	Стілець лабораторний	6
12	Дошка аудиторна	1
13	Стілець викладача	1
14	Мийка	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	д.т.н, професор, завідувач кафедри	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	20	2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Назаренко Юлія Валентинівна	к.т.н, доцент	«Технологія молока та молочних продуктів»	13	2024, 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	2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Демидова Євгенія В'ячеславівна	доктор філософії, доцент	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	13	2020 р., Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
Губа Світлана Олександрівна	старший викладач	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	13	2024 ТОВ «Сумський молочний завод»
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.

