



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

«Технологічного контролю продукції харчування»

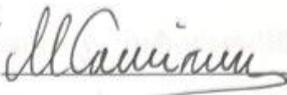
Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

Протокол № 5 від 30.12. 2025 р.

Декан факультету харчових технологій

 Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

 Марина САМІЛИК

2.1. Методичне забезпечення	11
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	12
3.1. Загальна характеристика приміщення	12
3.2. Цілія 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. Стан якості надання та співробітництва навчального підрозділу	16
5. ВІДПОВІДІ ТА ДОПОВІДНІЯ ДО ПАСПОРТА	17

ЗМІСТ

	стор.
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	
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 ОСНАЦЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	
3.1. Загальна характеристика приміщення	8
3.2. План приміщення лабораторії	10
4 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	11
4.1. Кадрове забезпечення	
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) **«Технологічного контролю продукції харчування»** є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері контролю якості продуктів харчування, створена в складі факультету харчових технологій.

ННЛ «Технологічного контролю продукції харчування» 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.

Зміст роботи навчально-наукової лабораторії «Технологічного контролю продукції харчування» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Технологічного контролю продукції харчування» здійснюється відповідно до затвердженого розкладу навчальних занять, розкладу екзаменів, графіків консультацій, планів з наукової роботи (планів з проведення науково-дослідних робіт) та затверджених на факультеті річних планів.

Річний план роботи навчально-наукової лабораторії складається завідувачем лабораторії або особою на яку покладені ці обов'язки, та затверджується 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	I	бакалавр	Біохімія	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Біохімія	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	II	бакалавр	Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	II	бакалавр	Стандартизація і сертифікація харчової продукції	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	II	бакалавр	Методи контролю харчових продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	II	бакалавр	Методи контролю харчових 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
Біохімія		
1	Лабораторна робота №1. Білки. Кольорові реакції на білки	2
2	Лабораторна робота №2. Визначення ізоелектричної точки білка	2
3	Лабораторна робота №3. Хімія білків 3. Виділення казеїну із білка	2
4	Лабораторна робота №4. Хімія нуклеїнових кислот. Кислотний гідроліз нуклеопротеїдів.	2
5	Лабораторна робота №5. Кількісне визначення глюкози. Винахід молочної кислоти у м'язах.	2
6	Лабораторна робота № 6. Виділення глікогену з печінки.	2
7	Лабораторна робота №7. Винахід фосфатидилхоліну в жовтку курячого яйця.	2
8	Лабораторна робота № 8. Винахід холестеролу.	2
9	Лабораторна робота № 9. Визначення констант жирів рослинного та тваринного походження.	2
10	Лабораторна робота № 10. Якісні реакції на вітаміни, розчинні в жирах.	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	2
12	Лабораторна робота №12. Якісні реакції на водорозчинні вітаміни.	2
13	Лабораторна робота №13. Визначення специфічності ферментів.	2
14	Лабораторна робота №14. Вплив рН на активність ферментів.	2
15	Лабораторна робота №15. Визначення залежності дії ферментів від температури	2
16	Лабораторна робота №16. Методи визначення мінеральних речовин.	2
17		
18	Лабораторна робота №17. Методи визначення масової частки вологи в харчових продуктах.	4
19	Лабораторна робота №18. Дослідження харчових барвників: екстрагування з харчових продуктів, розділення та ідентифікація.	2
20	Лабораторна робота №19. Дослідження харчових ароматизаторів.	2
21	Лабораторна робота №20. Визначення якісного складу природних та синтетичних підсолоджувачів.	2
22	Лабораторна робота №21. Якісне та кількісне визначення консервантів.	2
Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів		
1	Лабораторне заняття №1. Аналіз ключової термінології у сфері стандартизації та якості	2
2	Лабораторне заняття №2. Дослідження структури та основоположних стандартів	2
3	Лабораторне заняття №3. Практикум з пошуку та аналізу чинних нормативних документів (НД).	2
4	Лабораторне заняття №4. Моделювання етапів життєвого циклу стандарту підприємства (ТУУ).	2
5	Лабораторне заняття №5. Порівняльний аналіз стандартів ISO 9001 та ISO 10000.	2
6	Лабораторне заняття №6. Дослідження схем сертифікації продукції в ЄС та США.	2
7	Лабораторне заняття №7. Практикум з ідентифікації товарів за штрих-кодами EAN.	2
8	Лабораторне заняття №8. Розробка елементів документації системи управління якістю (СУЯ) за ISO 9001.	4
9	Лабораторне заняття № 9. Ідентифікація програм-передумов (PRP) для харчового виробництва за ISO 22000.	4

10	Лабораторне заняття № 10. Складання чек-листа для проведення внутрішнього аудиту СУЯ.	4
11	Лабораторне заняття № 11. Застосування інструментів TQM (діаграма Ісікави, діаграма Парето).	4
12	Лабораторне заняття № 12. Аналіз законодавчих вимог до маркування харчових продуктів.	4
13	Лабораторне заняття № 13. Розробка плану НАССР: аналіз небезпечних факторів та визначення ККТ.	4
14	Лабораторне заняття № 14. Побудова контрольних карт Шухарта для моніторингу процесу.	4
15	Лабораторне заняття № 15. Побудова контрольних карт Торгетса для моніторингу процесу.	2
Науково-дослідна робота		
1	Лабораторне заняття №1. Дослідження проблемних питань в харчовій галузі. Розробка концепції вирішення однієї із проблем	6
2	Лабораторне заняття №2. Формування гіпотези, напряму та теми наукового дослідження	6
3	Лабораторне заняття №3. Обґрунтування актуальності наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи	6
4	Лабораторне заняття №4. Формування проблеми, мети та завдання наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи	6
5	Лабораторне заняття №5. Огляд джерел інформації за напрямом наукового дослідження	6
6	Лабораторне заняття №6. Підготовка схеми дослідження для вирішення завдань кваліфікаційної роботи	6
7	Лабораторне заняття №7. Формування методів та засобів проведення експерименту для вирішення завдань кваліфікаційної роботи	6
8	Лабораторне заняття №8. Проведення експериментального дослідження за темою кваліфікаційної роботи	6
9	Лабораторне заняття №9. Аналіз результатів експерименту	6
10	Лабораторне заняття №10. Підготовка графічних засобів із результатами експерименту	6
11	Лабораторне заняття №11. Підготовка наукового реферату за тематикою кваліфікаційної роботи	6
12	Лабораторне заняття №12. Підготовка звіту за тематикою кваліфікаційної роботи	6
13	Лабораторне заняття №13. Підготовка тези доповіді за тематикою кваліфікаційної роботи	6
14	Лабораторне заняття №14. Підготовка наукової статті за тематикою кваліфікаційної роботи	6
15	Лабораторне заняття №15. Підготовка патенту України на винахід	6
16	Лабораторне заняття №16. Написання розділу колективної монографії за тематикою кваліфікаційної роботи	6
17	Лабораторне заняття №17. Розробка технологічної інструкції на виготовлення продукту	6
18	Лабораторне заняття №18. Розробка технічних умов на виготовлення продукту	6
19	Лабораторне заняття №19. Публічна презентація результатів власних наукових досліджень	12
Стандартизація і сертифікація		
1	Лабораторне заняття № 1. Короткий історичний огляд розвитку стандартизації.	2
2	Лабораторне заняття № 2. Державна система стандартизації. Основоположні стандарти.	2
3	Лабораторне заняття № 3. Порядок роботи з нормативними документами.	2

4	Лабораторне заняття № 4. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів.	2
5	Лабораторне заняття № 5. Вивчення чинних міжнародних стандартів ISO серії 9000 та ISO серії 10000.	2
6	Лабораторне заняття № 6. Міжнародна практика сертифікації.	2
7	Лабораторне заняття № 7. Система кодування товарів.	2
8	Лабораторне заняття № 8. Сертифікація продукції.	4
9	Лабораторне заняття № 9. Державна система сертифікації продукції.	4
10	Лабораторне заняття № 10. Порядок проведення сертифікації продукції.	4
11	Лабораторне заняття № 11. Підходи, концепції та моделі управління якістю.	4
12	Лабораторне заняття № 12. Якість як об'єкт управління.	4
13	Лабораторне заняття № 13. Управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР.	4
14	Лабораторне заняття № 14. Статистичні методи контролю за якістю (Частина 1).	4
15	Лабораторне заняття № 15. Статистичні методи контролю за якістю. (Частина 2)	2
Методи контролю харчових продуктів		
1	Лабораторна робота №1. Визначення сенсорної чутливості та порогів сенсорної чутливості дегустатора.	6
2	Лабораторна робота №2. Вивчення методів визначення масової частки вологи та сухих речовин.	8
3	Лабораторна робота №3. Вивчення методів кислотності та лужності	6
4	Лабораторна робота №4. Вивчення методів визначення масової частки білка	6
5	Лабораторна робота №5. Вивчення методів визначення масової частки жирів	6
6	Лабораторна робота №6. Вивчення методів визначення масової частки вуглеводів.	6
7	Лабораторна робота №7. Вивчення методів визначення масової частки вітамінів та мінеральних речовин	6

2.3. Методичне забезпечення

Біохімія	
Методичне забезпечення	<p>Біохімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Геліх А.О., Мельничук С.Д. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020. – 65 с.</p> <p>Біохімія. Курс лекцій для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Геліх А.О., Мельничук С.Д. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020. – 55 с.</p> <p>Біохімія. Курс лекцій для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Геліх А.О. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023. – 105 с.</p>
Наукові публікації	<p>Helikh, A., & Filon, A. (2025). Study of the amino acid profile of alternative proteins (<i>Helix pomatia</i>, <i>Lissachatina fulica</i>, <i>Helix aspersa</i>) and their potential application in a healthy diet: optimization of a modern brandade recipe. <i>Technology Audit and Production Reserves</i>, 2(3(82)), 71–79. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.326896 (Scopus)</p> <p>Геліх А. (2025). Низькоалергенне пісочне печиво збагачене порошком маніока та альтернативним білком для харчування військових. <i>Biota. Human. Technology</i>. 2025. №1. С. 148-160. DOI:10.58407/bht.1.25.9</p>

	<p>Геліх, А. О. (2025). Дослідження показників якості соусів з використанням альтернативних білків для військового харчування. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки</i>, (1), 294-303. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.29</p> <p>Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q. (2023). Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>, 17(3), 2301-2312. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6</p> <p>Bozhko N., Pasichnyi V., Tischenko V., Koval O., Marynin A. Use of bioactive properties of plant extracts to increase the storage stability of mechanically separated turkey meat. <i>Ukrainian Food Journal</i>. 2022. 11(4). С. 616-628. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-4-10</p> <p>Pasichnyi V., Bozhko N., Tischenko V., Marynin A., Shubina Y., Svyatnenko R., Haschuk O., Moroz O. Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2022. 1. С. 33-40. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.252369.</p> <p>Sukhodub, L., Bozhko, N., Kumeda, M., Sukhodub, L. (2024). Antioxidant Potential of Quartzetin and Rosemary Extract as Components of Nanometric Apatite Biopolymer Materials for Osteoplasty. <i>Journal of Drug Delivery Science and Technology</i>, 105870. https://doi.org/10.1016/j.jddst.2024.105870.</p>
Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів	
Методичне забезпечення	<p>Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції. Навчальний посібник для здобувачів освіти для ОПІ «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх, С.О. Губа- Суми: СНАУ, 2025. – 340 с.</p> <p>Геліх А.О., Губа С.О. Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Курс лекцій для студентів бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання // Суми : СНАУ, 2024 рік, 97 с.</p> <p>Геліх А.О., Губа С.О. Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для студентів бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання // Суми : СНАУ, 2024 рік, 67 с.</p> <p>Геліх А.О., Губа С.О. Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Методичні рекомендації щодо виконання самостійних робіт для студентів бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання // Суми : СНАУ, 2024 рік, 82 с.</p>
Наукові публікації	<p>Helikh, A., & Filon, A. (2025). Helikh, A., & Filon, A. (2025). Biochemical variability of vegetable juice powders: a key factor in modulating the physicochemical properties and safety profile of vegan fermented sausages. <i>Technology Audit and Production Reserves</i>, 4(3(84)), 52–59. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.334830</p> <p>Геліх, А., Юнфень, П. (2025). Моделювання технології м'ясних варених фаршевих виробів з використанням альтернативних білків. <i>Інновації та технології в сфері послуг і харчування</i>, (1 (15)), 10-15. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.2</p>

	<p>Головка Т. М., Жеребкін М.В., Геліх А.О., Філон А.М. (2024). Буряк попередньо оброблений заморожуванням-розморожуванням, як джерело нітритів в Італійській салямі, збагаченій альтернативними білками. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – Харків: ДБТУ, Вип. 2 (36). – 27-43 с. DOI 10.5281/zenodo.14672191 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/62863/1/Prohres_tekhnika_tekhnolohiyi_2_24-27-43.pdf</p> <p>Liu, Y., Helikh, A.O., Filon, A.M., Tang, X.-X., Duan, Z.-H., Ren, A.-Q. (2024). Beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>conditiva</i> Alef.) pretreated by freeze-thaw: influence of drying methods on the quality characteristics. <i>CYTA-Journal of Food</i>, 22(1), 1-12. https://doi.org/10.1080/19476337.2023.2295421</p> <p>Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q. (2023). Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>, 17(3), 2301-2312. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6</p> <p>Liu, Y., Helikh, A., Filon, A., & Duan, Z. (2023). Sausage technology for food sustainability: recipe, color, nutrition, structure. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>, 4(11(124)), 47-58. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.286323</p>
Науково-дослідна робота	
Методичне забезпечення	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, 2020р. – с. 88.
	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» / Самілик М.М., Мельничук С.Д. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021р. – с. 45.
	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, 2021р. – с. 93.
	Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до проведення семінарських занять 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, 2021р. – с. 11.
Наукові публікації	Samilyk, M., Synenko, T., Bolgova, N., Lukhanin, B., & Borozenets, N. (2025). Assessment of the risk of pollution of the ecosystem and agricultural products in the zone of military conflict. <i>Technology Audit and Production Reserves</i> , 5(3(85)), 23–28. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.341902
	Samilyk, M., Illiashenko, Y., Tkachuk, S., Prylipko, T., & Koval, T. (2025). Evaluation of physico-chemical properties and bioactivity of derivatives of black chokeberry products obtained during osmotic dehydration. <i>Technology Audit and Production Reserves</i> , 4(3(84)), 67–72. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.337008
	Samilyk, M., & Synenko, T. (2025). Assessment of the impact of military actions on the safety of soil and agricultural products. <i>EUREKA: Life Sciences</i> , (2), 60-67. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2025.003879
	Samilyk, M., Nahorni, Y., Marenkova, T., & Bokovets, S. (2025). Influence of enriched ingredients on the functional properties and nutritional value of bread. <i>Technology Audit and Production Reserves</i> , 3(3(83)), 63–68. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.329145

	<p>Samilyk, M., Kovalova, O., Yudina, T., Bolhova, N., & Klochko, T. (2025). Assessment of the efficiency of processing non-traditional fruit raw materials at beet sugar plants. Unknown. https://doi.org/10.22004/AG.ECON.364312</p> <p>Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q. (2023). Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>, 17(3), 2301-2312. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6</p>
Стандартизація і сертифікація харчової продукції	
Методичне забезпечення	Стандартизація і сертифікація харчової продукції. Конспект лекцій для здобувачів освіти для ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2025. – 162 с.
	Стандартизація і сертифікація харчової продукції. Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освіти для ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2025. – 160 с.
	Стандартизація і сертифікація харчової продукції. Методичні рекомендації щодо виконання самостійної роботи для здобувачів освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2025. – 240 с.
Наукові публікації	Helikh, A., & Filon, A. (2025). Helikh, A., & Filon, A. (2025). Biochemical variability of vegetable juice powders: a key factor in modulating the physicochemical properties and safety profile of vegan fermented sausages. <i>Technology Audit and Production Reserves</i> , 4(3(84)), 52–59. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.334830
	Геліх, А., Юнфень, П. (2025). Моделювання технології м'ясних варених фаршевих виробів з використанням альтернативних білків. <i>Інновації та технології в сфері послуг і харчування</i> , (1 (15)), 10-15. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.2
	Головко Т. М., Жеребкін М.В., Геліх А.О., Філон А.М. (2024). Буряк попередньо оброблений заморожуванням-розморожуванням, як джерело нітритів в Італійській салямі, збагаченій альтернативними білками. <i>Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі</i> . – Харків: ДБТУ, Вип. 2 (36). – 27-43 с. DOI 10.5281/zenodo.14672191 https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/62863/1/Prohres_tekhnika_tekhnolohiyi_2_24-27-43.pdf
	Liu, Y., Helikh, A.O., Filon, A.M., Tang, X.-X., Duan, Z.-H., Ren, A.-Q. (2024). Beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>conditiva</i> Alef.) pretreated by freeze-thaw: influence of drying methods on the quality characteristics. <i>CYTA-Journal of Food</i> , 22(1), 1-12. https://doi.org/10.1080/19476337.2023.2295421
	Gao, D., Helikh, A., Duan, Z., & Xie, Q. (2023). Thermal, structural, and emulsifying properties of pumpkin seed protein isolate subjected to pH-shifting treatment. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 17(3), 2301-2312. https://doi.org/10.1007/s11694-022-01776-6
	Liu, Y., Helikh, A., Filon, A., & Duan, Z. (2023). Sausage technology for food sustainability: recipe, color, nutrition, structure. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 4(11(124)), 47-58. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.286323

Методи контролю харчових продуктів	
Методичне забезпечення	Методичні вказівки щодо проведення лабораторних робіт для студентів факультету харчових технологій спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти Автори Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування, Боковець С.П., д.ф., доцент кафедри технології харчування Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.66 4.
	Методи контролю харчових продуктів. Методичні вказівки щодо проведення самостійних робіт для студентів факультету харчових технологій спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти. Автори Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування, Боковець С.П., д.ф., доцент кафедри технології харчування Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.30.
	Методи контролю харчових продуктів. Методичні вказівки щодо проведення лекційних занять для студентів факультету харчових технологій спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття освіти. Автори Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування, Боковець С.П., д.ф., доцент кафедри технології харчування Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025 р. – с.47.
Наукові публікації	Кошель О. Ю., Т. І. Маренкова, Т. М. Степанова, А. В. Крутась, Інноваційна технологія приготування тіста для піци. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. – Вип. 24, том 2, с. 285-294 DOI: 10.32782/2220-8674-2024-24-2-13
	Боковець С. (2025). Сучасні технології та обладнання для кулінарних експериментів у молекулярній гастрономії. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів
	Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. Визначення показників якості тіста для круасанів. Науковий вісник ТДАТУ, 2022. Вип. 12, том 3, с.258-265. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-3-25 https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf
	Samilyk, M., Nahorny, Y., Marenkova, T., & Bokovets, S. (2025). Influence of enriched ingredients on the functional properties and nutritional value of bread. Technology Audit and Production Reserves, 3(83). https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.329145
	Кошель О. Ю., С.П. Боковець, Дослідження впливу борошна зеленої гречки та псиліуму на структурно-механічні властивості безглютенових маффінів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. – Вип. 24, том 2, с. 297-303. DOI: 10.32782/2220-8674-2024-24-2-19
	Кошель О. Ю. Технологія термостабільної молоковмісної начинки з використанням желатину/ О. Ю. Кошель, А. М. Діхтярь, Ф. В. Перцевой, Н. В. Федак. – Харків : Діса+, 2024. – 146 с. ISBN 978-617-8346-21-8

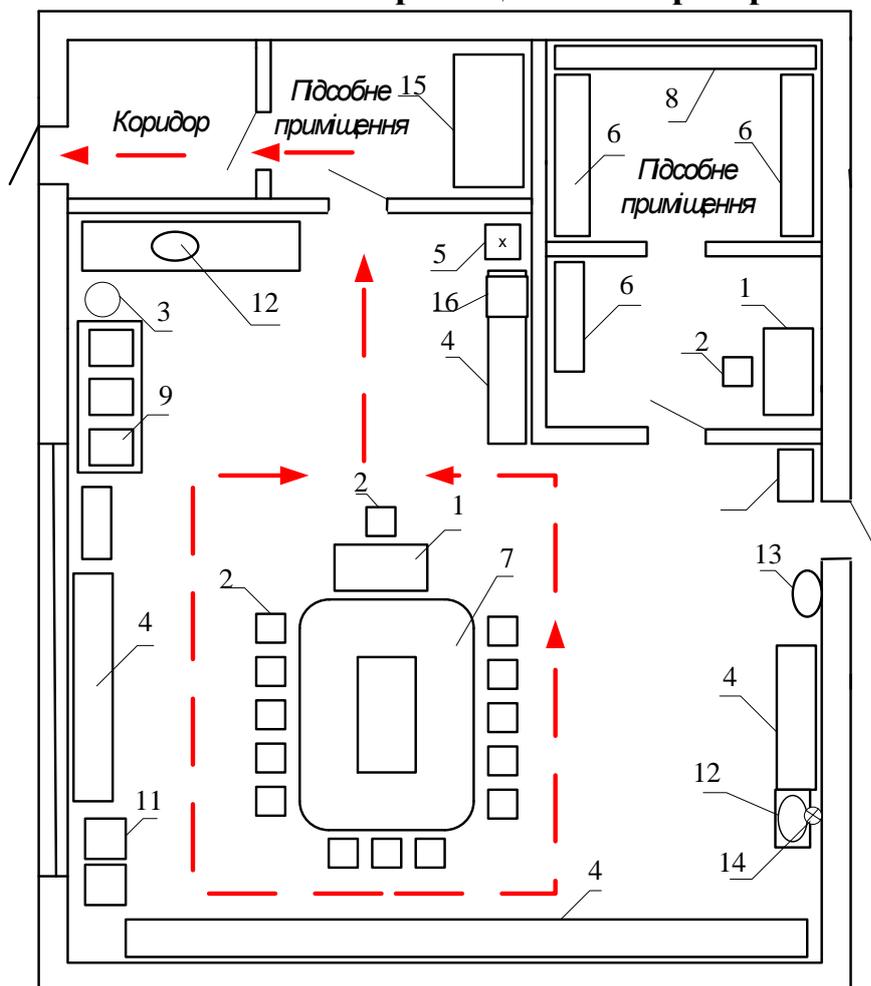
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

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>120</i>
2	Площа приміщень, м ²	<i>89,7</i>
3	Об'єм приміщень, м ³	<i>268,4</i>
4	Освітлення:	
	- природне	<i>2 вікна (11%)</i>
	- штучне	<i>9000 лм (10 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 6 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік електрообладнання (виробниче)	<i>Апарат для деіонізації води - 1 шт.</i>
		<i>Дистилятор ДЕМ-10- 1 шт.</i>
		<i>Баня водяна-3 гнізда w3- 1 шт.</i>
		<i>Баня водяна - 2 шт.</i>
		<i>Баня піскомасляна ЛПО - 1 шт.</i>
		<i>Мікронасос МПЛ - 1 шт.</i>
		<i>Муфельна піч LM 312.11 - 1 шт.</i>
		<i>Насос електро-вакуумний - 1 шт.</i>
		<i>Насос Камовського - 1 шт.</i>
		<i>Піч КС-65 - 1 шт.</i>
		<i>Плитка електрична Термія ЕПЧ2-2,2/220 - 1 шт.</i>
		<i>Стерелізатор SPW-65 - 2 шт.</i>
		<i>Ультратермостат UTU-4 б/у - 1 шт.</i>
		<i>Ультратермостат UTU-8 б/у - 1 шт.</i>
<i>Шафа витяжна для роботи із загрозовими засобами ШВ - 1 шт.</i>		

		<i>Шафа термічної обробки ML W WS 100 - 1 шт.</i>
		<i>Шафа термічної обробки ML WTS 400 - 1 шт.</i>
12	Перелік електрообладнання (лабораторні прилади)	<i>Апарат для визначення каротину - 2 шт.</i>
		<i>Ваги аналітичні Nageta AV IV S/3 - 1 шт.</i>
		<i>Ваги з верхньою чашкою NAGEMA 34.010 - 1 шт.</i>
		<i>Електронний вібратор (лзб.струшувач) Thys 2 - 1 шт.</i>
		<i>Мішалка магнітна - 1 шт.</i>
		<i>Планиметр полярний - 1 шт.</i>
		<i>Прилад Соксклета 3xM - 1 шт.</i>
		<i>Рефрактомер РЛ-2 - 1 шт.</i>
		<i>Рефрактометр Аббе - 1 шт.</i>
		<i>РН-метр Н-5170 - 1 шт.</i>
		<i>Спектрофометр Specol 11 - 1 шт.</i>
		<i>Центрифуга лабораторна - 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>
13	Перелік меблів	<i>стіл викладача – 1 шт.</i>
		<i>стіл аудиторний – 2 шт.</i>
		<i>стілець – 12 шт.</i>
		<i>комплект лабараторних меблів – 1 шт.</i>
		<i>комплект навісних лабораторних шафок – 1 шт.</i>
		<i>тумба під мийку– 2 шт.</i>
14	Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо- і пожежонебезпекою	<i>категорія Д</i>
15	Кількість посадочних місць	<i>12</i>

3.2 План приміщення лабораторії



Позн.	Назва	Кільк.	Примітка
1	Стіл викладача/аспіранта/лаборанта	1	
2	Стілець	15	
3	Дистилятор	1	ДЕМ-10
4	Комплект лабораторних меблів	1	
5	Холодильник	1	
6	Шафа для зберігання лабораторного посуду	1	
7	Стіл навчальний	2	
8	Шафа для реактивів	1	
9	Витяжна шафа	3	ШВ
10	Вітрина демонстраційна для сирів	1	
11	Термостат	3	УТУ-4 б/у
12	Мийка для посуду	2	
13	Мийка для рук	1	
14	Електричний водонагрівач	1	
15	Стелаж	1	
16	Піч електрична	1	Піч КС-65

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
Геліх Анна Олександрівна	к.т.н, доцент	«Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	11	<p>Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни «Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів галузі». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.- 11.11.2024. Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017639-24.</p> <p>Виробниче стажування на ТОВ «Сумський молочний завод» у період «01» березня 2025 року по «01» квітня 2025 року. Мета підвищення кваліфікації (стажування) ознайомлення з організацією роботи виробничої лабораторії підприємства та методами визначення показників якості, харчової цінності та безпеки продукції, що випускається підприємством, а також особливостями реалізації системи НАССР на виробництві.</p> <p>Міжнародне стажування Fundraising and organization of project activities in educational establishments: european experience and has developed the educational project on the topic Artificial Intelligence in Education and Learning/Integration of AI Tools into Teaching and Research Activities. Amount: 180 hours / 6 ECTS credits. Internship period: from May 17 to June 22, 2025. Series and registration number: SZFL-003713.</p>
Самілик Марина Михайлівна	Д.т.н., професор	«Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	15	<p>Стажування у кафе-пекарні «Пан Пекар» (ФОП «Нагорний Я.В.») з 01 листопада 2024 року по 01 грудня 2024 року. Тема: «Інновації у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів як запорука</p>

			<p>успішного бізнесу ». Наказ на стажування № 1394/вк/тр. Звіт затверджено протоколом засідання кафедри технологій та безпеки харчових продуктів від "03" грудня 2024 року, протокол № 8.</p> <p>II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інформаційні та інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні» (15 годин, 0,5 кредитів) 1-2 грудня 2021 р., м. Дніпро-Ополе (Україна-Польща) Академія управління та адміністрації в Ополе.</p> <p>V Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» (8 год, 0,27 кредитів) 24-25 жовтня 2024 р, м.Львів Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського.</p> <p>Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації» (6 год), 23-24 травня 2023 року, м.Київ НУХТ.</p> <p>Тренінг в Національному університеті «Львівська політехніка» (м. Львів) за темою: «Вивчення європейського досвіду впровадження систем управління якістю освітніх послуг» в рамках міжнародного проекту Erasmus+ Jean Monnet Module 101085516-QMSEI-ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH. (14.03.2024 – 15.03.2024), що підтверджується сертифікатом участі (15 годин, 0,5 кредити).</p> <p>Участь у Другій міжнародній осінній школі Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» (30 академ. год.) у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE) 24-25 жовтня, 2023р. Національний університет харчових технологій м.Київ.</p> <p>Навчання за Програмою базової підготовки сільськогосподарських дорадників і експертів дорадників проведено НУБіП України. з 20.03.2024 по 05.04.2024 в обсязі 180 годин (6 кредитів). Свідоцтво СС00493706/021750-24.</p> <p>Навчальна мобільність за програмою Еразмус+ Call 2022 – KA1– Мобільність персоналу для викладання та тренінгів між програмою та країнами-партнерами (Університет прикладних наук</p>
--	--	--	--

				Вайнштефан-Тріздорф, м. Freising, Німеччина). 11-15 листопада 2024.
Синенко Тетяна Павлівна	доктор філософі, доцент	«Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	5	Міністерство освіти і науки України. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. Підвищення кваліфікації «Основи мультифункціонального сільського господарства» (11.12.2024). Сертифікат № ПК 38282994/7647-24. Обсяг – 0,26 кредити (8 годин). 1. Рада молодих учених при Міністерстві освіти і науки України. Тренінговий проєкт «Grantwriter – III» (27-31 березня 2023 року). Сертифікат № 2503 (дата 31.03.2023). Обсяг – 2 кредити (60 годин). 2. Онлайн школа Цифрові технології в наукових дослідженнях. Підвищення кваліфікації II онлайн школи «Цифрові технології в наукових дослідженнях» (12.11 – 12.12.2024). Сертифікат № 20241212/166 (дата 12.12.2024). Обсяг – 3 кредити (90 годин). 3. Центр забезпечення якості освіти НаУКМА, AcademIQ (Prometheus). Онлайн-курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». Ідентифікаційний номер сертифіката 75ffe7eddfе049daa2ea90de2b488d6a (дата 26.10.2023). Обсяг – 2 кредити (60 годин).
Божко Наталія Володимирівна	Д.т.н., професор	«Харчові технології», «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	20	Розбудова системи забезпечення академічної доброчесності у закладі освіти», свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408290/0432-22 від 14.02.2022 р., 30 годин «З електронних засобів та дистанційних технологій навчання» свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/2068-22 від 8.11.2022 р., 30 годин «Акредитація освітньої програми: кращі практики та проблемні питання» свідоцтво про підвищення кваліфікації СП №05408289/2434-22 від 18.11.2022 р., 30 годин «З електронних засобів та дистанційних технологій навчання», свідоцтво про підвищення кваліфікації № 05408289/2068-22, від 8.11.2022 р., 180 годин Підвищення кваліфікації за накопичувальною системою свідоцтво СП № 05408289/1239-23 від 5.05.2023 р., 180 годин Підвищення кваліфікації за програмою «Еразмус+ у сфері освіти: про формування заявки до успішного звітування», свідоцтво про

				підвищення кваліфікації СП № 05408289/0503-25 від 14.02.2025 р, 30 годин
Губа Світлана Олександрівна	асистент	«Технології зберігання, консервування та переробки молока»	11	<p>Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Педагогічні основи вибору методів і засобів навчання у вищому навчальному закладі в умовах пандемії». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.- 11.11.2022. Кількість кредитів – 2 (60 годин). Сертифікат: СС 00493706/017642-22.</p> <p>Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності». Тема: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 16.09.- 27.09.2024. Кількість кредитів – 2 (60 годин). Сертифікат: СС 00493706/023503-24.</p> <p>Тренінг «Вивчення європейського досвіду впровадження систем управління якістю освітніх послуг» в рамках міжнародного проекту Erasmus+ Jean Monnet Module 101085516-QMSEEI- ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH (15 годин), 14,15 березня 2024.</p> <p>Стажкування згідно плану-графіку на ТОВ «Сумський молочний завод» з 17.10.24 по 17.11.24. Тема: «Інновації у виробництві молочних продуктів, підвищення харчової та біологічної цінності продукції та управління якістю і безпекою молочних продуктів». Наказ на стажування № 1394/вк/тр. Звіт затверджено протоколом засідання кафедри технологій та безпечності харчових продуктів від “22” листопада 2024 року, протокол №7</p> <p>Курс відеолекцій розроблений Національним агентством кваліфікацій «Професійні та освітні кваліфікації: актуальні методологічні підходи для закладів вищої освіти». 22.09.2025 – 17.10.2025. Кількість кредитів 1,5 – (45 годин). Сертифікат: №0508 від 27.10.2025р.</p>

Кошель Олена Юрївна	доктор філософі, доцент	«Харчові технології»,	8	<p>Luhansk regional institute of postgraduate Pedagogical education, сертифікат, SZFL-001645, тема “Шкільне харчування”, 12.02.2022-20.03.2022, 6 кредитів (180 год).</p> <p>Національний університет біоресурсів і природокористування України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. Тема: Формування професійних компетентностей для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з дисципліни «Товарознавство». Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/017654-22, 11 листопада 2022 р., 2 кредити (60 год).</p> <p>Закордонне стажування в м. Порто, Португалія з 19.02.2024-01.03.2024, від 01 березня 2024 року.</p> <p>Закордонне стажування в Сумському міжнародному коледжі ХІНТ, Китай, з 14 жовтня по 25 грудня 2024 року, наказ № 1325/вк/ тр від 01 жовтня 2024. (Викладання дисциплін англійською мовою «Fruit and vegetable processing technology" and "Meat processing technology")</p>
Боковець Сергій Петрович	доктор філософі, доцент	«Крафтові техноллогії та гастрономічні інновації»	5	<p>Захист дисертаційної роботи 4 грудня 2023 року на отримання наукового ступеню доктор філософії (Н23 № 002089). Наказ № 511-к від 27.09.2023 р. “Про утворення разової спеціалізованої вченої ради для присудження ступеня доктора філософії”. Спеціальність 181 – Харчові технології. Назва дисертаційної роботи: «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна»</p>

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.

