



# ПАСПОРТ

**навчально-наукової лабораторії  
«Технологій переробки рослинної сировини»**



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

Протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_ 2025 р.

Декан факультету харчових  
технологій

\_\_\_\_\_ Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технологій та  
безпеки харчових продуктів

\_\_\_\_\_ Марина САМІЛИК

## 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	9
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	
3.1. Загальна характеристика приміщення	12
3.2. План приміщення лабораторії	14
4 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	
4.1. Кадрове забезпечення	15
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) **«Технологій переробки рослинної сировини»** є структурним підрозділом, який об'єднує фахівців у сфері технологій переробки рослинної сировини, створена в складі кафедри технологій та безпечності харчових продуктів факультету харчових технологій.

ННЛ «Технологій переробки рослинної сировини» 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 «Технологій переробки рослинної сировини» визначається планами розвитку університету, факультету харчових технологій та кафедри технологій та безпечності харчових продуктів. Діяльність навчально-наукової лабораторії «Технологій переробки рослинної сировини» 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
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технології переробки рослинної сировини	лабораторні, лекційні	16	групове	30 30
Харчові технології	Харчові технології	III	бакалавр	Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	лабораторні, лекційні	16	групове	30 30
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Екотехнології у виробництві харчових продуктів	лабораторні, лекційні	16	групове	30 44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів	лабораторні, лекційні	16	групове	30 44
Харчові технології	Крафтові технології та гастрономічні інновації	III	бакалавр	Крафтові технології алкогольних та безалкогольних, напоїв	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
1	2	3
<b>Технології переробки рослинної сировини</b>		
1.	Лабораторна робота №1. Основи технології переробки рослинної сировини	2
2.	Лабораторна робота №2. Оцінка якості сировини олійних культур	2
3.	Лабораторна робота №3. Виробництво нерафінованої олії	2
4.	Лабораторна робота №4. Ознайомлення із видами відходів цукробурякового виробництва	2
5.	Лабораторна робота №5. Виготовлення пресованого цукру	2
6.	Лабораторна робота № 6. Виробництво картопляного крохмалю	2
7.	Лабораторна робота №7. Оцінка якості насіння льону і конопель	2
8.	Лабораторна робота № 8. Оцінка якості хмелю	2
9.	Лабораторна робота № 9. Дослідження якісних показників овочів та плодів	2
10.	Лабораторна робота № 10. Дослідження умов зберігання та втрат при зберіганні овочів та плодів	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	6
12.	Лабораторна робота №12. Дослідження якості винограду та продуктів його переробки	2
<b>Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв</b>		
13.	Лабораторне заняття №1. Вивчення класифікації, асортименту та технології безалкогольних напоїв	4
14.	Лабораторне заняття №2. Вивчення класифікації, асортименту та технологій пива	4
15.	Лабораторне заняття №3. Складання технологічних схем виробництва різних видів пива	2
16.	Лабораторне заняття №4. Проведення оцінки якості вина. Визначення міцності вин	4
17.	Лабораторне заняття №5. Оцінка якості вина за фізико-хімічними показниками	4
18.	Лабораторне заняття №6. Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників спирту	4
19.	Лабораторне заняття №7. Визначення технології горілок, складання технологічних схем	4
20.	Лабораторне заняття №8. Визначення технології кон'яків, складання технологічних схем	4
<b>Екотехнології у виробництві харчових продуктів</b>		
21.	Лабораторне заняття №1. Створення регіонального кластеру по виробництву екологічно чистої с/г продукції.	2
22.	Лабораторне заняття №2. Розроблення моделі комплексної переробки рослинної сировини	2
23.	Лабораторне заняття №3. Дослідження енергозберігаючих технологій у харчовій промисловості. Аналіз енергоспоживання обладнання харчового підприємства	2
24.	Лабораторне заняття №4. Дослідження якості питної води.	2
25.	Лабораторне заняття №5. Визначення нітратів у харчових продуктах	2
26.	Лабораторне заняття №6. Дослідження вмісту харчових добавок у продуктах	2
27.	Лабораторне заняття №7. Екотехнологічні методи захисту сільськогосподарських культур від шкідників. Ознайомлення з основними стандартами органічного виробництва та законодавством України про органічне виробництво	2
28.	Лабораторне заняття №8. Оцінка харчового органічного продукту за системою його маркування	2
29.	Лабораторне заняття №9. Дослідження терміну зберігання продуктів у різних видах екоупаковок	2
30.	Лабораторне заняття №10 Дослідження тривалості розкладання різних видів упаковки	2
31.	Лабораторне заняття №11. Аналіз побутових відходів та їх рециклізація.	2
32.	Лабораторне заняття №17. Розробити безвідходну технологію виробництва вина та пива	2
33.	Лабораторне заняття №18. Дослідження нетрадиційної сировини у виробництві харчових продуктів	2

1	2	3
34.	Лабораторне заняття №19. Розробити технологію натуральних харчових продуктів з ягідної /овочевої сировини. Оцінка безпечності органічної харчової продукції	2
35.	Лабораторне заняття №20. Розробити технологію виробництва органічних картопляних чіпсів. Особливості процесу швидкого заморожування. Оцінка безпечності органічної харчової продукції	2
36.	Лабораторне заняття №21. Застосування відходів виробництва хліба, виробів кондитерських, спецій	2
37.	Лабораторне заняття №22. Розробка мініпроєкту з екологізації виробництва. Захист екологічного проєкту	2
<b>Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів</b>		
38.	Лабораторне заняття 1. Моделювання напрямків переробки рослинної сировини в умовах крафтового виробництва	2
39.	Лабораторне заняття 2. Порівняльна характеристика крафтової олійної продукції	2
40.	Лабораторне заняття 3. Оцінка якості олійної сировини	2
41.	Лабораторне заняття 4. Моделювання технології отримання рослинних олій в умовах крафтового виробництва	2
42.	Лабораторне заняття 5. Продуктові розрахунки виробництва рослинних олій	2
43.	Лабораторне заняття 6. Виробництво рослинної олії в лабораторних умовах (холодне пресування)	2
44.	Лабораторне заняття 7. Виробництво рослинної олії в лабораторних умовах (гаряче пресування)	2
45.	Лабораторне заняття 8. Виробництво рослинної олії із різної сировини в лабораторних умовах (плодів)	2
46.	Лабораторне заняття 9. Виробництво рослинної олії із різної сировини в лабораторних умовах (горіхів)	2
47.	Лабораторне заняття 10. Виготовлення продуктів із відходів олійної сировини в лабораторних умовах	2
48.	Лабораторне заняття 11. Порівняльна характеристика крафтових плодово-овочевих консервів	2
49.	Лабораторна робота 12. Дослідження хімічного складу овочів та плодів	2
50.	Лабораторна робота 13. Розрахунок втрат при зберіганні овочів та плодів	2
51.	Лабораторне заняття 14. Визначення та порівняння впливу методів консервування плодово-овочевої сировини на збереження сенсорної привабливості, харчової та біологічної цінності	2
52.	Лабораторне заняття 15. Моделювання технологій овочевих консервів. Виготовлення овочевих консервів в лабораторних умовах	2
53.	Лабораторне заняття 16. Моделювання технологій крафтових консервів з цукром	2
54.	Лабораторне заняття 17. Виготовлення плодово-ягідних консервів в лабораторних умовах	2
55.	Лабораторне заняття 18. Ознайомлення із вимоги до якості сировини для виробництва натуральних соків. Продуктові розрахунки при консервування	2
56.	Лабораторна робота 19. Дослідження якості горіхів та продуктів їх переробки	2
57.	Лабораторна робота 20. Моделювання технології переробки горіхів в лабораторних умовах	2
58.	Лабораторна робота 21. Оцінка якості продовольчої картоплі	2
59.	Лабораторна робота 22. Виробництво картопляних напівфабрикатів та готової продукції в лабораторних умовах	2
<b>Крафтові технології алкогольних та безалкогольних, напоїв</b>		
60.	Лабораторне заняття 1. Вивчення особливості приготування безалкогольних напоїв на основі різної сировини. Вивчення особливості приготування крафтових безалкогольних ферментованих напоїв. Визначення якості сировини. Виміри вмісту цукру та наявності крохмалю	2
61.	Лабораторне заняття 2. Вивчення особливості приготування безалкогольних крафтових напоїв: соковмісних напоїв; напоїв на зерновій (на солодових екстрактах та концентратах) основі; напоїв на пряно-ароматичній рослинній сировині; напоїв на ароматизаторах та ароматичних спиртах	2

1	2	3
62.	Лабораторна заняття 3. Вивчення класифікації, асортименту та технологій різних видів крафтового пива. Визначення ферментативної активності солоду. Розрахунок технологічних параметрів приготування сусла. Технологія приготування затору	2
63.	Лабораторна заняття 4.. Техніка дегустації пива. Характеристика зовнішнього вигляду пива. Характеристика аромату та букету пива. Характеристика смаку пива. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Вади пива	2
64.	Лабораторна робота 5. Вимоги до сировини та оцінка якості. Аналіз та вибір технологічних параметрів виготовлення крафтового вина із різних видів сировини. Продуктові розрахунки	2
65.	Лабораторна робота 6. Методика проведення оцінки якості вина. Визначення міцності вин. Оцінка якості вина за фізико-хімічними показниками. Дегустаційний метод оцінки та його особливості	2
66.	Лабораторна робота 6. Основні критерії вибору сировини для виготовлення дистилатів. Технологічні вимоги до води, дріжджів та сировини. Приклади розрахунку прогнозованого виходу спиртовмісного фабрику. Дослідженн параметрів дистиляції на вихід спиртовмісного фабрику	2
67.	Лабораторна робота 7. Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників дистилатів. Дослідження та аналіз процесів, що відбуваються при взаємодії спиртовмісних рідин з тарою (деревом, пластиком, металом тощо). Зміна фізико-хімічних та органолептичних властивостей алкогольних напоїв при зберіганні їх у різній тарі	2
68.	Лабораторна робота 8. Технологія напоїв, що отримують шляхом наступної перегонки настоянок (джини, женевери, куантро, самбуки, абсенти тощо). Способи та техніка перегонки. Вибір обладнання та його експлуатація. Технологія ароматизації в процесі перегону та повторного настоювання . Вимоги до тари та терміни і режими зберігання. Продуктові розрахунки	2
69.	Лабораторна робота 9. Технологічні операції виготовлення настоянок і бальзамів.	2
70.	Лабораторна робота 10. Технологічні операції виготовлення наливок і лікерів.	2
71.	Лабораторна робота 11. Особливості технології виробництва напоїв на основі коньячного спирту. в умовах крафту. Технологічні операції виготовлення. Норми купажування та виходу. Продуктові розрахунки	2

### 2.3. Методичне забезпечення

<b>Технології переробки рослинної сировини</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Технології переробки рослинної сировини: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 137.</p> <p>Технології переробки рослинної сировини: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 80.</p> <p>Технології переробки рослинної сировини: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 85.</p>
<b>Наукові публікації</b>	<p>Frolova N., Yushchenko N., Korablova O., Voitsekhivskiy V., Ocheretna A., Synenko T. Comparative Study of Carvones from Various Essential Oils and Their Ability to Increase the Stability of Fat-Containing Products. <i>Journal of Ecological Engineering</i>. 2021. №22(3). P. 239248.</p> <p>Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova Waste-free technology of processing wild plant raw materials. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i>. 2022. №30(3). P. 394–403.</p> <p>Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2022. № 3 (11 (117)). P. 39–44.</p> <p>Назаренко Ю. В., Шмідт Б. В., Болгова Н. В., Синенко Т. П. Розробка сирного продукту із рослинним білком. <i>Вісник ЛТЕУ. Технічні науки</i>. 2023. № 33. С. 47–54.</p>
<b>Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Тищенко В.І. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія води, слабоалкогольних та алкогольних напоїв» для студентів 1 курсу п. т. ОП «Харчові технології» (Протокол № 1 від 16.09.2021р.). Суми: СНАУ, 2021. 61 с.</p>
<b>Наукові публікації</b>	<p>Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки</i>, (1), 2023. 114-124.</p> <p>Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення на основі фітоекстрактів. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. К.: НУХТ, 2023р. С.176-178.</p>

<b>Екотехнології у виробництві харчових продуктів</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Екотехнології у виробництві харчових продуктів: навчальний посібник / Є.В. Демидова, М.М.Самілик, Т.П. Синенко. Суми, 2025 р. 330 с.</p> <p>Екотехнології у виробництві харчових продуктів: Курс лекцій для студентів 3 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М.М. Самілик, Є.В. Демидова - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.132.</p> <p>Екотехнології у виробництві харчових продуктів: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 3 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М.М. Самілик , Є.В. Демидова – Суми: СНАУ, 2024 р. – с.66.</p> <p>Екотехнології у виробництві харчових продуктів. 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 , Є.В. Демидова - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.106.</p>
<b>Наукові публікації</b>	<p>Самілик М. М. Розроблення безвідходної технології одержання натуральних барвників із рослинної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2022. Vol. 1. P. 49-54. <a href="https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-8">https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-8</a></p> <p>Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (116)), 52–57. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605</a>.</p> <p>Samilyk, M. Scientific substantiation of the use of plant processing derivatives for enrichment of ferrous milk drinks. EUREKA: Life Sciences.2022. Vol. 5.P. 58–64.</p> <p>Самілик М. М., Шешеня І. О. Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих. 2023. №4 (50). С. 98-102. <a href="https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15">https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15</a>.</p>
<b>Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів: курс лекцій для здобувачів освітньо-професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 148.</p> <p>Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо-професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 92.</p> <p>Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів. Методичні рекомендації до самостійних робіт для здобувачів освітньо-професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 89.</p>

<b>Наукові публікації</b>	<p>Frolova N., Yushchenko N., Korablova O., Voitsekhivskiy V., Ocheretna A., Synenko T. Comparative Study of Carvones from Various Essential Oils and Their Ability to Increase the Stability of Fat-Containing Products. Journal of Ecological Engineering. 2021. №22(3). P. 239–248.</p> <p>Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova Waste-free technology of processing wild plant raw materials. Journal of Chemistry and Technologies. 2022. №30(3). P. 394–403.</p> <p>Пуригін І. О., Назаренко Ю. В., Синенко Т. П. Вибір раціонального способу сушіння груш в умовах крафтового виробництва. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2024. №37. С. 49–55.</p>
<b>Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	<p>Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни "Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв" для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПІ «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання - Суми :Сумський НАУ, 2024.</p> <p>Методичні вказівки щодо виконання самостійних робіт з дисципліни "Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв" для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПІ «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання - Суми :Сумський НАУ, 2024.</p> <p>Тищенко В.І. Конспект лекцій з дисципліни «Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв » для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПІ «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання. Суми :Сумський НАУ, 2024.</p>
<b>Наукові публікації</b>	<p>Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1), 2023. 114-124.</p> <p>Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2023). Використання фітоекстрактів для фортифікації безалкогольних напоїв функціонального призначення. Вісник Уманського національного університету садівництва, (1), 123-127. <a href="https://doi.org/10.32782/2310-0478-2023-1-123-127">https://doi.org/10.32782/2310-0478-2023-1-123-127</a></p> <p>Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення з використанням фітоекстрактів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 травня 2023 року. Київ: НУХТ. Ч.1. С.176.</p>

### 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>319</i>
2	Площа приміщень, м <sup>2</sup>	<i>40,3</i>
3	Об'єм приміщень, м <sup>3</sup>	<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>квартирка</i>
7	Водозабезпечення	<i>в наявності</i>
8	Каналізація	<i>в наявності</i>
9	Електропостачання	<i>підведена напруга 220 В (мережа подвійних розеток в кількості 4 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік обладнання	<i>Апарат осмотичної дегідратації – 1 шт</i>
		<i>Інфрачервона сушарка – 1 шт.</i>
		<i>Млин лабораторний – 1 шт.</i>
		<i>Прес гвинтового типу – 1 шт.</i>
		<i>Електрична плитка "Елна" – 1 шт.</i>
12	Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали	<i>Інтерактивна дошка YESVISION RBS82 – 1 шт.</i>
		<i>Проектор Optoma S334e – 1 шт.</i>
		<i>Портативний комп'ютер вчителя (ноутбук) – 1 шт.</i>
13	Перелік допоміжних технічних засобів	<i>Ваги лабораторні – 1 шт.</i>
		<i>pH-метр – 1 шт.</i>
		<i>Рефрактометр – 1 шт.</i>
14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>Каструля 2 л зі скл.кр., нерж. сталь – 1 шт.</i>
		<i>Набір см – 1 шт.</i>
		<i>Скляний лабораторний посуд (циліндри, склянки, колби)</i>
13	Перелік меблів	<i>Стіл викладача – 1 шт.</i>

1	2	3
		<i>Стіл аудиторний – 6 шт.</i>
		<i>Стілець – 17 шт.</i>
		<i>Комплект лабораторних меблів – 1 шт.</i>
		<i>Тумба – 3 шт.</i>
14	Класифікація приміщень (виробництва) за вибухо-і пожежонебезпекою	<i>Категорія Д</i>
15	Кількість посадочних місць	16

### 3.2. План приміщення лабораторії



Позн.	Назва	К-ть	Примітка
1	Стіл викладача	1	
2	Стіл навчальний	16	
3	Стілець	17	
4	Інтерактивна дошка	1	YESVISION RBS82
5	Проектор	1	Optoma S334e
6	Тумба	3	
7	Стіл із шафами лабораторний	1	
8	Мийка	1	
9	Електрощит	1	
10	Млин лабораторний	1	
11	Сушарка інфрачервона	1	
12	Апарат осматичної дегідратації	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)
Самілик Марина Михайлівна	д.т.н, професор, завідувач кафедри	Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв	10	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
				2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Тищенко Василь Іванович	к.т.н, доцент	Технологія виробництва продукції тваринництва	32	2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Геліх Анна Олександрівна	к.т.н, доцент	Харчові технології	5	2021, Luhansk regional institute of postgraduate Pedagogical education, SZFL – 000305
				2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Синенко Тетяна Павлівна	доктор філософії, доцент	Харчові технології	5	2022, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
				2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
				2025, ФОП Дерев'янчук О.О.
Демидова Євгенія В'ячеславівна	доктор філософії, доцент	Харчові технології	3	2020 р., Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
				2024, НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Попова Віра Миколаївна	ст. лаборант	-	9	-



#### **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.

