



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 «Крафтових технологій та
гастрономічних інновацій»



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: завідувач та співробітники навчального підрозділу	16
4. ЗМІНИ 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	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	8
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	
3.1. Загальна характеристика приміщення	11
3.2 План приміщення лабораторії	13
4 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	14
4.1 Кадрове забезпечення	
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) «**Крафтових технологій та гастрономічних інновацій**» є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері крафтових технологій та гастрономії, створена в складі кафедри технологій та безпечності харчових продуктів факультету харчових технологій.

ННЛ «Крафтових технологій та гастрономічних інновацій» 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 «Крафтових технологій та гастрономічних інновацій» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Крафтових технологій та гастрономічних інновацій» 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	II	бакалавр	Гастрономічні інновації	лабораторні, лекційні	16	групове	44 30
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Крафтові технології молока та молочних продуктів	лабораторні, лекційні	16	групове	104 30
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	IV	бакалавр	Сучасні технології сироваріння	лабораторні, лекційні	16	групове	46 14
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	I	бакалавр	Навчальна практика	практичні	16	групове	75
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технології молока та молочних продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технологія спеціальних харчових продуктів	лабораторні	16	групове	44
Харчові технології	Харчові технології	II	бакалавр	Основи наукових досліджень	практичні	16	групове	30
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
Гастрономічні інновації		
1	Лабораторна робота №1. Підбір страв для меню концептуального ресторану «Слава Україні!», відповідно до класифікації гастрономії	2
2	Лабораторна робота №2. Розроблення концепції власного гастрономічного бренду «Смак Сумщини»	2
3	Лабораторна робота №3. Презентація власного гастрономічного бренду «Смак Сумщини»	2
4	Лабораторна робота №4. Розробка страви із функціональними властивостями на основі продуктів переробки конопель	2
5	Лабораторна робота №5. Приготування страви із функціональними властивостями	2
6	Лабораторна робота № 6. Розроблення авторської страви на засадах Аюрведи	2
7	Лабораторна робота №7. Приготування авторської страви на засадах Аюрведи	2
8	Лабораторна робота № 8. Розроблення авторської страви із використанням локальних сезонних продуктів	2
9	Лабораторна робота № 9. Приготування авторської страви із використанням локальних сезонних продуктів	2
10	Лабораторна робота № 10. Дослідження асортименту та маркування органічних продуктів	2
11	Лабораторна робота № 11. Розроблення та приготування авторської страви за принципом фудпейрінгу	2
12	Лабораторна робота №12. Розроблення авторської страви за молекулярною технологією	2
13	Лабораторна робота №13. Приготування авторської страви за молекулярною технологією	2
14	Лабораторна робота № 14. Розроблення авторської страви із застосуванням їстівних квітів	2
15	Лабораторна робота № 15. Приготування авторської страви із застосуванням їстівних квітів	2
16	Лабораторна робота № 16. Розроблення авторської страви в стилі ф'южн	2
17	Лабораторна робота № 17. Приготування авторської страви в стилі ф'южн	2
18	Лабораторна робота № 18. Оформлення страви та презентація її за різними типами композиції	2
19	Лабораторна робота № 19. Створення їстівної картини	2
20	Лабораторна робота № 20. Виготовлення їстівної тарілки на основі різних видів борошна	2
21	Лабораторна робота № 21. Приготування авторської страви із застосуванням	2
22	Лабораторна робота № 22. Презентація каталогу авторських страв, виготовлених протягом навчального семестру	2
Технології молока та молочних продуктів		
23	Лабораторне заняття №1. Розробка та апробація універсальної векторної та апаратурної технологічної схеми виробництва молока питного	2
24	Лабораторне заняття №2. Побудова основних (базових) технологічних схем виробництва питних видів кисломолочних напоїв	6
25	Лабораторне заняття №3. Виробництво сиру кисломолочного традиційним способом. Виробництво сиру кисломолочного кислотосичужним способом.	6

26	Лабораторне заняття №4. Виробництво твердого сиру типу «Чеддер» та оцінка його якості	6
27	Лабораторне заняття №5. Виробництво сиру Моцарела, визначення якісних показників та сорту сиру	6
28	Лабораторне заняття №6. Розробка і апробація технологічної схеми виробництва масла методом збивання	6
29	Лабораторне заняття №7. Проведення та вивчення особливостей продуктивних розрахунків при виробництві молочних консервів. Побудова технологічної схеми виробництва сухого молока	6
30	Лабораторне заняття №8. Проведення та вивчення особливостей продуктивних розрахунків при виробництві морозива. Складання суміші. Виробництво м'якого морозива. Виробництво напоїв з сироватки	6
Навчальна практика		
31	Практичне заняття №1. Основи університетської освіти	6
32	Практичне заняття №2. Фахова підготовка у закладі вищої освіти	6
33	Практичне заняття №3. Загальна характеристика харчових виробництв	6
34	Практичне заняття №4. Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах	6
35	Практичне заняття №5. Крафтові технології харчових виробництв	6
36	Практичне заняття №6. Особливості виробництва і реалізації крафтової харчової продукції	30
37	Практичне заняття №7. Концепції та ресторанний креатив	6
38	Захист практики	6
Науково-дослідна робота		
39	Лабораторне заняття №1. Дослідження проблемних питань в харчовій галузі. Розробка концепції вирішення однієї із проблем	6
40	Лабораторне заняття №2. Формування гіпотези, напряму та теми наукового дослідження	6
41	Лабораторне заняття №3. Обґрунтування актуальності наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи	6
42	Лабораторне заняття №4. Формування проблеми, мети та завдання наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи	6
43	Лабораторне заняття №5. Огляд джерел інформації за напрямом наукового дослідження	6
44	Лабораторне заняття №6. Підготовка схеми дослідження для вирішення завдань кваліфікаційної роботи	6
45	Лабораторне заняття №7. Формування методів та засобів проведення експерименту для вирішення завдань кваліфікаційної роботи	6
46	Лабораторне заняття №8. Проведення експериментального дослідження за темою кваліфікаційної роботи	6
47	Лабораторне заняття №9. Аналіз результатів експерименту	6
48	Лабораторне заняття №10. Підготовка графічних засобів із результатами експерименту	6
49	Лабораторне заняття №11. Підготовка реферату за тематикою кваліфікаційної роботи	6
50	Лабораторне заняття №12. Підготовка звіту за тематикою кваліфікаційної роботи	6
51	Лабораторне заняття №13. Підготовка тези доповіді за тематикою кваліфікаційної роботи	6
52	Лабораторне заняття №14. Підготовка статті за тематикою кваліфікаційної роботи	6
53	Лабораторне заняття №15. Підготовка патенту України на винахід	6
54	Лабораторне заняття №16. Написання розділу колективної монографії за тематикою кваліфікаційної роботи	6

55	Лабораторне заняття №17. Розробка технологічної інструкції на виготовлення продукту	6
56	Лабораторне заняття №18. Розробка технічних умов на виготовлення продукту	6
57	Лабораторне заняття №19. Публічна презентація результатів власних наукових досліджень	12

2.3. Методичне забезпечення

Гастрономічні інновації	
Методичне забезпечення	Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. - Одеса : Астропринт, 2025. - 324 с. ISBN 978-617-8515-32-4
	Гастрономічні інновації: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Самілик М. М., Синенко Т. П. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. - С. 109.
	Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Самілик М.М., Синенко Т. П. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. - С. 55.
	Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.53.
Наукові публікації	Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998 .
	Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 4(1), 99–107. https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157 .
	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
	Samilyk, M., Nahorni, Y., Tkachuk, S., Ryzhkova, T., Gurskyi, P., Savchuk, L., Petrenko, A., & Hrinchenko, D. (2024). Improving the technology of gluten-free bread with quinoa flour. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 43–50. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313159
	Samilyk, M., Illiashenko, Y., Rudichenko, Y., Yevtushenko, Y., Huba, S., Tkachuk, S., Ryzhkova, T., Heida I., Lysenko, H., & Severin, R. (2024). Determination of the antioxidant potential of processing products of osmotically dehydrated chokeberry fruits and beer enriched with them. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (128), 26–33. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301159
	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. Носирева. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. 727 с. ISBN 978-617-05-0527-9

Крафтові технології молока та молочних продуктів	
Методичне забезпечення	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.
	Крафтові технології молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко - Суми: СНАУ, 2025. – 166с.
	Крафтові технології молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до самостійної роботи / уклад. С.О. Губа, Ю.В. Назаренко, Т.П. Синенко Суми: СНАУ, 2025. – 125с. протокол № 2 від «18» квітня 2025 р.
	Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / М.М.Самілик, Н.В.Болгова, Т.П.Синенко – Суми: ФОП Цьома С.П., 2024. – 252 с.
Наукові публікації	Назаренко Ю. В., Пуригін І. О., Болгова Н. В., Синенко Т. П. Розробка рецептурних композицій сирних паст з підвищеною біологічною цінністю. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. №1. С. 65–74. https://doi.org/10.32851/tnvtech.2023.1.7
	Samilyk, M., Helikh, A., Ryzhkova, T., Bolgova, N., & Nazarenko, Y. (2020). Influence of the structure of some types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 2(11 (104), 46–51
	Samilyk, M., Tsyrylyk, R., Bolgova, N., Vechorka, V., Ryzhkova, T., Severin, R., Lysenko, H., & Heida I. (2022). Devising a technique for improving the biological value of A2 milk by adding carrot powder. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 6(11 (120), 44–50. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924
	Qu X, Li B, Yang W, Nazarenko Y. (2022). Effect of oat β -glucan on in vitro digestion characteristics of set- type yogurt. <i>Acta Innovations</i> , №43: 5-14. https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.43.1 .
	Justification of the feasibility of using A2 milk in the production of some dairy products. <i>Food production: innovative technological solutionsp: Scientific monograph</i> / V. Ladyka, M. Samilyk, T. Synenko, N. Bolgova, V. Vechorka, Y. Nazarenko. - Technology center PC, 2024. - 33-63. DOI: 10.15587/978-617-7319-99-2.CH2
	Самілик, М., Цирулик, Р., & Вороненко, Н. (2023). Застосування морквяних порошоків для збагачення молочних продуктів. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i> , 13(2). https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.423
Навчальна практика	
Методичне забезпечення	Навчальна практика [електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з навчальної практики для здобувачів 1 курсу спеціальності G 13 «Харчові технології» освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад.: М. М. Самілик, Є. В. Демидова. — Суми, 2025. — 34 с. https://surl.li/ytthif
	Програма навчальної практики та методичні вказівки [електронний ресурс] : для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми навчання / уклад.: М. М. Самілик, Є. В. Демидова. — Суми, 2024. — 44с. https://surl.li/uhgzth

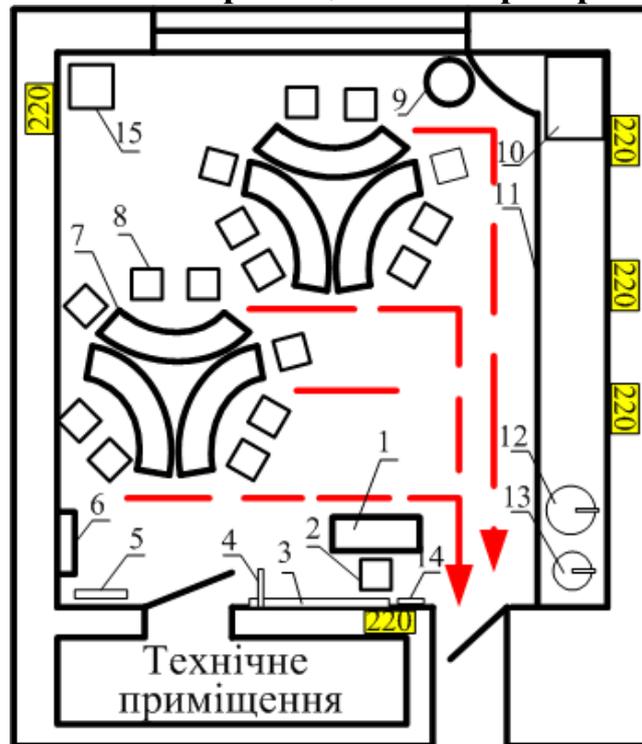
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

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>320</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>плитка індукційна HAUSMARK – 1 шт</i>
		<i>піч електрична CASTLE CPE-60H – 1 шт.</i>
		<i>гриль TEFAL GC241D38</i>
		<i>крафтова сироварня-пивоварня – 1 шт</i>
		<i>кліматична камера BOMANN – 1 шт</i>
		<i>сепаратор «Мотор Січ» – 1 шт</i>
		<i>блендер – 1 шт</i>
		<i>побутова тістомісильна машина GoodFood PM-B7S – 1 шт</i>
		<i>центрифуга «Орбіта» – 1 шт</i>
<i>аналізатор якості молока «Екомілк-Стандарт» – 1 шт</i>		
12	Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали	<i>інтерактивна дошка YESVISION RBS82</i>
		<i>проектор Optoma S334e</i>
		<i>Ноутбук ASUS X515E</i>
		<i>фліпчарт 65x100 см Axent 9703-A – 1 шт</i>
		<i>макети сирів</i>
		<i>крафтова маслобійка</i>

1	2	3
13	Перелік допоміжних технічних засобів	<i>машинка для виготовлення макаронних виробів Supretto – 1 шт</i>
		<i>стерилізатор SPW-65 – 1 шт</i>
		<i>баня для випробування молока – 1 шт</i>
		<i>мікроскоп «Біолам» – 2 шт.</i>
		<i>ареометр для молока – 1 шт</i>
		<i>ваги лабораторні – 1 шт</i>
14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>каструля 2 л (16 см) зі скл.кр., нерж. сталь, Krauff – 1 шт.</i>
		<i>квіш 1,2 л (14 см) зі скляною кришкою, Smart Chef mini – 1 шт.</i>
		<i>каструля 1,2 л (14 см), зі скляною кришк., Krauff – 1 шт.</i>
		<i>сковорода (20 см) з антиприг. покр., Krauff – 1 шт.</i>
		<i>сковорода для млинців (24 см) з антиприг. покр., Krauff – 1 шт.</i>
		<i>кришка (20 см) скло/силікон, Krauff – 1 шт.</i>
		<i>форма для випікання прямокутна, кераміка, PEPPER – 1 шт.</i>
		<i>горщик для випікання з кр., 0,2 л., кераміка, PEPPER – 2 шт.</i>
		<i>набір форм для випікання порційних, ТМ UP – 2 шт</i>
		<i>набір глиняного посуду – 5 шт</i>
13	Перелік меблів	<i>стіл викладача – 1 шт.</i>
		<i>стіл аудиторний – 6 шт.</i>
		<i>стілець – 17 шт.</i>
		<i>комплект лабораторних меблів - 1</i>
14	Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо- і пожежонебезпекою	<i>категорія Д</i>
15	Кількість посадочних місць	<i>16</i>

3.2 План приміщення лабораторії



Позн.	Назва		Примітка
1	Стіл викладача	1	
2	Стілець викладача	1	
3	Мультимедійна дошка	1	YESVISION RBS82
4	Проектор	1	Optoma S334e
5	Фліпчарт	1	Axent 9703-A
6	Полиця книжкова	1	
7	Стіл навчальний	6	
8	Стілець	16	
9	Сироварна-пивоварня	1	
10	Вітрина демонстраційна для сирів	1	
11	Шафа лабораторна	1	
12	Мийка для посуду	1	
13	Мийка для рук	1	
14	Електроцит	1	
15	Кліматична камера	1	BOMANN

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	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Назаренко Юлія Валентинівна	к.т.н, доцент	«Технологія молока та молочних продуктів»	13	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Геліх Анна Олександрівна	к.т.н, доцент	«Харчові технології»	11	2021, Luhansk regional institute of postgraduate Pedagogical education, SZFL – 000305
Синенко Тетяна Павлівна	доктор філософії, доцент	«Технології зберігання, консервування та переробки молока»	3	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Демидова Євгенія В'ячеславівна	доктор філософії, доцент	«Технологія зберігання, консервування та переробки молока»	13	2020 р., Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
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.

