

Міністерство освіти і науки України  
Чернівецький національний університет  
імені Юрія Федьковича

**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ  
ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ**

другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю G13 «Харчові технології»  
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Вченою радою  
Чернівецького національного університету  
імені Юрія Федьковича  
Голова Вченої ради**

\_\_\_\_\_ /Руслан БІЛОСКУРСЬКИЙ/

(протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.)

**Освітня програма вводиться  
в дію з «01» вересня 2026 р.  
наказ № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 р.**

**Чернівці 2026 р.**

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми

### «ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ»

#### «РОЗРОБЛЕНО»

Робочою групою спеціальності G13  
«Харчові технології»

Гарант ОПП

\_\_\_\_\_ Анастасія САЧКО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

#### «УХВАЛЕНО»

На засіданні кафедри хімії та експертизи  
харчової продукції

Протокол № 12

від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

Зав. кафедрою \_\_\_\_\_ Анастасія САЧКО

#### «СХВАЛЕНО»

Вченою радою навчально-наукового  
інституту біології, хімії та біоресурсів

Протокол № \_\_\_\_\_

від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

Голова Вченої ради ННІБХБ

\_\_\_\_\_ Руслан БЕСПАЛЬКО

#### «ПОГОДЖЕНО»

Начальник навчального відділу  
ЧНУ імені Юрія Федьковича

\_\_\_\_\_ Ярослав ГАРАБАЖІВ

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

#### «РЕКОМЕНДОВАНО»

Комісією Вченої ради з навчально-  
методичної роботи

ЧНУ імені Юрія Федьковича

Протокол № \_\_

від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

Голова комісії

\_\_\_\_\_ Ольга МАРТИНЮК

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» підготовки магістрів за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» розроблена проектною групою у складі:

### **Гарант**

**Сачко Анастасія Валеріївна** – керівник проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 21 рік; к.х.н., доцент, магістр зі спеціальності «Харчові технології», завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, гарант освітньо-професійної програми.

### **Члени проектної групи**

**Халавка Юрій Богданович** – член проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 16 років; д.х.н., доцент, проректор з наукової роботи Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

**Сема Оксана Василівна** – член проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 17 років; к.х.н., магістр зі спеціальності «Харчові технології», асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

**Гавриш Крістіна Віталіївна** – член проектної групи, стейкхолдер галузі, представник роботодавців, харчовий технолог, виробничий стаж 12 років, національний координатор SCA Ukraine, засновник ALPHA COFFEE та освітнього проекту The Coffee Technology, суддя національних кавових чемпіонатів, чемпіонка України з обсмажки кави.

**Пашко Володимир Вікторович** – член проектної групи, стейкхолдер галузі, хімік, стаж роботи в галузі 27 років, директор ТОВ «ДонауЛаб Україна».

**Довганюк Анастасія Ігорівна** – студентка I курсу спеціальності «Харчові технології», освітньої програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини».

**I. Профіль освітньої програми**  
**«ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ**  
**ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ»**  
**зі спеціальності G13 Харчові технології**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів, Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – Харчові технології Освітня кваліфікація – Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва Освітньо-професійної програми</b>	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС; термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	-
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень вищої освіти
<b>Передумови</b>	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою спеціальністю (крім G13 Харчові технології / 181 Харчові технології) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Харчові технології».
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	Опис освітньо-професійної програми розміщено на інтернет сторінці <a href="https://nnibhb.chnu.edu.ua/">https://nnibhb.chnu.edu.ua/</a> <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/">https://chemistry.chnu.edu.ua/</a>

## 2 – Мета освітньо-професійної програми

Освітня програма "Експертиза та технології субтропічних продуктів" спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати експертизу, оцінку якості, переробку субтропічної сировини, технологічне забезпечення та інноваційний розвиток виробництва продуктів із субтропічної сировини, зокрема кави, чаю та какао. Основними цілями програми є: формування знань та навичок у галузі експертизи та сучасних технологій переробки, зберігання та логістики субтропічної сировини; експертизи, контролю якості та технологій продуктів із субтропічної сировини; зміцнення міжнародної співпраці у сфері харчових технологій та експертизи продукції.

Цілі освітньої програми корелюють із місією Чернівецького національного університету, яка спрямована на інноваційність, збалансованість та успіх у підготовці конкурентоспроможних фахівців. Відповідно до "Стратегічного плану розвитку Чернівецького національного університету на 2025-2029 роки", основні стратегічні напрями включають розвиток системи освіти, наукової діяльності, інтеграцію у світовий освітній простір та підготовку високопрофесійних кадрів. Програма відповідає цим завданням шляхом формування компетенцій, що орієнтовані на сучасні вимоги ринку праці, інтеграцію інноваційних технологій та міжнародне співробітництво.

Освітня програма узгоджується зі Стратегією розвитку Чернівецької області до 2027 року та виступає інструментом її реалізації. Вона спрямована на підвищення конкурентоспроможності локальних виробників через гармонізацію технологічних підходів із європейськими стандартами та формування унікального гастрономічного продукту регіону. Таким чином, програма інтегрується в стратегічні пріоритети регіону і виконує не лише освітню, але й економічну функцію. Реалізація програми сприятиме утриманню кваліфікованої молоді в регіоні, створенню нових робочих місць та підвищенню якості локального виробництва через розвиток власної переробки імпоротної сировини. Це матиме мультиплікативний ефект для економіки області, включаючи розвиток HoReCa-сектору та посилення туристичної привабливості регіону через формування якісного гастрономічного продукту.

Прикордонне розташування області та її включеність у транзитні потоки імпоротної сировини створюють передумови для формування спеціалізованого центру експертизи. У поєднанні з унікальністю освітньої пропозиції в межах України і, особливо, західного регіону, це дозволяє позиціонувати Чернівці як центр компетенцій у сфері аналізу, технологій та контролю якості продуктів із субтропічної сировини.

## 3 – Характеристика освітньої програми

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p><i>Галузь знань:</i> G «Інженерія, виробництво та будівництво»  <i>Спеціальність:</i> G13 «Харчові технології»  <i>Освітня програма:</i> «Технології та експертиза продуктів на основі субтропічної сировини»  <i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси та харчові продукти.  <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, в тому числі технологій продуктів із субтропічної сировини, їх аналізу, експертизи, оцінки якості та безпечності, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.  <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.  <i>Методи, методика та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.  <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Програма спрямована на підготовку фахівців із поглибленими знаннями у сфері експертизи та технологій виробництва продуктів із субтропічної сировини; вивчення властивостей та інноваційних технологій переробки; виробництва, зберігання та оцінки якості готової продукції.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Освітня програма розроблена з урахуванням запитів стейкхолдерів щодо підготовки фахівців у сфері експертизи та технологій продуктів із субтропічної сировини.  Програма спрямована на підготовку фахівців, здатних застосовувати сучасні технології у переробці субтропічної сировини та виробництві продукції на її основі. Вона формує компетентності у сфері науково обґрунтованих підходів, інноваційних рішень та практичної реалізації технологічних процесів. Випускники будуть підготовлені до роботи в галузі виробництва, експертизи, моніторингу та управління якістю продукції із субтропічної сировини.  <i>Ключові слова:</i> харчові технології, продукти на основі субтропічної сировини, інновації, харчова безпека, екологічна стійкість, міжнародні стандарти.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Програма є унікальною завдяки її міждисциплінарному підходу, що поєднує питання експертизи та технології субтропічної сировини та продуктів на її основі.  Враховуючи географічне розташування Чернівецького національного університету як прикордонного закладу освіти, програма акцентує увагу на міжнародних стандартах якості та імплементації їх в освітній процес і практику вітчизняного виробництва. Крім того, особливістю є поглиблене вивчення кави, чаю та какао – ключових продуктів глобального споживчого ринку. Унікальність освітньої програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» полягає в її</p>

	<p>міждисциплінарному підході, що поєднує технологічні та експертні аспекти, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Спеціалізація на субтропічній сировині – програма орієнтована на експертизу та технології переробки сировини субтропічного походження.</li> <li>◆ Практична складова – виробничі практики на базі підприємств-партнерів, залучення стейкхолдерів галузі до проведенні практичних занять, семінарів, вебінарів.</li> <li>◆ Фокус на інновації – передбачає використання сучасних методів контролю якості відповідно до міжнародних стандартів і регламентів, а також розробку та вдосконалення технологій харчових продуктів на основі субтропічної сировини.</li> </ul> <p>Акцент програми безпосередньо пов'язаний зі стратегією розвитку регіону та формуванням інвестиційної привабливості Чернівецької області у сфері переробки імпортової субтропічної сировини, зокрема какао, кави та чаю. Йдеться про створення передумов для розвитку локального виробництва з високою доданою вартістю – обсмажування, купажування, контроль якості, розробка нових продуктів. Саме наявність підготовлених фахівців є одним із ключових факторів, який визначає рішення інвесторів щодо розміщення виробництва в регіоні.</p> <p>З огляду на наявний ринок (виробники, HoReCa, імпортні потоки) та прикордонне розташування, випускники програми матимуть чітко окреслену траєкторію працевлаштування в межах регіону. Таким чином, програма працює на утримання людського капіталу в Чернівцях, підсилює локальну економіку і створює основу для формування повноцінного кластеру експертизи та переробки субтропічної сировини в західному регіоні України.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Магістр з харчових технологій може працювати в виробничій науковій, та науково-дослідній галузях та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності. Наукова, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій, експертизи та харчової безпеки.</p>
<b>Академічні права випускника</b>	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, викладання у формі лекцій, практичних і лабораторних занять; консультацій; виконання індивідуальних завдань, самостійна робота; участь у майстер-класах, відкритих лекціях, тренінгах; практична підготовка; виконання кваліфікаційної роботи. Розгляд реальних виробничих ситуацій, що дає студентам можливість аналізувати складні проблеми та знаходити рішення на основі теоретичних знань. Використання онлайн-курсів, веб-семінарів, відеоматеріалів та інтерактивних платформ для поглиблення знань у специфічних аспектах харчових технологій.</p>

<p><b>Оцінювання</b></p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною університетською шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («не зараховано», «зараховано» та «незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (F, FX, E, D, C, B, A). Оцінка містить результати поточного контролю (захисти лабораторних робіт, звітів, контрольні роботи, колоквиуми, семінари тощо) та підсумкового контролю (залік/іспит, захист курсових робіт, практик). Завершується навчання підсумковою атестацією у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>
<p><b>6 – Програмні компетентності</b></p>	
<p><b>Інтегральна компетентність</b></p>	<p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.</p>
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.  ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).  ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.  ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p><b>Спеціальні компетентності згідно до стандарту:</b>  СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.  СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.  СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сферах харчових технологій.  СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.  СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.  СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.  <b>Спеціальні компетентності запропоновані ЗВО:</b>  СК 7. Здатність до впровадження технологій обробки та зберігання субтропічної сировини, зокрема методів ферментації, обсмажування, екстракції та зберігання продуктів на її основі.  СК 8. Здатність до проведення фізико-хімічного аналізу та експертизи якості, зокрема до застосування методів контролю складу, ароматичних і смакових характеристик субтропічної сировини та продуктів на її основі.  СК 9. Здатність до розробки технологій та впровадження інновацій у сфері харчових технологій, спрямованих на створення конкурентоспроможних функціональних продуктів із субтропічної сировини</p>

## 7 – Результати навчання

**Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

***Результати навчання згідно до стандарту:***

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

***Результати навчання запропоновані ЗВО:***

РН12. Застосовувати сучасні технології переробки субтропічної сировини, враховуючи її хімічний склад, особливості ферментації, обсмажування, екстракції тощо.

РН13. Виконувати фізико-хімічний аналіз субтропічної сировини та продуктів на її основі, використовуючи різні аналітичні підходи. Проводити органолептичний аналіз продуктів на основі рослинної сировини.

РН14. Впроваджувати інноваційні підходи та розробляти технології створення функціональних продуктів із субтропічної сировини

## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які працюють в університеті на постійній основі, мають стаж практичної, наукової та педагогічної діяльності. Викладачі, задіяні до викладання дисциплін, мають наукові ступені та/або вчені звання.</p> <p>До викладання дисциплін, пов'язаних із особливостями аналізу, функціональних властивостей та переробки субтропічної сировини, виробництва продуктів на її основі, технологічними процесами та спеціалізованим обладнанням, залучаються професіонали-практики. Науково-педагогічні працівники періодично проходять стажування і підвищення кваліфікації у закордонних і провідних ЗВО України та на виробництві. Результати стажувань і наукової діяльності впроваджують в освітній процес.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Навчальні спеціалізовані лабораторії випускової кафедри та навчально-наукового інституту оснащені технічними засобами, необхідними для проведення практичних і лабораторних робіт.</p> <p>Спеціалізовані аналітичні лабораторії: атомно-абсорбційного аналізу (атомно-абсорбційний полумєневий спектрофотометр і мікрохвильовий мінералізатор, UV-vis спектрофотометр), хроматографічного аналізу (два рідинні хроматографи Хроматон з спектрофотометричним, флуорисцентним та електрохімічним детектуванням, автоматизовані газово-рідинні хроматографи ЛХМ-80, CarloErbaMega 5600, роторний випарник), експрес методів аналізу (люміноскоп, мілкотестер, нітратомір, рН-метри, рефрактометри різних типів, мікроскопи), устаткування для організації наукової роботи студентів (спектрофотометри МДР-2, OceanOptics USB-650, OceanOptics USB-2000, поляриметри, віскозиметри, кондуктометри, рН-метри, сушильні шафи, центрифуги лабораторні, ваги електронними тощо), обладнанням для пробовідбору та пробопідготовки харчових продуктів. Серед спеціалізованого обладнання є автоматична та професійні кавоварки, чайник і чашки для сенсорного аналізу, ложки для дегустації, заварники для чаю та какао, заварники для альтернативного методу.</p> <p>На кафедрі базується демонстраційна лабораторія компанії ДонауЛаб Україна, яка надає в користування згідно до угоди екстракційну установку на 6 позицій, професійний рефрактометр, ротаційний віскозиметр, прилад для визначення активності води, лазерний дифрактометр, густиномір, автоматизований капілярний віскозиметр та інше обладнання).</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Офіційна веб-сторінка інституту <a href="https://nnibhb.chnu.edu.ua/">https://nnibhb.chnu.edu.ua/</a> де розміщена основна інформація про його діяльність: структуру; ліцензії та сертифікати про акредитацію; освітню, наукову, видавничу, атестаційну діяльність; навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад; перелік навчальних дисциплін; правила прийому; контактна інформація.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр, які забезпечують дисципліни та в системі електронного забезпечення навчання Moodle. Здобувачі вищої освіти мають доступ до бази навчально-допоміжної літератури</p>

	<p>через інституційний репозитарій відкритого доступу <a href="https://archer.chnu.edu.ua/">https://archer.chnu.edu.ua/</a>.</p> <p>Основними джерелами інформаційного забезпечення навчально-виховного процесу та наукової діяльності професорсько-викладацького складу і студентів є наукова бібліотека Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича з її фондами, а також електронні засоби інформації. Всі ресурси наукової бібліотеки доступні через сайт університету: <a href="http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua">http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua</a></p> <p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. З 2020 року діє передплата на видання видавництва Wiley та Springer. Бібліотека є членом консорціуму «Інформатіо» та має доступ до баз даних компанії EBSCO (повнотекстові бази наукових періодичних видань світу).</p> <p>У всіх корпусах університету доступний eduroam (educationroaming/освітній роумінг) – безпечна всесвітня система доступу до інтернет-мережі по WiFi, розроблена для міжнародного дослідницького й освітнього співтовариства (<a href="https://online.chnu.edu.ua/eduroam/">https://online.chnu.edu.ua/eduroam/</a>)</p> <p>Навчальний процес підготовки фахівців забезпечений у повному обсязі аудиторіями, навчальними та науковими лабораторіями. Площа аудиторного та лабораторного фонду на одного студента становить 10 м<sup>2</sup>.</p> <p>Навчально-виховний процес протягом всього терміну підготовки магістрів забезпечений необхідною матеріально-технічною базою. Рівень методичного, лабораторного, технічного оснащення лабораторій дозволяє проводити лабораторні заняття згідно сучасних вимог. З метою дотримання вимог техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежної безпеки всі лабораторії оснащені необхідними інструкціями та інвентарем.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти, наукових і науково-педагогічних працівників університету, у тому числі, навчання, стажування, проходження практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво ЧНУ із закладами вищої освіти України згідно з Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>Міжнародна кредитна мобільність здійснюється на основі двосторонніх угод між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та закладами вищої освіти закордонних країн-партнерів у межах програм ЕРАЗМУС+ КА1, ЕРАЗМУС+ КА2 та інших. Всі програми та умови участі представлені на сайті університету <a href="https://www.chnu.edu.ua/mizhnarodnadiialnist/mizhnarodni-proiekty/">https://www.chnu.edu.ua/mizhnarodnadiialnist/mizhnarodni-proiekty/</a>.</p>

<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Іноземні громадяни навчаються за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Іноземні здобувачі вищої освіти мають проходити спеціальні підготовчі курси для забезпечення належного рівня володіння українською мовою, достатнього для засвоєння освітніх компонентів.</p> <p>З метою створення умов для міжнародної академічної мобільності університет може забезпечити для іноземних здобувачів вищої освіти викладання дисциплін англійською мовою, забезпечивши при цьому вивчення такими студентами української мови як окремої навчальної дисципліни.</p>
---	--

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

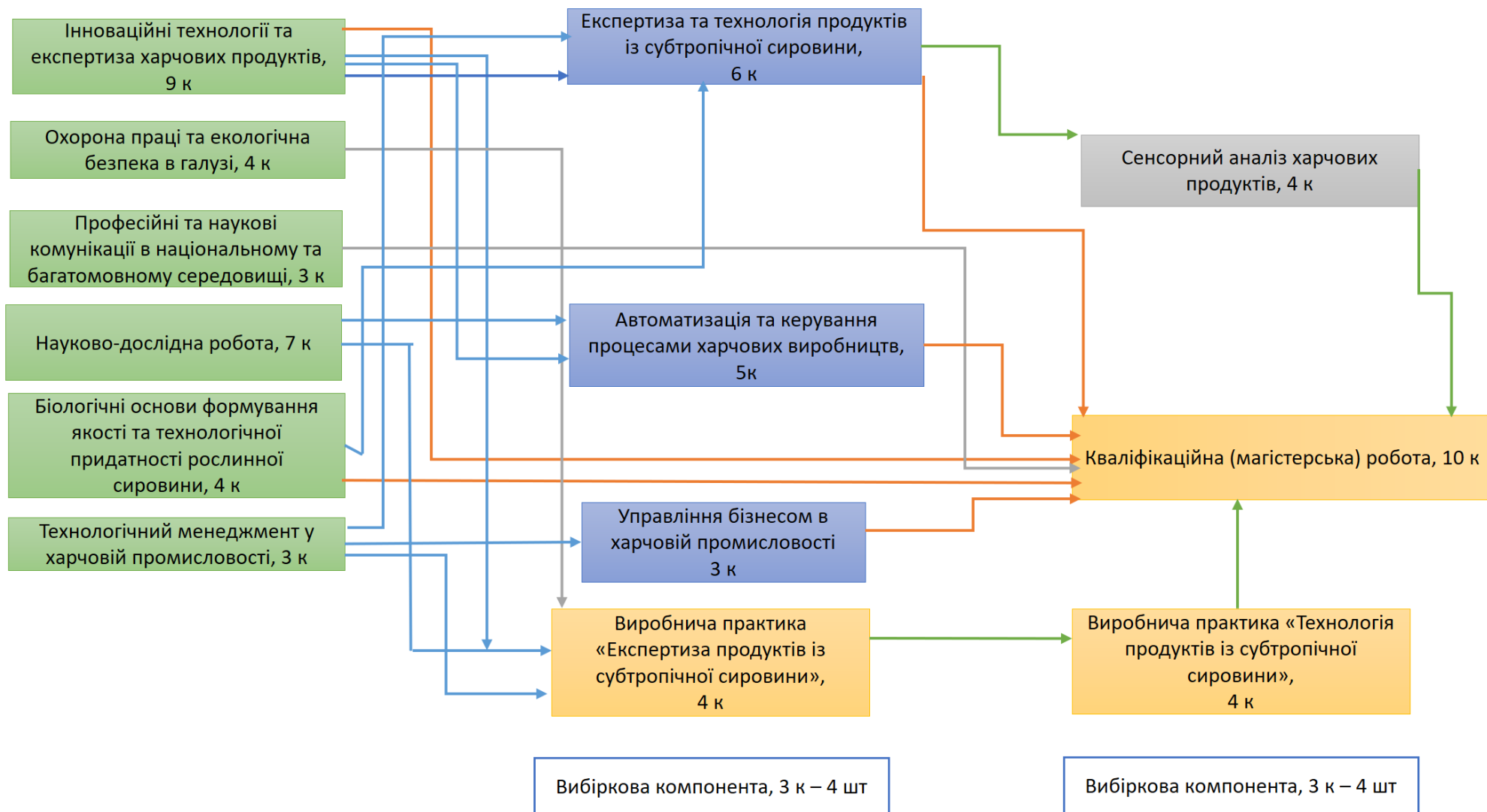
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	9	іспит
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі	4	залік
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	3	іспит
ОК4	Науково-дослідна робота	7	іспит
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	4	залік
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	3	залік
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини	6	іспит
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв	5	іспит
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості	3	іспит
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	іспит
<b>Всього</b>		<b>48</b>	
<b>Цикл практичної підготовки (не менше 8 кредитів)</b>			
ОК12	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»	4	іспит
ОК13	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»	4	іспит
ОК14	Кваліфікаційна (магістерська) робота	10	
<b>Всього за циклом</b>		<b>18</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<i>Вибірковий блок загалом 8 дисциплін по 3 кредити</i>			
ВК1-ВК20	Дисципліни з загально університетського каталогу, загальноінститутського каталогу, кафедрального каталогу	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми</b>		<b>90</b>	

## Структурно-логічна схема освітньої програми

### I семестр

### II семестр

### III семестр



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності G13 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

#### ***Вимоги до кваліфікаційної роботи***

Кваліфікаційна (дипломна) робота магістра є завершеною розробкою, що відображає інтегральну компетентність її автора. У кваліфікаційній роботі повинні бути викладені результати експериментальних та/або теоретичних досліджень спрямованих на розв'язання конкретної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, зокрема пов'язаної з технологією або експертизою субтропічної сировини, або продуктів на її основі, що характеризується невизначеністю умов та вимог. У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на наявність текстових співпадінь.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Шифр ОК	Назва освітньої компоненти	Загальні компетентності					Фахові (спеціальні) компетенції											
		З К 1	З К 2	З К 3	З К 4	З К 5	С К 1	С К 2	С К 3	С К 4	С К 5	С К 6	С К 7	С К 8	С К 9			
Обов'язкові компоненти																		
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів		+	+				+					+	+	+	+		
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі				+													
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	+		+		+					+							
ОК4	Науково-дослідна робота		+				+	+	+			+		+				
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини												+					
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості			+	+	+	+			+		+	+					
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини		+									+	+	+	+			
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв						+			+						+		
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості			+		+				+								
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів		+											+				
Дисципліни науково-практичної підготовки (обов'язкові компоненти)																		
ОК12	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»				+		+				+	+		+	+			
ОК13	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»				+						+		+		+			
ОК14	Кваліфікаційна (магістерська) робота	+	+	+			+	+			+		+	+	+			

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами вищої освіти**

Шифр ОК	Назва освітньої компоненти	Програмні результати навчання																			
		П Р Н 1	П Р Н 2	П Р Н 3	П Р Н 4	П Р Н 5	П Р Н 6	П Р Н 7	П Р Н 8	П Р Н 9	П Р Н 0	П Р Н 1	П Р Н 2	П Р Н 3	П Р Н 4	П Р Н	П Р Н	П Р Н	П Р Н	П Р Н	П Р Н
<b>Обов'язкові компоненти</b>																					
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів		+			+		+					+		+						
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі		+					+					+								
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	+						+	+	+											
ОК4	Науково-дослідна робота			+	+			+				+	+		+						
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини							+					+								
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості		+			+	+						+		+						
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини		+			+		+					+		+						
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв			+		+		+					+								
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості					+	+														
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів							+						+							
<b>Дисципліни науково-практичної підготовки (обов'язкові компоненти)</b>																					
ОК12	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»			+		+		+		+			+	+							
ОК13	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»					+		+		+			+		+						
ОК14	Кваліфікаційна (магістерська) робота	+	+	+	+			+		+	+		+	+	+						

## Освітньо-професійна програма розроблена проєктною групою:

Прізвище, ім'я, по батькові керівника та членів проєктної групи	Найменування посади, місце роботи	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту*	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідній роботи, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів)	Підвищення кваліфікації
<p><b>Сачко Анастасія Валеріївна (керівник проєктної групи)</b></p>	<p>Завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича</p>	<p>Львівський національний університет імені Івана Франка, 2003. Кваліфікація – Магістр хімії. Викладач хімії. Диплом ВК № 23460115 від 27 червня 2003 р.</p> <p><i>Магістр</i> зі спеціальності Харчові технології, <i>диплом:</i> М22 №103403, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет</p>	<p>Кандидат хімічних наук. Спеціальність 02.00.04 – фізична хімія. Диплом ДК 041539. Від 14 червня 2007 р. <i>Тема дисертації:</i> «Фізико-хімічні закономірності взаємодії «полімер-поверхнево-активна речовина» у водних системах на основі поліметакрилової кислоти»</p> <p>Доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича, Атестат 12ДЦ №042593 від 28.04.2015 р.</p>	<p>22 р.</p>	<p>Наукові праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., &amp; Khalavka, Y. (2026). Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. <i>Engineering Proceedings</i>, 124(1), 39, Q3, Open Access. <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2026124039">https://doi.org/10.3390/engproc2026124039</a></li> <li>Vakaryk N., <b>Sachko A.</b>, Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. <i>Acta Innovations</i>. 2023. №49. P. 31–38. <a href="https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3">https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3</a>. Scopus, E-ISSN:2300-5599. SiteScore 2.6.</li> <li>Svishchova, Ya., Sachko, A., Gubsky, S., Stabnikova, O., &amp; Paredes-López, O. (2025). Structural and rheological behaviour of mayonnaise-type emulsions containing aquafaba and functional oil blends. <i>Ukrainian Food Journal</i>, 14(4), 683–697. <a href="https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-4-7">https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-4-7</a> Open Access</li> <li>Gubsky S., <b>Sachko A.</b> An Approach to the Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. <i>Engineering Proceeding</i>. 2023, 56(1), article 7. <a href="https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339">https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339</a> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7)</li> <li>Gubsky S., <b>Sachko A.</b> Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2024 – Erasmus + teaching program, University of Wroclaw</li> <li>ДонауЛаб Україна «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень» Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05 -ЧНУ від 30.05.2022 р.</li> <li>Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 рр.</li> <li>Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 –</li> </ol>

				<p>Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc.: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. <a href="https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338">https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338</a> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).</p> <p>6. <b>Sachko A.</b>, Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of low-fat mayonnaise. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 206. <a href="https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291">https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291</a> (Scopus, EISSN 2673-4591, SiteScore 0.7).</p> <p>7. Dehtiar, V.; <b>Sachko, A.</b>; Radchenko, A.; Hrynchenko, O.; Gubsky, S. Development of Lentil Aquafaba-Based Food Emulsions with Xanthan Gumor Pregelatinized Corn Starchas Stabilizers. Biol. LifeSci. Forum 2024, 40, 17. <a href="https://doi.org/10.3390/blsf2024040017">https://doi.org/10.3390/blsf2024040017</a></p> <p><u>Розділи в монографіях, індексованих в Scopus</u></p> <p>1. Gubsky S., Sachko A., Paredes-López O. Chapter 2. Wild Edible Plants in The Development of Emulsion-Based Foods // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/9781003486794/">https://doi.org/10.1201/9781003486794/</a></p> <p>2. Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6. Barberry as an Ingredient for Functional Food Production // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/9781003486794/">https://doi.org/10.1201/9781003486794/</a> / Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6. Barberry as an Ingredient for Functional Food Production // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st</p>	<p>18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 <b>5. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів.</b> 16.11–25.12.2020 р. Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №75/16-2 від 29.12.2020 р.</p>
--	--	--	--	--	---

					ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/9781003486794/">https://doi.org/10.1201/9781003486794/</a>	
					Керівництво науковою роботою магістрів, бакалаврів, керівництво студентським науковим гуртком	
<b>Члени проектної групи</b>						
<b>Халавка Юрій Богданович</b>	Проректор з наукової роботи Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича 2005 р., спеціальність – хімія, кваліфікація – хімік, викладач хімії диплом РН№27854282 від 30 червня 2005 р.	Кандидат хімічних наук, спеціальність 02.00.21 - Хімія твердого тіла, <i>Тема дисертації:</i> «Синтез і властивості нанокристалів CdS і CdTe» диплом ДК № 064672 від 22 грудня 2010 р. Доктор хімічних наук 02.00.21 - Хімія твердого тіла, <i>Тема дисертації:</i> «Функціональні матеріали на основі наночастинок напівпровідників та металів» диплом ДД 012315 від 27.09.2021	17 р.	Автор понад 40 наукових статей у виданнях, що індексуються Scopus. Зокрема: 1. Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., & Khalavka, Y. (2026). Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. Engineering Proceedings, 124(1), 39, Q3, Open Access. <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2026124039">https://doi.org/10.3390/engproc2026124039</a> 2. Boichuk, E., Sachko, A., Pylypko, V., Sema, O., & Khalavka, Y. (2025). Prospects of Sulfur Nanoparticles Application in the Technology of Food Emulsion Systems. In Chemical Technology and Engineering – 2025: Monograph (Atamanyuk, V.M. et al., Eds.). Lviv: Lviv Polytechnic Publishing House. – 216 p. ISBN 978-966-994-117-6. DOI: doi.org/10.23939/cte 3. Effect of the L-cysteine, sodium citrate, sodium sulfide system composition on the luminescent properties of sulfur nanoparticles. V. G. Pylypko, P. M. Fochuk, <b>Y. B. Khalavka</b> , V. G. Ivanitska, O. V. Krupko, Sixteenth International Conference on Correlation Optics 12938, 416-420, 2024. 4. Synergetic Radical-Scavenging effect in the complex of copper (II) with the thiosemicarbazone of Salicylaldehyde. Y. M. Andriichuk, A. Y. Lyapunov, A. H. Hotynchan, D. V. Savchenko, <b>Y. B. Khalavka</b> . Journal of Coordination Chemistry 76 (13-15), 1763-1775, 2023 5. Synthesis and light-induced aggregation of benzoate-stabilized silver nanoparticles. A. Ivanova-Tolpintseva, O. Tynkevych, A. Diaconu,	ТОВ «ДонауЛаб Україна» з 6 квітня 2022 року по 30 травня 2022 «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень» Сертифікат №29-ЧНУ Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2023-2024 р.

					<p>A. Rotaru, <b>Y. Khalavka</b>. Applied Nanoscience 9 (5), 709-714, 2019</p> <p>6. New Computer System for Recognizing Micro- and Nano-Sized Objects in Semiconductors and Colloidal Solutions. L. Diachenko, E. Minov, S. Ostapov, P. Fochuk, <b>Y. Khalavka</b>, A. Bolotnikov, Журнал нано- та електронної фізики, 04060-1-04060-92016</p> <p>Керівник 5 аспірантів, керівництво та участь у виконанні понад 10 НДР. Simons Foundation (Award Number:1290597) «Advanced functional materials for food and energy applications».</p> <p>Засновник ТОВ «Букнанотех»</p>	
Сема Оксана Василівна	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, основне місце роботи	<u>Навчально-науковий інститут</u> біології, хімії та біоресурсів Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича	<i>Магістр</i> зі спеціальності Харчові технології, <i>диплом:</i> М22 №103404, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет. Кандидат хімічних наук <i>Спеціальність</i> 02.00.04– фізична хімія; <i>Диплом</i> ДК №051043 від 5 березня 2019 р.	18 р.	<p><i>Виконання Ліцензійних умов</i> (пункт 38): 3, 4, 8, 12, 15, 19.</p> <p><i>Наукові та науково-методичні праці:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., &amp; Khalavka, Y. (2026). Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. Engineering Proceedings, 124(1), 39, Q3, Open Access. <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2026124039">https://doi.org/10.3390/engproc2026124039</a>.</li> <li>Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. P. 31–38. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6. <a href="https://www.proakademia.eu/en/acta-innovations/find-issueskw/no493">https://www.proakademia.eu/en/acta-innovations/find-issueskw/no493</a></li> <li>Boichuk, E., Sachko, A., Pylypko, V., Sema, O., &amp; Khalavka, Y. (2025). Prospects of Sulfur Nanoparticles Application in the Technology of Food Emulsion Systems. In Chemical Technology and Engineering – 2025: Monograph (Atamanyuk, V.M. et al., Eds.). Lviv: Lviv Polytechnic Publishing House. – 216 p. ISBN 978-966-994-117-6. DOI: doi.org/10.23939/cte</li> </ol>	<p><i>Підвищення кваліфікації:</i></p> <p><b>1.</b> Підвищення кваліфікації «Інноваційні практики як інструмент розвитку потенціалу учасників освітнього процесу» Сертифікат серія ПК-НПП-012026 №083 від 20.01.2026 (60 год/2 кр.).</p> <p><b>2.</b> Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121.</p> <p><b>4.</b> Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р.</p>

				<p>4. Sachko, A., &amp; Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2026124046">https://doi.org/10.3390/engproc2026124046</a></p> <p>5. Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6. Barberry as an Ingredient for Functional Food Production // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/9781003486794">https://doi.org/10.1201/9781003486794</a> / eBook ISBN9781003486794.</p> <p>6. Sachko, A.; Sema, O.; Grinchenko, O.; Gubsky, S. Canned Beans Aquafaba as an Egg White Substitute in the Technology of Low-Fat Mayonnaise. Eng. Proc. 2023, 56, 206. <a href="https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291">https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291</a> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).</p> <p>7. Oksana Sema, Olena Aksonova, Anastasiia Sachko and Sergey Gubsky. Development of technology for candy caramel with barberry powder and sugar substitute isomaltitol. Engineering Proceedings 2025, 87(1), 73; <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2025087073">https://doi.org/10.3390/engproc2025087073</a>.</p> <p>8. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. <b>(Рекоменд. Вченою радою ЧНУ)</b>.</p> <p>9. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. 96 с. <b>(Рекоменд. Вченою радою ЧНУ)</b>.</p>	<p><b>5.</b>Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач (Міністерство аграрної політики та продовольства України) – через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus (сертифікат від 27.05.2021).</p> <p><b>6.</b> ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат №04-ЧНУ. ід, від 14.01.2025 р.</p> <p><b>7.</b> Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р., "Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води" (SFI-PD-Ukraine-00014597) 2025р.</p>
--	--	--	--	---	---

					<p>10. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2024. 32 с.</p> <p>11. Фахова ознайомча та технологічна практика: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / укл.: О.В. Сема, А.В. Сачко. – Чернівці : Чернів. нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2022. 32 с.</p> <p>12. Сема О.В., Вакар Л.І. Перспективи використання авокадо у технології вівсяного печива. Теоретичні експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2024 : Матеріали III Міжнародної наукової конференції. 20 травня 2024 р., м. Дніпро. Дніпро: «Середняк Т.К.». С.118-120.</p> <p>13. Сема О., Сачко А., Аксьонова О., Губський С. Застосування барбарису (<i>Berberis vulgaris</i> L.) у виробництві карамелі. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. С. 55-57.</p> <p>14. Бабух І.Б., Сема О.В. Теорія і практика сучасного товарознавства: нові підходи та можливості. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 107): матеріали Міжнародної наукової інтернет- конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Опольце, Польща, 10-11 лютого 2026 р.) / редкол. : О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Тернопіль : ФО-П Шпак В.Б. 2026. С.25. <a href="https://drive.google.com/drive/u/0/home">https://drive.google.com/drive/u/0/home</a></p>	
<b>Пашко Володимир Вікторович</b>	Директор ТОВ «ДонауЛаб Україна»	Київський університет імені Тараса Шевченка,			<p>1. Проведення курсів підвищення кваліфікації для викладачів ЧНУ «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень». 6.04-30.05.2022.</p>	Консультації підприємств харчової, хімічної, фармацевтичної та інших галузей

		кваліфікація хімік, викладач хімії. KB10586895 27 червня 1998 р			<p>2. Участь в конференції IEEE 11th International Conference on «Nanomaterials: Applications &amp; Properties» 2021, 5-11.SEP 2021</p> <p>3. Відкрита лекція «Інструментальне забезпечення проведення синтезу, виділення та ідентифікації органічних сполук». Лектор: Володимир Пашко, директор ДонауЛаб Україна 18.05.2022 р. Київський національний університет імені Тараса Шевченка, хімічний факультет, кафедра органічної хімії</p> <p>4. X Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні досягнення фармацевтичної технології», присвячена 60-річчю з дня народження доктора фарм. наук, професора Гладуха Є.В. - проведення тренінгу «Використання реології у фармацевтичній галузі» 10-11 травня 2023 р. Харків.</p> <p>5. Участь у конференції на тему «Вина Срібної землі: філософія, стратегія та тактика розвитку Географічного зазначення». м Мукачево, Лабораторний супровід аналізів зразків в конкурсі «Вина Срібної Землі-2024» під час конференції. 30 червня 2024 р.</p>	промисловості щодо використання лабораторного обладнання
<b>Гавриш Крістіна Віталіївна</b>	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, Національний координатор SCA Ukraine, Засновник ALPHA COFFEE та освітнього проекту The Coffee Technology, суддя національних	Одеська національна академія харчових технологій, 2010 р, СК39698235, спеціаліст-Харчовий технолог		<p>Виробничий 12 років - Завод "УКРКА ВА" на посадах лаборант, технолог - керівник зміни, головний технолог</p>	<p>1.Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., &amp; Khalavka, Y. (2026). Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. Engineering Proceedings, 124(1), 39, Q3, Open Access. <a href="https://doi.org/10.3390/engproc2026124039">https://doi.org/10.3390/engproc2026124039</a>.</p> <p>Співзасновник українського друкованого журналу про спеціальні каву, чай та какао "KASCARA" ідентифікатор медіа в державному реєстрі суб'єктів медіа R30-03577</p> <p>Засновник та автор інформаційної платформи "THE COFFEE TECHNOLOGY".</p>	Сертифікат інженера з Якості та безпечності харчових продуктів Сертифікат SCA Roasting Foundation, SCA Roasting Intermediate

	кавових чемпіонатів, Чемпіонка України з обсмажки кави			, директор виробництва. Підприємницька діяльність - 4 роки	Виробник сенсорно-ароматичних наборів для калібрування "THE COFFEE TECHNOLOGY".	
<b>Довганюк Анастасія Ігорівна</b>	Здобувач на данній ОП				<p>1. Довганюк А. Органолептична оцінка солодких речовин різних класів. // Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Інститут біології, хімії та біоресурсів, 5-6 травня 2022 року, с.59-60.</p> <p>2. Довганюк А. Особливості фотометричного визначення вмісту білка в харчових продуктах біуретовим методом. Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету (16-18 квітня 2024 року). Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів. – Чернівці : Чернівецький національний університет імені Ю. Федьковича, 2024. С.73-74.</p>	<p>Диплом III ступеню другого туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2024-2025 н.р. за спеціальністю "Харчові технології". Довганюк Анастасія Ігорівна, студентка IV курсу спеціальності "Харчові технології" Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, «Вплив композиції гелеутворювачів на реологічні та текстурні властивості майонезного соусу», науковий керівник Сачко А.В.</p>

