



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 «Товарознавства товарів,
пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування»**

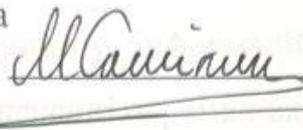
Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

Протокол № 5 від 30.12. 2025 р.

Декан факультету харчових технологій

 Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

 Марина САМЛІК

1. НАЗВА ПАСПОРТУ	1
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	2
2.1. Загальна характеристика приміщення	11
2.2. План приміщення лабораторії	12
3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	14
3.1. Кадрове забезпечення	14
3.2. Перспективний план роботи (на 2 - 3 роки)	15
3.3. Склад кадрів: завідувача та співробітників навчального підрозділу	16
4. ДАТИ ТА ДОПОВНЕННЯ 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	
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	8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	
3.1. Загальна характеристика приміщення	12
3.2 План приміщення лабораторії	14
4 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	15
4.1 Кадрове забезпечення	
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

Навчально-наукова лабораторія (далі – ННЛ) **«Товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування»** є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері крафтових технологій та гастрономії, створена в складі кафедри технологій та безпеки харчових продуктів факультету харчових технологій.

ННЛ «Товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері 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 та протокольними рішеннями завідувача кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, Положенням про кафедру.

Зміст роботи навчально-наукової лабораторії «Товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпеки харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Товарознавства товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування» здійснюється відповідно до затвердженого розкладу навчальних занять, розкладу екзаменів, графіків консультацій, планів з наукової роботи (планів з проведення науково-дослідних робіт) та затверджених завідувачем кафедри річних планів.

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

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

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

2.1. Види навчальних занять

Спеціальність	Освітня програма	Курс	СВО	Навчальна дисципліна	Вид* занять	Кількість студентів в підгрупі	Форма** проведення занять	Кількість навчальних годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Харчові технології	Харчові технології	II	магістр	Заснування бізнесу у харчовій промисловості	практичні	14	групове	40
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	IV	бакалавр	Концепції та ресторанний креатив	практичні	14	групове	30
Харчові технології	Харчові технології	II	магістр	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	лабораторні	14	групове	40
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	IV	бакалавр	Сучасні технології для HoReCa	Лекційні, практичні	14	групове	30 44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	IV	бакалавр	Основи кейтерингу	лабораторні	14	групове	44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	IV	бакалавр	Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування	практичні	14	групове	60
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Навчальна практика	практичні	14	групове	74

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
Заснування бізнесу у харчовій промисловості		
1	Практичне заняття №1. Аналіз харчових підприємств Сумщини. Вивчення тенденцій попиту на харчові продукти	4
2	Практичне заняття №2. Оцінка можливостей виробництва в заданих умовах	4
3	Практичне заняття №3. Розробка бізнес-моделі відкриття підприємства харчової промисловості	4
4	Практичне заняття №4. Аналіз закладів ресторанного господарства Сумщини.	4
5	Практичне заняття №5. Підготовка бізнес-плану підприємства з виробництва харчових продуктів.	4
6	Практичне заняття №6. Підготовка бізнес-плану закладу ресторанного господарства	4
7	Практичне заняття №7. Розробка бренду харчового продукту	4
8	Практичне заняття №8. Розробка концепції підприємства закладу ресторанного господарства	4
9	Практичне заняття №9. Розробка концептуального меню закладу ресторанного господарства	4
10	Практичне заняття №10. Презентація власного бізнес проєкту	4
Концепції та ресторанный креатив		
11	Практичне заняття №1. Розроблення місії ресторану	2
12	Практичне заняття №2. Розроблення концептуального меню	2
13	Практичне заняття №3. Розроблення дизайну інтер'єру закладу	2
14	Практичне заняття №4. Розроблення бренду закладу	2
15	Практичне заняття №5. Розроблення сезонного меню закладу	2
16	Практичне заняття №6. Розроблення страви ф'южн	2
17	Практичне заняття №7. Відпрацювання основних правил гармонійного поєднання продуктів в ресторанных технологіях	2
18	Практичне заняття №8. Відпрацювання способів подачі страв	2
19	Практичне заняття №9. Розроблення дизайну напою	2
20	Практичне заняття №10. Розроблення дизайну подачі напою	2
21	Практичне заняття №11. Розроблення ескізу подачі страви для дітей	2
22	Практичне заняття №12. Розроблення меню із використанням їстівних квітів	2
23	Практичне заняття №13. Розроблення унікальної ресторанної послуги	2
24	Практичне заняття №14. Розроблення посадової інструкції менеджера закладу ресторанного господарства	2
25	Практичне заняття №15. Розробка концепції некафе	2
Сучасні таропакувальні матеріали та середовища		
26	Лабораторне заняття 1. Вивчення класифікації, стандартизації та уніфікації тари для споживчих товарів.	2
27	Лабораторне заняття 2. Характеристика основних видів тари і пакування Ознайомлення з ДСТУ 2887-94 «Пакування та маркування. Терміни та визначення».	2
28	Лабораторне заняття 3. Складання класифікації запропонованих видів тари і пакування.	2
29	Лабораторне заняття 4. Вивчення загальних вимог до предметів та матеріалів, що призначені для контакту з харчовими продуктами.	2
30	Лабораторне заняття 5. Вивчення вимог до маркування та інформації на упаковці. Характеристика маніпуляційних знаків.	2

31	Лабораторне заняття 6. Вивчення вимог до дизайну упаковки та таро матеріалів. Ознайомлення з гармонізацією національних і міжнародних стандартів тари.	4
32	Лабораторне заняття 7. Характеристика визначених зразків багатошарових і комбінованих пакувальних матеріалів (папір для пакування жиромісних продуктів, термоусадкові і стретч плівки, бактерицидні пакувальні матеріали).	2
33	Лабораторне заняття 8. Ознайомлення із бар'єрною технологією в пакуванні продуктів. Вивчення шляхів використання екстрактів спецій в якості бактерицидних компонентів.	4
34	Лабораторне заняття 9. Вивчення технологій застосування харчових газових сумішей для упаковки м'ясних і молочних продуктів.	4
35	Лабораторне заняття 10. Вивчення технологій застосування харчових газових сумішей для упаковки хлібо-булочних продуктів і гідробіонтів.	4
36	Лабораторне заняття 11. Вивчення технічних вимог, які пред'являються до пакувальних композиційних матеріалів на основі синтетичних, мінеральних і целюлозних волокон, порядок маркування, транспортування і зберігання.	4
37	Лабораторне заняття 12. Ознайомлення і характеристика твердих побутових відходів. Вивчення дорожньої карти утилізації полімерної упаковки і алюмінієвої тари.	4
38	Лабораторне заняття 13. Вивчення матеріалів, що використовуються як допоміжні засоби пакування.	4
Сучасні технології для HoReCa		
39	Практичне заняття №1. Аналіз сучасних форматів HoReCa	2
40	Практичне заняття №2. Порівняльний аналіз трендів HoReCa в Україні та світі	2
41	Практичне заняття №3. Інноваційні бізнес-моделі	2
42	Практичне заняття №4. Робота з POS-системами	2
43	Практичне заняття №5. Автоматизований облік товарних запасів	2
44	Практичне заняття №6. Цифрові інструменти управління персоналом	2
45	Практичне заняття №7. Розроблення QR-меню	2
46	Практичне заняття №8. Аналіз продажів і замовлень	2
47	Практичне заняття №9. Аналіз інноваційних технологій приготування страв	2
48	Практичне заняття №10. Інноваційні методи подачі страв	2
49	Практичне заняття №11. Розроблення концепції smart-закладу	2
50	Практичне заняття №12. Проектування smart ресторану / готелю	2
51	Практичне заняття №13. Розроблення елементів системи HACCP	2
52	Практичне заняття №14. Zero Waste-практики	2
53	Практичне заняття №15. Розроблення елементів системи HACCP	2
54	Практичне заняття №16. Аналіз клієнтського досвіду	2
55	Практичне заняття №17. Бізнес-модель закладу	2
56	Практичне заняття №18. Digital-маркетинг закладу	2
57	Практичне заняття №19. Аналіз ризиків у HoReCa	2
58	Практичне заняття №20. Презентація інноваційних концепцій	2
59	Практичне заняття №21. Розроблення концепції HoReCa майбутнього	2
60	Практичне заняття №22. Оцінювання ефективності інновацій	2
Основи кейтерингу		
61	Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з класифікацією кейтерингового обслуговування .	4
62	Лабораторне заняття № 2. Особливості формування кейтерингового меню.	4
63	Лабораторне заняття № 3. Формати обслуговування виїзних заходів.	4
64	Лабораторне заняття № 4-5 Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.	8

65	Лабораторне заняття № 6. Підготовка до кейтерингового обслуговування готовою продукцією.	4
66	Лабораторне заняття № 7. Організація обслуговування корпоративів	4
67	Лабораторне заняття № 8-9. Організація кейтерингу на вишколах і тренінгах.	8
68	Лабораторне заняття № 10. Ознайомлення з характеристикою матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	4
69	Лабораторне заняття № 11. Персонал кейтерингової компанії.	4
Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування		
70	Лабораторна робота №1. Проаналізувати харчовий продукт згідно товарної класифікації за кодуванням. Вказати його споживчі властивості	4
71	Лабораторна робота №2. Розшифрування маркування харчових продуктів	4
72	Лабораторна робота №3. Підібрати набір харчових продуктів на добу, враховуючи основні споживчі властивості	4
73	Лабораторна робота №4. Проаналізувати види хвороб плодів та розробити рекомендації щодо їх зберігання	4
74	Лабораторна робота №5. Проаналізувати якість питного молока різних виробників	4
75	Лабораторна робота №6. Проаналізувати якість йогуртів різних виробників	4
76	Лабораторна робота №7. Проаналізувати якість ковбасних виробів різних виробників	4
77	Лабораторна робота №8. Проаналізувати якість рибних пресервів різних виробників	4
78	Лабораторна робота №9. Проаналізувати якість хліба різних виробників	4
79	Лабораторна робота №10. Проаналізувати якість вина різних виробників	4
80	Лабораторна робота № 11. Розшифрування маркування пакування та вантажів	4
81	Лабораторна робота № 12. Розроблення авторського дизайнерського екопакування	4
82	Лабораторна робота № 13. Розроблення рекомендацій щодо організації фуршетів	4
83	Лабораторна робота № 14. Розробити меню та приготувати страви для тематичного коктейлю	8
Навчальна практика		
84	Тема I. Основи університетської освіти	6
85	Тема II. Фахова підготовка у закладі вищої освіти	6
86	Тема III. Загальна характеристика харчових виробництв	6
87	Тема IV. Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах	6
88	Тема V. Крафтові технології харчових виробництв	6
89	Тема VI. Особливості виробництва і реалізації крафтової харчової продукції	30
90	Тема VII. Концепції та ресторанний креатив	6
91	Підготовка та захист індивідуального завдання	8

2.3. Методичне забезпечення

Заснування бізнесу у харчовій промисловості	
Методичне забезпечення	<p>Заснування бізнесу в харчовій промисловості: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «мігістр» / уклад. М.М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.56.</p> <p>Заснування бізнесу в харчовій промисловості: Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.39.</p>

	Заснування бізнесу в харчовій промисловості. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи студентів 2 курсу, СВО «Магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58.
Наукові публікації	Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113, aug. 2020.
	Maslak, O. M., Samilyk, M. M., & Vovchok, S. V. (2020). Perspektyvy rozvytku rehional'noho rynku moloka ta molochnoyi produktsiyi Sums'koyi oblasti [Development perspectives of the regional milk and dairy products market in Sumska oblast]. Rehional'na ekonomika - Regional Economy, 98 (4), 57-64.
	Samilyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79.
	Samilyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971 .
	Самілик М., Ковальова О., Юдіна Т., Болгова Н., Клочко Т. Оцінка ефективності переробки нетрадиційної плодової сировини на бурякоцукрових заводах. Agricultural and Resource Economics. 2025. Vol.11. No.2. Pp.183–217. https://doi.org/10.51599/are.2025.11.02.07 .
	Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХП», 2025. 727 с. DOI: 10.20998/978-617-05-0527-9.
Концепції та ресторанный креатив	
Методичне забезпечення	Концепції та ресторанный креатив. Курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
	Концепції та ресторанный креатив. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
	Концепції та ресторанный креатив: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
	Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.
Наукові публікації	Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХП», 2025. 727 с.
Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	
Методичне забезпечення	Сучасні таропакувальні матеріали і середовища: Опорний конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» / уклад. В.І. Тищенко. Суми, 2023. 64 с.

	Тищенко В.І., Божко Н.В. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни «Сучасні таропакувальні матеріали та середовища» другого (магістерського рівня) вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології». (Протокол № 3 від 16.02.2023 р.). 2023. Суми: СНАУ.
Сучасні технології для HoReCa	
Методичне забезпечення	Концепції та ресторанний креатив. Курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
	Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.
	Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форм здобуття вищої освіти ступеня «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.74.
	Методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної та заочної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.57
Основи кейтерингу	
Методичне забезпечення	Основи кейтерингу: Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т. І. Маренкова, С. М. Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 92 с.
	Основи кейтерингу: Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т.І.Маренкова, С.М.Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 58 с.
	Основи кейтерингу: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Т.І. Маренкова- Суми, 2025. – 146 с.
Наукові публікації	Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибну сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023р.
	Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
	Серета О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серета, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.
Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування	

Методичне забезпечення	Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364 с. ISBN 978-966-683-549-2.
	Сегеда І. В. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник / І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с. ISBN 978-966-695-570-1.
	Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : підручник / І. В. Сирохман . – Харків : Світ Книг, 2019. – 713 с.
Наукові публікації	Самілик М., Корнієнко Д. (2023). Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні. <i>Biota. Human. Technology</i> , 1, 94-108. DOI: https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7 .
	Болгова, Н.В., Самілик, М.М., Савчук, Н. (2022) Розширення асортименту макаронних виробів з β-каротином. <i>Науковий вісник ТДАТУ</i> , 12(2), 245-252.
	Самілик, М.М. Сюаньсюань, Цинь, Болгова, Н.В. (2022) Розширення асортименту кисломолочних напоїв з підвищеною біологічною цінністю. <i>Науковий вісник ТДАТУ</i> , 12(1), 141-151. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»).
	Самілик, М. М., & Каруна, К. В. (2023). Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»</i> , (1), 5-9. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1
Навчальна практика	
Методичне забезпечення	Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу 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 р. – с.267. (Протокол №5 від «28» травня 2024 р.).
	Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с. ISBN 978-617-8515-32-4
	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.).
Наукові публікації	Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. <i>Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм</i> , 5(1), 48–56. https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998

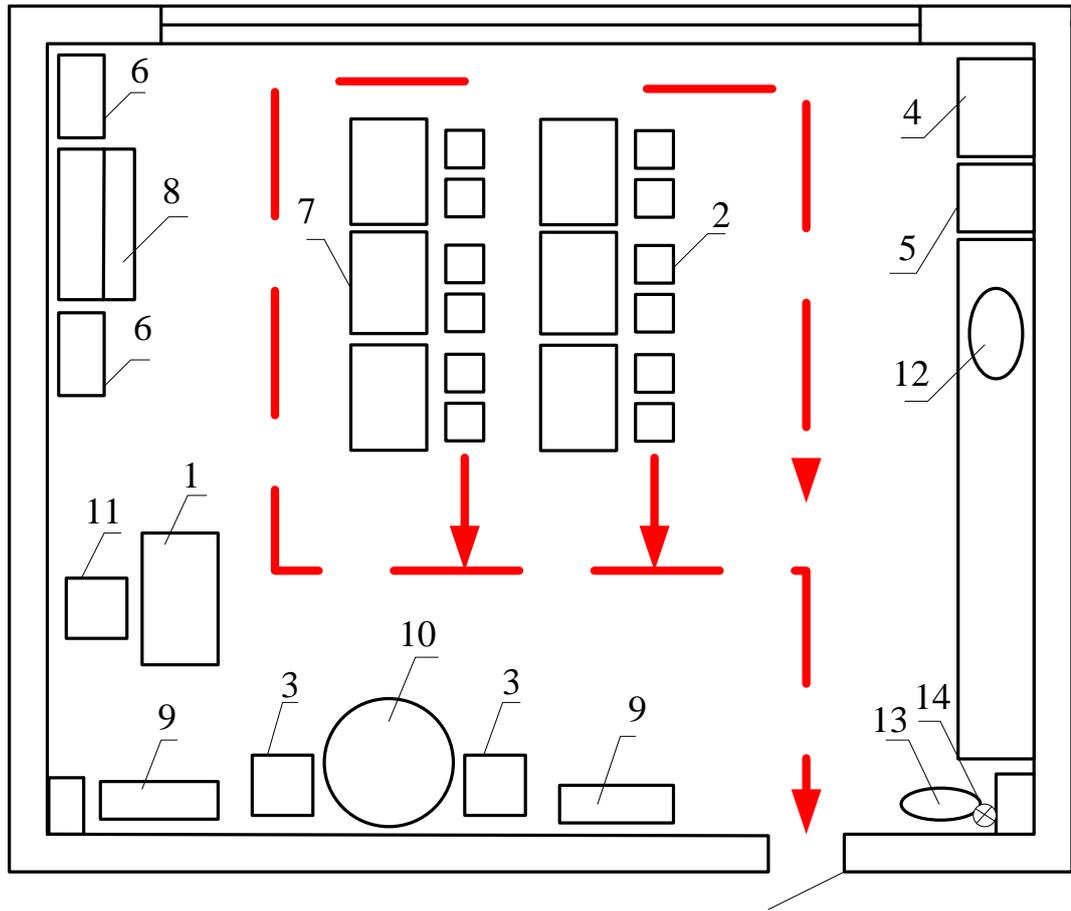
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

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>другий</i>
	- номер приміщень	<i>217</i>
2	Площа приміщень, м ²	<i>40,3</i>
3	Об'єм приміщень, м ³	<i>121</i>
4	Освітлення:	
	- природне	<i>1 вікно (5,5%)</i>
	- штучне	<i>3600 лм (4 лампи 10 Вт)</i>
5	Опалення	<i>централізоване</i>
6	Вентиляція	<i>кватирка</i>
7	Водозабезпечення	<i>в наявності</i>
8	Каналізація	<i>в наявності</i>
9	Електропостачання	<i>підведена напруга 220 В (мережа подвійних розеток в кількості 4 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік електрообладнання	<i>Водонагрівач ефект. на 30л. – 1 шт</i>
12	Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали	
13	Перелік допоміжних технічних засобів	
14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>Салатник, 2шт</i>
		<i>Тарілка 26 см, 2шт</i>
		<i>Тарілка 19см, 2шт</i>
		<i>Френч-прес, 1шт</i>
		<i>Чашка порцелянова - 2шт</i>
		<i>Лопатка кухонна, 1шт</i>
		<i>Баночка для спецій, 2шт</i>
		<i>Свічка декоративна, 1шт</i>
		<i>Соусниця порц., 2шт</i>

1	2	3
		<i>Декор.рослина, 1шт.</i>
		<i>Тримач для серветок, 1шт</i>
		<i>Ополоник кух.сил, 1шт.</i>
		<i>Килимок сірий, 2шт</i>
		<i>Ложка столова, 2шт.</i>
		<i>Ложка чайна, 2шт.</i>
		<i>Лимонадник, 1 шт.</i>
		<i>Піднос, 1 шт.</i>
		<i>Чайник, 1 шт.</i>
		<i>Марміти, 2шт</i>
		<i>Вилки, 2шт</i>
		<i>Піднос пласт,1шт</i>
		<i>Стакан, 2шт</i>
		<i>Ніж столовий, 2шт.</i>
13	Перелік меблів	<i>Етажерка, 2шт.</i>
		<i>Полиця декоративна 2шт.</i>
		<i>Стіл письм. 1шт</i>
		<i>Стілець на рамі, 14шт</i>
		<i>Стілець М-65 смарагдовий 2шт</i>
		<i>Стілець N-66 велюр,1шт</i>
		<i>Стіл Mont Blanc, 1шт</i>
14	Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо- і пожежонебезпекою	<i>категорія Д</i>
15	Кількість посадочних місць	<i>14</i>

3.2 План приміщення лабораторії



Позн.	Назва		Примітка
1	Стіл викладача	1	
2	Стілець	12	
3	Крісло	2	
4	Комплект лабараторних меблів	1	
5	Холодильник	1	
6	Шафа-стелаж для посуду	2	
7	Стіл навчальний	6	
8	Стіл роздаточний	1	
9	Стелаж демонстраційний	2	
10	Стіл обідній	1	
11	Стілець викладача	1	
12	Мийка для посуду	1	
13	Мийка для рук	1	
14	Електричний водонагрівач	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»	19	2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
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	Проект «Science Skills Lab» Ради молодих учених при Міністерстві освіти і науки України.(60 год.) Сертифікат №5435 від 24.03.2025.
Тищенко Василь Іванович	к.с.г.н, 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.
Ілляшенко Яна Іванівна	асистент	Харчові технології	-	-
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.

