



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-наукова лабораторії «Основ фізіології, гігієни, якості та
безпеки харчування»

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

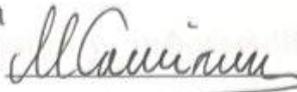
Протокол № 5 від 30.12. 2025 р.

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів



Марина САМЛІК

| | |
|--|----|
| 1. НАЗНАЧЕННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ | 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. 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) «**Основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування**» є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері харчових технологій, крафтових технологій та гастрономії, створена в складі кафедри технологій та безпечності харчових продуктів факультету харчових технологій.

ННЛ «Основ фізіології, гігієни, якості та безпечності 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, методичної ради факультету харчових технологій, методичної ради університету, розпорядженнями декана факультету та протокольними рішеннями завідувача кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, Положенням про кафедру.

Зміст роботи навчально-наукової лабораторії «Основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Основ фізіології, гігієни, якості та безпечності 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 НАВЧАЛЬНО-НАУКОВІЙ 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 | бакалавр | Основи фізіології та гігієни харчування | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 30 44 |
| Харчові технології | Харчові технології | II | бакалавр | Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 30 44 |
| Харчові технології | Харчові технології | IV | бакалавр | Управління безпечністю харчових продуктів за принципами системи НАССР | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 14 46 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | II | бакалавр | Основи фізіології та гігієни харчування | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 30 44 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | II | бакалавр | Стандартизація і сертифікація харчової продукції | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 30 44 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | IV | бакалавр | Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 14 60 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | II | бакалавр | Товарознавство харчових продуктів | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 14 30 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | IV | бакалавр | Заснування бізнесу у харчовій промисловості | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 14 46 |
| Харчові технології | Крафтові технології та гастрономічні інновації | IV | бакалавр | Харчові та дієтичні добавки | лабораторні, лекційні | 16 | групове | 30 30 |

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 |
|--|--|---------------|
| Управління безпечністю харчових продуктів за принципами системи НАССР | | |
| 1. | Лабораторна робота №1-18. Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами ринку | 36 |
| 2. | Лабораторна робота №19-23. Програми-передумови системи НАССР | 10 |
| Основи фізіології та гігієни харчування | | |
| 1. | Лабораторне заняття №1 Ознайомлення з різновидами харчування та визначення відповідності індивідуального фактичного харчування критеріям раціонального харчування | 4 |
| 2. | Лабораторне заняття №2. Ознайомлення з особливостями засвоєння нутрієнтів їжі організмом людини та визначити роль фізіологічних основ голоду і насичення | 4 |
| 3. | Лабораторне заняття №3 Визначення харчового статусу організму. Значення основних харчових речовин у життєдіяльності людини. | 4 |
| 4. | Лабораторне заняття №4 Визначення фізіологічних основ нормування білка у раціонах харчування та методи визначення показників біологічної цінності білків | 4 |
| 5. | Лабораторне заняття №5 Обґрунтування фізіологічно-гігієнічних норм споживання ліпідів та визначення показників харчової та біологічної цінності жирів. | 4 |
| 6. | Лабораторне заняття № 6 Фізіологічні основи [1-3,12-17,20] нормування споживання вуглеводів. Визначення рекомендованих середніх норм вуглеводів у добовому раціоні. | 2 |
| 7. | Лабораторне заняття № 7 Визначення причини розвитку вітамінної недостатності та заходи щодо боротьби з гіповітамінозами. Визначення вітамінного статусу. | 2 |
| 8. | Лабораторне заняття №8 Визначення основних джерел мінеральних речовин у раціонах харчування та фізіологічні норми їх споживання. Визначення мінерального статусу. | 2 |
| 9. | Лабораторне заняття № 9 Обґрунтування значення основних поживних речовин у життєдіяльності людини згідно раціонів харчування. | 2 |
| 10. | Лабораторне заняття № 10 Визначення енерговитрат та індивідуальних харчових потреб у енергії та нутрієнтах. | 4 |
| 11. | Лабораторне заняття № 11 Складання добового раціону харчування студента. | 4 |
| 12. | Лабораторне заняття № 12 Складання раціонів харчування під замовлення. | 4 |
| 13. | Лабораторне заняття № 13 Складання раціонів дієтичного харчування. | 4 |
| Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів | | |
| 1. | Лабораторне заняття №1. Вивчення основних понять процесу вимірювання. основні деталі і вузли засобів вимірювання. | 4 |
| 2. | Лабораторне заняття №2. Ознайомлення зі структурою метрологічної служби України та міжнародною системою СІ. | 4 |
| 3. | Лабораторне заняття №3. Визначення похибок результатів вимірювань. | 4 |
| 4. | Лабораторне заняття №4. Похибки засобів та результатів вимірювання. | 4 |
| 5. | Лабораторне заняття №5. Ознайомлення з основними відомостями про стандартизацію. | 4 |
| 6. | Лабораторне заняття №6. Вивчення видів нормативних документів. | 8 |
| 7. | Лабораторне заняття №7. Вивчення побудови стандартів на сировину. Визначення відповідності сировини вимогам діючих нормативних документів. | 4 |
| 8. | Лабораторне заняття №8. Вивчення структури стандартів та змісту, побудови стандартів на готову продукцію, та основних вимог стандартів до якості харчових продуктів. | 4 |

| | | |
|--|--|---|
| 9. | Лабораторне заняття №9. Вивчення порядку розроблення та побудови технічних умов. | 4 |
| 10. | Лабораторне заняття №10. Організація проведення робіт з оцінки відповідності в Україні. | 4 |
| Харчові та дієтичні добавки | | |
| 1. | Лабораторне заняття №1. Розгляд та вивчення класифікації, кодифікації харчових добавок та нормативно-правове регулювання їх застосування. | 8 |
| 2. | Лабораторне заняття №2. Вивчення гігієнічних вимог щодо застосування харчових барвників, приготування розчинів синтетичних харчових барвників. | 6 |
| 3. | Лабораторне заняття №3. Вивчення функції та дослідження регуляторів консистенції для йогурту питного. | 6 |
| Товарознавство харчових продуктів | | |
| 1. | Лабораторне заняття №1. Вивчення характеристики зерно-борошняних та хлібобулочні виробів | 6 |
| 2. | Лабораторне заняття №2. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки. | 6 |
| 3. | Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів. | 6 |
| 4. | Лабораторне заняття №4. Вивчення характеристики м'яса та м'ясних товарів. | 6 |
| 5. | Лабораторне заняття №5. Вивчення характеристики риби і рибних товарів. | 6 |
| 6. | Лабораторне заняття №6. Вивчення характеристики молока і молочних товарів. | 6 |
| 7. | Лабораторне заняття №7. Вивчення характеристики яєць та яєчних товарів. | 6 |
| 8. | Лабораторне заняття №8. Вивчення характеристики жирів. | 2 |

2.3. Методичне забезпечення

| Управління безпечністю харчових продуктів за принципами системи НАССР | |
|--|--|
| Методичне забезпечення | <p>Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Конспект лекцій для студентів 2пт курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В.Болгова, Ю.В. Назаренко. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.71.</p> <p>Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Збірник ситуаційних задач для студентів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Болгова, Ю.В. Назаренко, М.М. Самілик. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.45.</p> <p>Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В.Болгова, Ю.В. Назаренко. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.71</p> <p>Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Методичні вказівки до самостійної роботи студента для студентів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В.Болгова, Ю.В. Назаренко. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.67</p> |
| Наукові публікації | Болгова Н.В. Безпечність молока-сировини в контексті вимог харчового законодавства. Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11- 12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. - С.27-29 |

| | |
|--|--|
| | <p>Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., & Соколенко, В. (2021). Технологія виробництва безлактозного йогурту з дотриманням принципів системи НАССР. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 33-46. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.4.4</p> <p>Болгова Н.В. (2022). Міжнародна комунікація в питаннях безпеки харчових продуктів. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Т. 28. №5. 16- 26.DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-4</p> |
| Основи фізіології та гігієни харчування | |
| Методичне забезпечення | <p>Основи фізіології та гігієни харчування: методичні рекомендації до лабораторних робіт / А.О. Геліх. - Суми, 2021. – 66 с</p> <p>Основи фізіології та гігієни харчування [Електронний ресурс] : навчально-методичний комплекс для студентів 2 пт курсу ОС "Бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / СНАУ ; укл. Г. Є. Дубова. - Суми : СНАУ, 2018.</p> |
| Наукові публікації | <p>Петрова О. І., Болгова Н. В., Губа С. О., Соколенко В. В., Доденко А. В. Наукове обґрунтування використання насіння маку при виробництві сирків кисломолочних / Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 3 (49), 2022. с.51-57. DOI https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.8</p> <p>Губа С. О., Бабенко Б. В., Болгова Н. В., Соколенко В.В. Дослідження рівня обізнаності молоді в питаннях впливу екологічної складової на безпеку харчової продукції. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: Том 13 № 1 (2023) с.26 DOI: 10.31388/2220-8674 -2023-1-26</p> |
| Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпеку харчових продуктів | |
| Методичне забезпечення | <p>Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студентів 2 курсу за спеціальністю 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання ступень вищої освіти "Бакалавр" / укл.: С. О. Губа, Н. В. Болгова. - Суми : СНАУ, 2023.</p> <p>Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства [Електронний ресурс]: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу за спеціальністю 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання ступеня вищої освіти "Бакалавр" / укл.: С. О. Губа, Н. В. Болгова, В. В. Соколенко. - Суми : СНАУ, 2023.</p> |
| Наукові публікації | <p>Болгова Н.В. (2022). Міжнародна комунікація в питаннях безпеки харчових продуктів. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Т. 28. №5. 16- 26.DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-4</p> <p>Губа С. О., Бабенко Б. В., Болгова Н. В., Соколенко В. В. Дослідження рівня обізнаності молоді в питаннях впливу екологічної складової на безпеку харчової продукції. ТДАТУ – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – Вип. 13, том1. с. 26 DOI: 10.31388/2220-8674-2023-1-26</p> |
| Харчові та дієтичні добавки | |
| Методичне забезпечення | <p>Харчові та дієтичні добавки: курс лекцій / уклад. В.В. Соколенко, Н.В. Болгова- Суми: СНАУ, 2023. – 118 с</p> <p>Харчові та дієтичні добавки: методичні рекомендації щодо самостійної роботи / уклад. В.В. Соколенко, Н.В. Болгова - Суми: СНАУ, 2023. – 60 с.</p> <p>Харчові та дієтичні добавки: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт / уклад. В.В. Соколенко, Болгова Н.В., - Суми: СНАУ, 2022. – 114 с</p> |

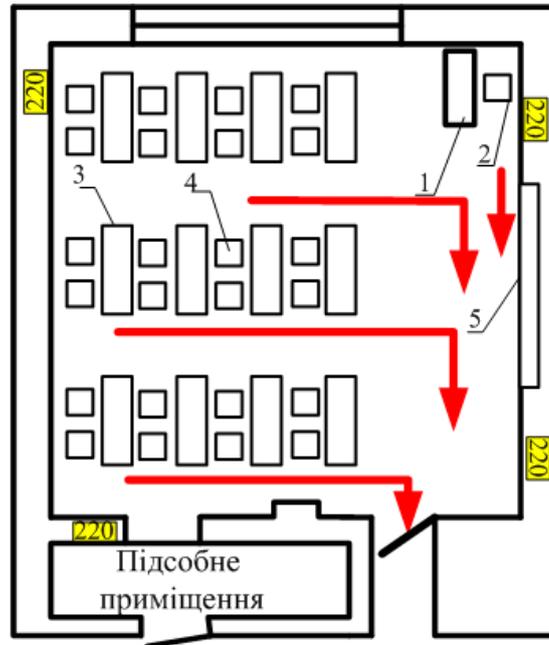
| | |
|--|---|
| | «Нутріціологія: історія, якість, технологія, харчові добавки» [Електронний ресурс], навчальний посібник/укл. С.Д. Мельничук, М.М. Самілик, Болгова Н.В., Цигура В.В. – Суми: СНАУ 2020 р. – с.200 |
| Наукові публікації | Syenko, T. P., & Bolhova, N. V. (2023). DEVELOPMENT OF NATURAL FLAVOR ADDITIVE «MEAT FLAVOR». Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes, (4 (50), 103-110. https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.16 |
| | Samilyk M, Bolgova N, Tsyruyk R, Ryzhkova T. Prospects for processing and use of root vegetable waste in food production. Food science and technology. 2021;15(4):60-68. https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2253 |
| | Болгова Н. В., Ільченко Н. О., Губа С. О., Соколенко В. В. Аналіз технології виробництва твердого сиру з рослинними добавками. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – Вип. 13, том1. с. 20 DOI: 10.31388/2220-8674-2023-1-20 |
| | Болгова Н. В., Тараненко Н. В. Аналіз використання борошна кіноа сорту квартал в технології виробів макаронних. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – Вип. 13, том 2. с. 26. DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-26 |
| | Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., & Шмідт, Б. (2023). Обґрунтування вибору білкової сировини для розробки сирного продукту. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(2). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2 -31 |
| | Болгова Н. В., Самохіна Є. А. (2023). Дослідження показників якості кисломолочних напоїв з використанням борошна кіноа. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», 1 (51), 8-13 DOI https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.2 |
| | Болгова Н. В., Соловей В. І. (2023). Застосування борошна кіноа в технології пшеничного хліба. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», 1 (51), 13-17 DOI https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.3 |
| Товарознавство харчових продуктів | |
| Методичне забезпечення | Товарознавство харчових продуктів [Електронний ресурс]: методичні вказівки до виконання практичних занять для студентів 4 курсу спеціальності 181 "Харчові технології" ОС "Бакалавр" денної та заочної форм навчання / СНАУ ; уклад. Т. М. Степанова. - Суми : СНАУ, 2020. |

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОЇ ЛАБОРАТОРІЇ

3.1. Загальна характеристика приміщення

| № поз. | Показник | Величина або характеристика показника |
|--------|---|---|
| 1 | Розташування: | |
| | - навчальний корпус | <i>Інженерно-технологічного факультету</i> |
| | - поверх | <i>третій</i> |
| | - номер приміщень | <i>322</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 | - |
| 8 | Каналізація | - |
| 9 | Електропостачання | <i>підведена напруга 220 В (мережа подвійних розеток в кількості 4 шт.)</i> |
| 10 | Наявне заземлення | <i>в наявності</i> |
| 11 | Мультимедійне обладнання демонстраційні матеріали та | <i>стенди – 3 шт</i> |
| | | <i>банер – 1 шт</i> |
| | | <i>Інтерактивна дошка ePresenter EP-84T - шт</i> |
| | | <i>Проектор DX283-ST – 1 шт</i> |
| 13 | Перелік меблів | <i>стіл викладача – 1 шт.</i> |
| | | <i>стіл аудиторний – 12 шт.</i> |
| | | <i>стілець – 25 шт.</i> |
| 14 | Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо-пожежонебезпекою і | <i>категорія Д</i> |
| 15 | Кількість посадочних місць | <i>24</i> |

3.2 План приміщення лабораторії



| Позн. | Назва | Кільк. | Примітка |
|-------|--------------------|--------|--------------------------|
| 1 | Стіл викладача | 1 | |
| 2 | Стілець викладача | 1 | |
| 3 | Стіл навчальний | 12 | |
| 4 | Стілець | 24 | |
| 5 | Інтерактивна дошка | 1 | <i>ePresenter EP-84T</i> |

4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОЇ 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 |
| Болгова Наталія Вікторівна | к.с.-г.н., доцент | «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» | 18 | 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 |
| Губа Світлана Олександрівна | ст. викладач | «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» | 10 | 2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму |
| Бердіна Ірина Володимирівна | старший лаборант | «Зооінженерія» | 31 | - |

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.

