

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Освітня програма	81807 Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 Харчові технології

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	61
Повна назва ЗВО	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Ідентифікаційний код ЗВО	02071240
ПІБ керівника ЗВО	Білокурський Руслан Романович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.chnu.edu.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/61>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	81807
Назва ОП	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра молекулярної генетики та біотехнології; кафедра бізнесу та управління персоналом
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м.Чернівці, вул. Лесі Українки, 25
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	50893
ПІБ гаранта ОП	Сачко Анастасія Валеріївна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри, доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	an.sachko@chnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(095)-600-20-89
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 4 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Ідея запровадження освітньо-професійної програми (ОПП) «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» виникла як відповідь на дефіцит кадрів, здатних здійснювати аналітичну й товарознавчу експертизу, впроваджувати сучасні технології створення продукції на основі субтропічної сировини, зокрема кави, чаю, какао. Ця сировина імпортується в Україну та потребує кваліфікованого технологічного й аналітичного супроводу на всіх етапах обробки та створення готової продукції. Потреба в такій ОПП підтверджена офіційними зверненнями провідних підприємств галузі: ГО «Українська асоціація шпелетті кави», ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД», ТОВ «Клуб кави» та ТОВ «БХП» (<https://surl.li/mvrpzh>), які підтвердили відсутність на ринку освітніх програм, які готують фахівців такого профілю. Ініціатором від представників кавової індустрії була К.Гавриш - директор з виробництва ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД», національний координатор SCA Ukraine, засновник освітнього проекту The Coffee Technology, чемпіонка України з обсмажування кави (2018). Група у складі В.Пашка (директор ТОВ «ДонауЛаб Україна»), проректора з наукової роботи ЧНУ Ю.Халавка, ас. кафедри хімії та експертизи харчової продукції О.Семи та завідувача цієї ж кафедри А.Сачко дійшла висновку, що програма матиме попит на ринку праці та є перспективною для впровадження.

З пропозицією започаткування нової ОПП були ознайомлені ректор Р. Білоскурський, проректор з науково-педагогічної роботи та освітньої діяльності, голова науково-методичної ради ЧНУ Т. Федірчик, начальник навчального відділу Я. Гарабазів та керівник Центру забезпечення якості вищої освіти І. Кушнір. На підставі аналізу потреб галузі, пропозицій представників виробничого сектору та можливостей ЧНУ було зроблено висновок про доцільність започаткування ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини». Поєднання експертно-аналітичної та технологічної підготовки відповідає визначеній потребі ринку праці та забезпечує підготовку магістрів з харчових технологій за спеціалізованим профілем. Розробка ОПП стартувала в січні 2025 року. В лютому проект ОПП був викладений на сайті кафедри для публічного обговорення (<https://surl.li/zlpwdl>), після якого ухвалений на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції. Наступним етапом стало схвалення проекту ОПП Вченою радою Інституту. За результатами розгляду проекту та супровідних документів на засіданні Науково-методичної ради ЧНУ було прийнято рішення щодо рекомендації Вченій раді ЧНУ про започаткування нової ОПП. 28 березня 2025 р. питання про започаткування ОПП затверджено Вченою радою ЧНУ (<https://surl.li/grpmpor>). ОПП, гарант (А.Сачко) та склад проектної групи (Ю.Халавка, К. Гавриш, О.Семи, В.Пашко та А.Довганюк) затверджені наказом ректора №129 від 2 квітня 2025 року «Про започаткування освітніх програм, затвердження складу проектних груп та призначення гарантів» (<https://surl.li/gnwwsv>). ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» введена в дію 1 вересня 2025 року.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2026 - 2027	15	11	0
2 курс	2025 - 2026	10	8	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	81807 Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	126958	35250
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	120655	32871
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	6303	2378
Приміщення, здані в оренду	2812	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- ☐ щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- ☐ щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП_2025.pdf</i>	/X21+lCmZBoBeeoSHA04oQq9YwWRE62BNAGHKs4O31Y=
Освітня програма	<i>ОПП_2026_final.pdf</i>	y7KjDR9rgCepHjsYpRe/3wKm4wym9X.JsWZYcKhK9SpE=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 2025-2026.pdf</i>	Up72VtSQeoBXk3C+52vXNq/OPSYSsqxGzCUE8dSx10M=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 2026-2027.pdf</i>	MX3EOXRzZt39hswPxXoVU/DsBY+C9xsfm1kwaqUd3/o=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Letter SCA.pdf</i>	W4epy5+PuSATjdVVgDXd+s93S+NLgKurf99GivkUEY8=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>recens_savinok2026.pdf</i>	2vFuNScB55LmLhUUxhVQT97Q1ISbzQSVroW/X/DHNIY=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>vidhuk-saneko-treid 2026.pdf</i>	+bYfW+1cHCoSiushgmWl19t67cok4bGqGR1Oa+jhemE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>retsenziia-vidhuk-kofiton-2026.pdf</i>	CliHqdcX2Wx+zvucdiDNFFjA13s5IiPiqo/2eSh+JWQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОПП.pdf</i>	msolZZKH4556UZmXRWuBg6OzNKwrUH7uXYD3hoPRUnU=

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України № 1295 від 22.10.2020 р. <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>.

Освітня програма обсягом 90 кредитів ЄКТС розрахована на 1 рік і 4 місяці навчання та відповідає 7-му рівню Національної рамки кваліфікацій (НРК), другому циклу FQ-EHEA та 7-му рівню EQF-LLL. Структура ОПП містить 11 нормативних програмних результатів навчання (РН 1 – РН 11), встановлених Стандартом. Відповідно до матриці забезпечення програмних результатів навчання, кожен визначений РН забезпечується кількома обов'язковими освітніми компонентами (ОК), що гарантує взаємодоповнюваність підготовки. Цикл практичної підготовки (8 кредитів ЄКТС) включає дві спеціалізовані виробничі практики (по 4 кредити), що поєднують експертно-аналітичну та технологічну складові.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

На даний час в Україні в Реєстрі професійних стандартів Національного агентства кваліфікацій немає єдиного затвердженого державного професійного стандарту для закладеної галузі за спеціальністю G13 «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Мета ОПП орієнтована на підготовку фахівців, здатних здійснювати експертизу, якісну оцінку та переробку специфічної імпоротної сировини (кава, чай, какао). Ринок України демонструє стрімке зростання сегмента спеціалізованої кави, локальних ростей, кав'ярень, виробництв кондитерських та функціональних продуктів, які відчують гострий дефіцит дипломованих фахівців із відповідними технологічними та експертними знаннями. З метою повного забезпечення інтересів студентства до складу проєктної групи з розробки ОПП залучено здобувачку вищої освіти Анастасію Довганюк. Це гарантує безпосереднє врахування думки студентської спільноти щодо формування цілей програми, її структури та РН. Зокрема, за ініціативою студентського активу збільшено кредитний вимір ОК 14 «Кваліфікаційна робота» з 7 до 10 кредитів (протокол № 7 засідання Вченої ради ННІБХБ від 02 квітня 2026 року).

- роботодавці

Мета ОПП та її ПРН сформовані з чітким урахуванням поточних і перспективних потреб ринку праці, запитів роботодавців, які працюють із субтропічною сировиною. До проєктної групи ОПП входять провідні фахівці та керівники реального сектору економіки: К. Гавриш – директор з виробництва ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД», національний координатор SCA Ukraine, засновник ALPHA COFFEE та проєкту The Coffee Technology, чемпіонка України з обсмажки кави (2018) та В. Пашко – директор ТОВ «ДонауЛаб Україна».

В. Пашко як фахівець в галузі лабораторної експертизи ініціював розширити складову, пов'язану із проведенням фізико-хімічного, сенсорного аналізів, оцінкою безпеки та експертизою якості. Ці пропозиції враховані під час формування додаткової спеціальної компетентності СК8 та відповідного програмного результату навчання РН13. Після консультацій із представниками підприємств та фахівцями галузі К.Гавриш узагальнила актуальні потреби ринку й запропонувала внести в ОПП додаткові спеціальні компетентності і результати навчання, орієнтовані на практичну діяльність у сфері переробки субтропічної сировини та розробки інноваційних продуктів. Тобто, до ОПП, понад визначені Стандартом результати навчання, введено додаткові спеціальні компетентності СК7 і СК9 та програмні результати навчання РН12 і РН14 <https://surl.li/awimfd>.

- академічна спільнота

Академічна спільнота України потребує вступників до аспірантури, які володіють сучасним методологічним апаратом. Мета ОПП орієнтована на формування здатності проводити дослідження, розв'язувати складні завдання в умовах невизначеності та впроваджувати інновації, що створює підґрунтя для подальшого навчання на 3-му рівні ВО.

До обговорення ОПП залучено викладачів і наукових співробітників, які здійснюють підготовку здобувачів ВО у вітчизняних ЗВО за ОП цієї спеціальності. Зі змістом ОПП ознайомлені зав. кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, д.т.н., проф. О. Грінченко та зав. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доц. О. Савінок, зав. кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування, д.т.н., проф. В. Євлаш, деканка факультету переробних і харчових виробництв, д.т.н., проф. М. Янчева Державного біотехнологічного університету. Представники академічної спільноти ініціювали системне вдосконалення ОПП, запропонували інтегрувати дисципліну «Колоїдна хімія харчових систем» до ОК1, запровадити нову ОК «Технологічний менеджмент у харчовій

промисловості», реорганізувати існуючі (Інтелектуальна власність, Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів) та виокремити ОК «Науково-дослідна робота» та уточнити зміст спеціальної компетентності СК-9 у частині розробки саме конкурентоспроможних функціональних продуктів.

- інші стейкхолдери

Мета ОПП та її РН сформовані з урахуванням специфічних потреб розширеного кола стейкхолдерів. З огляду на прикордонне розташування Чернівецької області та її участь у транзитних потоках імпорту сировини, існує запит експертно-митних органів, зокрема СЛЕД Держмитслужби на таких фахівців. Орієнтація на формування знань та навичок у галузі експертизи та сучасних технологій переробки субтропічної сировини зафіксована в меті ОПП, реалізована через РН11, РН13 та спеціальну компетентність СК8. При Чернівецькій міській адміністрації створено експертну робочу групу з визначення пріоритетів смарт-спеціалізації регіону, у тому числі процесу підприємницького відкриття, членом якої за напрямом «Харчові технології» є гарант даної ОПП <https://surli.cc/sdsifs>.

Окрім цього, ОПП враховує потреби галузевих спільнот, громадської організації SCA Ukraine та HoReCa-сектору у формуванні культури споживання продуктів із субтропічної сировини, розвитку сенсорної оцінки та дегустаційного суддівства, що частково забезпечується РН12 (застосування технологій переробки та обсмажування), РН13 (органолептичний аналіз) та РН14 (створення інноваційних і функціональних продуктів).

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета ОПП передбачає підготовку фахівців, які володіють сучасними інноваційними технологіями переробки та інструментальними методами аналізу якості харчової продукції, що відповідає місії університету щодо забезпечення високої якості освіти та оновлення її змісту. ОПП має чітко виражений практико-орієнтований фокус у вузькоспеціалізованій та динамічній галузі (субтропічна сировина, Specialty Coffee/Tea). Це реалізує стратегічну ціль Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (ЧНУ) щодо виведення на ринок праці випускників із затребуваними компетентностями. Мета програми передбачає провадження дослідницько-інноваційної діяльності. Це узгоджується зі стратегічним завданням університету щодо поєднання навчального процесу з реальними науковими дослідженнями та лабораторними випробуваннями на базі підприємств-партнерів. Програма реалізує місію університету як регіоноутворювального центру, забезпечуючи місцевий ринок праці фахівцями з чітко фокусованими компетентностями, здатними одразу залучатися до виробничих і комерційних процесів підприємств регіону без тривалого періоду адаптації. (<https://surli.lt/jqwtbw>).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета та ПРН ОПП розроблені на основі аналізу сучасних світових і вітчизняних тенденцій розвитку харчової науки, індустріальних трендів тощо

Мета та ПРН ОПП не обмежуються відтворенням нормативних вимог стандарту, а конкретизують їх відповідно до актуальних напрямів розвитку харчової науки та спеціальності: інноваційних технологій, сучасних методів аналізу, цифрових інструментів, наукових досліджень та розробки нових харчових продуктів.

ПРН враховують вимоги Стандарту, зокрема щодо застосування сучасних методів та обладнання, статистичного опрацювання експериментальних даних, проведення наукових досліджень і врахування світових тенденцій розвитку галузі. Водночас ОПП має власну науково-технологічну специфіку. До неї введено додаткові спеціальні компетентності СК7–СК9 та результати навчання РН12–РН14, орієнтовані на сучасні технології ферментації, обсмажування та екстракції субтропічної сировини, фізико-хімічну й сенсорну експертизу, а також розробку інноваційних функціональних продуктів. Наукова спрямованість ОПП підтверджується також науковою діяльністю членів проєктної групи у сфері технології та експертизи харчових продуктів.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Ринковий контекст забезпечується орієнтацією програми на підготовку фахівця для нової та недостатньо представленої в Україні професійної ніші - технології, експертизи та контролю якості продуктів із субтропічної сировини, насамперед кави, чаю та какао. Запровадження ОПП стало відповіддю на дефіцит кадрів із спеціалізованими фаховими знаннями щодо переробки субтропічної сировини, підтверджене офіційними зверненнями провідних підприємств галузі: ГО «Українська асоціація спешелті кави», ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД», ТОВ «Клуб кави», ТОВ «БХП» (<https://surli.li/mvpzhy>). Підтвердженням врахування потреб ринку є залучення до розробки ОПП представників роботодавців та професійної галузі. Зокрема, членом проєктної групи є представник кавової індустрії Крістіна Гавриш – директор з виробництва ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД». Прикордонне розташування Чернівецької області враховане в ОПП не лише як географічна характеристика регіону, а як чинник формування змісту підготовки магістрів: орієнтація на європейські підходи до якості та безпечності харчових продуктів, міжнародні стандарти, сучасні технології експертизи, транскордонну співпрацю та підготовку фахівців, здатних працювати в умовах інтеграції регіонального харчового сектору до європейського ринку.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Під час розробки ОПП враховано досвід аналогічних вітчизняних освітніх програм за спеціальністю «Харчові технології», насамперед у частині формування професійних компетентностей, експертизи та контролю якості й

безпеки харчової продукції, та питань організації науково-дослідної підготовки.

Бакалаврська ОПП «Якість та безпека харчової продукції» (ЧНУ) використана як основа для забезпечення академічної наступності між освітніми рівнями. При формуванні магістерської ОПП враховано набуті на бакалаврському рівні базові знання та компетентності, які на магістерському рівні поглиблюються та застосовуються для розв'язання складніших професійних і дослідницьких завдань.

Експертно-аналітичний вектор програми сформовано з опорою на ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» Національного університету харчових технологій (м. Київ). З досвіду НУХТ запозичено методологію проведення лабораторної експертизи, встановлення автентичності та виявлення фактів фальсифікації (РН13, СК8), технологічної експертизи, що використано для формування змісту ОК6.

Оскільки субтропічна сировина (кавове зерно, какао-боби, чайний лист, екзотичні плоди, прянощі) за своєю природою є рослинною сировиною, яка піддається складній глибокій переробці, аналіз ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчової індустрії» другого рівня (ДБТУ, м. Харків) допоміг сформувати зміст додаткових РН12-13, ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» (ДБТУ, м. Харків) сприяв формуванню РН12, РН14.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Консультації з д-ром Андрієм Тарасовим із Гейзенхаймського університету (Hochschule Geisenheim University, Німеччина), одним з напрямків роботи якого є органолептична експертиза продукції виноробства, дозволили імплементувати європейський досвід у галузі хімії аромату та сенсорного аналізу, що вплинуло на формування РН13 ОПП (опанування методик професійного органолептичного й сенсорного аналізу, а також ідентифікації сенсорних дефектів, сторонніх ароматичних відхилень та виявлення фальсифікації в субтропічній сировині й готових продуктах). Крім того, досвід д-ра А. Тарасова дав змогу розширити деякі теми в ОК4, ОК10 щодо застосування методів обробки даних сенсорного експерименту під час проведення науково-дослідних робіт та оцінки споживчої привабливості нових продуктів. Аналіз досвіду міжнародної магістерської програми Master in Coffee Economics and Science "Ernesto Illy" (Університети Трієста та Удіне, Італія (<https://surl.li/voayto>) та програми CAS in Coffee Excellence (Цюрихський університет прикладних наук ZHAW, Швейцарія (<https://surl.li/sjlqkt>)) дозволив імплементувати концепцію «від плантації до чашки» у формування мети, освітніх компонентів, спеціальних компетентностей та програмних результатів навчання (РН) ОПП. Досвід ZHAW та Fondazione Ernesto Illy використано для наповнення змісту ОК7 та ОК10 з технологій переробки субтропічної сировини та сенсорного аналізу. Зокрема, у навчальний матеріал імplementовано методології проведення дегустацій та каппінгів за європейськими протоколами SCA. Підхід програми Fondazione Ernesto Illy до біохімічних і молекулярних методів аналізу рослинної сировини узгоджується зі змістом ОК5 та вибірових компонент, які забезпечуються кафедрою молекулярної генетики та біотехнології.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

66

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

24

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОПП відповідає предметній області спеціальності «Харчові технології» другого рівня вищої освіти, визначеній Стандартом вищої освіти (<https://surl.li/rtsbsi>). Фокус ОПП на продуктах із субтропічної сировини розширює та конкретизує предметну область спеціальності, не виходячи за межі визначених Стандартом компетентностей і результатів навчання.

Об'єкт вивчення та область професійної діяльності відповідно до Стандарту це технологічні процеси і харчові продукти. ОПП охоплює об'єкти вивчення та області професійної діяльності, методи, методики і технології, а також інструменти та обладнання. Освітні компоненти забезпечують окремі складові предметної області та взаємопов'язано формують її цілісне опанування: від властивостей і технологічної придатності сировини (ОК1, ОК5-7), через технологічні процеси (ОК8), методи експертизи та дослідження (ОК1, ОК7, ОК10) до управління виробництвом (ОК2, ОК3, ОК6, ОК9), практичного застосування обладнання (ОК11-12) та самостійного розв'язання комплексних професійних завдань (ОК4, ОК13).

Методична складова предметної області забезпечується сукупністю ОК, які формують здатність застосовувати сучасні технології харчових виробництв, методики забезпечення якості та безпеки продукції, методи планування

і проведення досліджень, обробки експериментальних результатів. ОК1 та ОК7 забезпечують застосування спеціалізованих технологічних підходів до переробки сировини; ОК10 - методів сенсорного аналізу та сучасних дегустаційних протоколів; ОК1, ОК4, ОК7 - методологію планування та проведення досліджень, аналізу й інтерпретації отриманих результатів. ОК8 забезпечує опанування методів автоматизованого керування технологічними процесами, ОК6 та ОК9 формують навички управління виробничими процесами та прийняття технологічних і організаційних рішень. Такий набір ОК відповідає цілям магістерської підготовки, визначених Стандартом: здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, проводити дослідження та/або впроваджувати інновації в умовах невизначеності.

ОПП передбачає використання спеціалізованого лабораторного і технологічного обладнання, комп'ютерної техніки і програмного забезпечення відповідно до вимог Стандарту. Такі можливості реалізуються під час виконання практичних і лабораторних завдань у межах ОК1, ОК4, ОК7, ОК8, ОК10, виробничих практик ОК11 та ОК12 і кваліфікаційної роботи ОК13. Перелік аналітичного обладнання випускової кафедри представлений на сайті <https://surl.li/mwqqkj>.

ОК13 є підсумковим компонентом де здобувач застосовує набуті під час навчання на ОПП знання, що відповідають вимозі Стандарту про магістерську кваліфікаційну роботу, яка має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми та передбачати проведення досліджень та/або здійснення інновацій.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (IOT) регламентується Положенням (<https://surl.li/fudtfl>). Задля задоволення освітніх потреб студентів, забезпечення їх конкурентоспроможності на ринку праці до ОПП введені вибіркові ОК, частка яких складає 26,7% (24 кредити). Здобувачі можуть обирати дисципліни із загальноуніверситетського (<https://surl.li/ojyjkx>), інститутського (<https://surl.li/mrmvid>) та кафедрального каталогів (<https://surl.li/cc/jrqfjn>). Для полегшення формування IOT пропонується ознайомитися з ОПП, силабусами та презентаціями вибіркових ОК, розміщеними на офіційних сайтах ЧНУ, Інституту та кафедри. Формування IOT пов'язане з видом та формою здобуття освіти (закон України про Освіту <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>). Важливий елемент забезпечення можливості формування IOT – міжнародна мобільність студентів (<https://surl.li/qaqzsn>).

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів забезпечується також їхнім правом вільно обирати теми кваліфікаційних робіт, наукових керівників, бази практики тощо. Студенти реалізують свої права й впливають на якість освітнього процесу через активну участь в органах студентського самоврядування.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Здобувачі ВО реалізують своє право вибору ОК відповідно до Положення про порядок реалізації студентами права на вибір навчальних дисциплін (<https://surl.li/vfyxnh>). ОК вільного вибору орієнтовані на забезпечення освітніх, культурних, соціальних потреб. Вибір здійснюється індивідуально в інтересах майбутньої фахової діяльності здобувача ВО. Ознайомлення з переліком вибіркових ОК проводиться у період весняного семестру, що передусе навчальному року, в якому передбачене їх вивчення. Єдиний для ЧНУ графік затверджується розпорядженням ректора. Для здобувачів ВО другого рівня вибір навчальних дисциплін на другий курс має здійснюватися на етапі завершення другого семестру, в окремих випадках – упродовж перших двох тижнів 1 семестру за потреби вибору дисциплін на 2 семестр. Процедура вибору дисциплін включає шість етапів. Перший – ознайомлення із порядком, термінами й особливостями запису та формування груп для вивчення ОК вільного вибору в ЧНУ, а також із особливостями присвоєння освітніх кваліфікацій згідно ОП, за якою навчається студент (відповідальні куратори академічних груп). Другий – ознайомлення із переліками вибіркових ОК з усіх каталогів. Ознайомлення здійснюється шляхом організації зустрічей з представниками кафедр, Інституту, кураторами академічних груп. Ознайомлення із переліками вибіркових освітніх компонентів може розпочинатися із перших днів навчання. Третій – запис студентів на вивчення дисциплін здійснюється за затвердженим графіком в Університеті з чітко визначеним терміном, але тривалість етапу не може перевищувати два тижні. Четвертий – опрацювання заяв студентів кураторами та адміністрацією Інституту і попереднє формування груп на обрані дисципліни. За результатами етапу студентам, вибір яких не може бути задоволений з причин, перелічених у "Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ права на вільний вибір навчальних дисциплін" (<https://surl.li/vfyxnh>), повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити вибір зі скоригованого переліку (5 робочих днів). П'ятий – повторний запис студентів на вивчення навчальних дисциплін. Здійснюється за правилами, наведеними вище (1 тиждень). Шостий – остаточне опрацювання заяв студентів проектною групою ОПП, прийняття рішень щодо студентів, які не скористалися правом вільного вибору, перевірка контингенту студентів і формування груп на вивчення вибіркових дисциплін (тиждень). Копії затверджених списків груп подаються до навчального відділу. Здобувачі ОПП мають можливість розширити свої компетентності приймаючи участь у програмах внутрішньої мобільності. Зокрема, впродовж весняного семестру 2025/2026 н.р. реалізована програма внутрішньої мобільності для здобувачів ОПП; вони прослухали курс «Інтелектуальна власність та патентознавство» обсягом 1,5 кредитів <https://surl.li/fsvjtz>.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Питання практичної підготовки регламентуються Положенням про проведення практики здобувачів освіти ЧНУ (<https://surl.li/bioxdv>). Практична підготовка здобувачів ОПП - системна складова освітнього процесу, на яку в навчальному плані виділено 8 кредитів: ОК11 "Експертиза продуктів із субтропічної сировини (4 кредити) та ОК12 "Технологія продуктів із субтропічної сировини" (4 кредити). ОК11 спрямована на формування компетентностей щодо лабораторного контролю якості, проведення органолептичного й фізико-хімічного аналізів, виявлення

фальсифікації та оцінки відповідності сировини й готової продукції нормативним вимогам (СК8, РН13). ОК12 орієнтована на засвоєння практичних навичок керування технологічними процесами переробки, ферментації, обсмажування, екстракції та зберігання сировини, а також на розробку інноваційних технологій (СК7, СК9, РН12, РН14). Базами практик є дослідницькі лабораторії та харчові підприємства відповідного профілю, між якими та ЧНУ укладені меморандуми про співпрацю <https://surl.li/cofjki>. За бажанням практика може відбуватись на обраному здобувачами підприємстві, за умови укладання разової угоди. Програмою ОК11 передбачена можливість участі у фахових заходах й здобуття міжнародного досвіду. Цього року в межах практики здобувачі ОПП відвідали професійний захід World of coffee м. Брюсель (Бельгія). <https://surl.li/mcfmij>, <https://surl.li/fyirnr>.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Набуття здобувачами ВО соціальних навичок (soft skills) забезпечується через інтеграцію комунікативних, управлінських і дослідницьких дисциплін, а також під час практичної підготовки та підсумкової атестації: соціальна відповідальність та етика (ЗК4, РН6); креативність та критичне мислення (ЗК3, РН2); комунікативні навички (СК5, РН7, РН9); міжнародна та міжкультурна взаємодія (ЗК5).

Зазначені навички забезпечуються освітніми компонентами ОК3 (мовно-комунікативні навички, ділова етика, наукова дискусія); ОК4 (критичне аналітичне мислення, академічна доброчесність); ОК6 (тайм-менеджмент, прийняття управлінських рішень); ОК9 (лідерство, командна робота, стратегічне мислення); ОК14 (ораторське мистецтво, самостійність). Виробничі практики (ОК12, ОК13) формують навички адаптації у виробничому колективі, ділової комунікації, відповідальності. Міжнародна та національна кредитна мобільність забезпечує розвиток міжкультурного інтелекту, гнучкості та здатності працювати в інтернаціональних командах. Залучення до організації фестивалів SCA (<https://surl.li/gwtsbi>) і тематичних заходів сприяє (<https://surl.li/jqqfte>) опануванню івент-менеджменту, нетворкінгу, тайм-менеджменту та адаптивності в динамічному середовищі. Апробація результатів досліджень на наукових конференціях (5 здобувачів ВО ОПП, 2026) розвиває навички публічних виступів, ведення фахової дискусії та аргументації власної позиції (<https://surl.li/oimub>).

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Логічна структура ОПП включає фундаментальну, спеціалізовану, управлінську та практичну складові. ОК розподілені за блоками, що забезпечує послідовне досягнення мети програми та ПРН. Базово-фундаментальний блок (ОК1, ОК5, ОК8) формує наукову та теоретичну основу з інноваційних технологій, біологічних основ якості сировини та автоматизації процесів. Профільно-спеціалізований блок (ОК7, ОК10) поглиблює знання щодо технологій і сенсорного аналізу продуктів із субтропічної сировини (кави, чаю, какао). Управлінсько-соціальний блок (ОК2, ОК3, ОК6, ОК9) забезпечує інтеграцію економічних, правових, екологічних та комунікативних знань. Практично-дослідницький блок (ОК4, ОК11, ОК12, ОК13) - закріплення знань під час виробничих практик, виконання науково-дослідної роботи та підсумкового публічного захисту. Вибіркові дисципліни дають змогу здобувачам поглиблювати власну освітню траєкторію. Формування загальнокультурних та громадянських компетентностей забезпечується ОК2, яка формує свідоме ставлення до безпеки праці, збереження довкілля та громадянської відповідальності суб'єктів господарювання. ОК3 розвиває загальнокультурну грамотність, етику наукового й ділового спілкування та повагу до культурного різноманіття. Вивчення ОК4 та виконання кваліфікаційної роботи (ОК13) розвиває здатність самостійно збирати, обробляти й узагальнювати дані, визначати причинно-наслідкові зв'язки та прогнозувати наслідки прийняття рішень для суспільства та галузі.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЕКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів ОПП (у кредитах ЕКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) здійснюється згідно «Положення про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://surl.li/urdagn>). Стандарт вищої освіти передбачає, що загальний обсяг підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти складає 90 кредитів ЕКТС, з них, згідно ОПП: 66 кредитів (73,3%) відведено на вивчення обов'язкових компонентів (у тому числі 8 – на практичну підготовку, 10 – на виконання кваліфікаційної роботи) та 24 кредити (26,7%) – на вибіркові освітні компоненти. Обсяг одного освітнього компонента становить 3 і більше кредитів. Тижневе аудиторне навантаження здобувача в межах 18 годин. У рамках навчального процесу, аудиторна робота для магістрів може складати від 7 до 10 годин в одному кредиті ЕКТС (<https://surl.li/dnlblc>). Урахування специфіки кожного ОК впливає на визначення співвідношення обсягу аудиторних занять та самостійної роботи здобувачів у межах її вивчення.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість ОПП забезпечується системним поєднанням виробничих практик, лабораторних робіт із використанням спеціалізованого обладнання, виїзних занять на базах підприємств-партнерів та залученням

фахівців-практиків до викладання.

Структура навчального плану передбачає дві профільні виробничі практики, які взаємодоповнюють одна одну (ОК11 та ОК12). Переважна більшість освітніх компонент (ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, ОК8, ОК10) підкріплена лабораторними практикумами для формування у здобувачів практичних навичок фізико-хімічного контролю, виявлення фактів фальсифікації, налаштування режимів обсмажування, екстракції та проведення капінгу. Аналітично-інструментальну базу освітнього процесу підкріплює партнерство з ТОВ «ДонауЛаб Україна», яке забезпечує використання здобувачами ОПП сучасного лабораторного обладнання. Завдяки наявності в м. Чернівці низки підприємств, спеціалізованих на обсмажуванні кави, з якими укладені меморандуми про співпрацю, окремі практичні заняття з фахових дисциплін можна проводити безпосередньо на виробничих базах партнерів. До викладання ОК7, ОК10 на умовах сумісництва залучено директора з виробництва ТОВ «Санеко ТРЕЙД», національного координатора SCA Ukraine К. Гавриш.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Спрямованість ОПП на підготовку фахівців спеціальності харчові технології враховує принципи глобальних цілей сталого розвитку ООН, зокрема: екологічної стійкості, харчової безпеки, інноваційності та соціальної відповідальності. Пріоритетними цілями в контексті ОПП є ціль 2 “Подолання голоду: досягнення продовольчої безпеки та сталого розвитку сільського господарства” та 12 “Відповідальне споживання: раціональне використання ресурсів”. ОПП забезпечує здатність оцінювати якість і безпечність харчових продуктів (СК6, РН11), розробляти технології створення функціональних продуктів із субтропічної сировини (СК9, РН14); акцентує увагу на застосуванні інноваційних технологій (ОК1), ресурсозберігаючих методів переробки та автоматизації процесів харчових виробництв (ОК8, ОК6, РН5); орієнтована на розвиток локальної економіки, створення переробних виробництв (обсмажування, купажування кави, чаю, какао), підтримку HoReCa-сектору та утримання кваліфікованого людського капіталу в регіоні. Дисципліни з бізнес-управління та менеджменту (ОК6, ОК9, СК4) готують фахівців до ефективного та соціально відповідального підприємництва. Реалізація ОПП безпосередньо узгоджується зі Стратегією розвитку ЧНУ, в якій ціль 4 «Якісна освіта» визначена базовим пріоритетом. Це досягається через студентоцентричний підхід, гармонізацію змісту ОПП з європейськими аналогами, залучення фахівців-практиків, оновлення лабораторної бази та забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<https://www.chnu.edu.ua/abituriientu/pravylyla-priyomu/bakalavrat-ta-mahistratura/>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Вступ на дану ОПП регламентується Порядком прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2026 році (наказ Міністерства освіти і науки України № 373 від 26.02.2026 року) <https://surl.li/iplhkv> та Правилами прийому до ЧНУ на 2026 рік <https://surl.li/wncszj>

Згідно з вищезазначеними документами, для вступу в магістратуру на ОПП вступнику необхідно скласти: єдиний вступний іспит (ЄВІ) та фаховий іспит в ЗВО. Згідно з Правилами, для здобуття ступеня магістра за ОПП можна вступати на основі НРК6 або НРК7, у тому числі здобутого за іншою спеціальністю (напрямом підготовки), за умови успішного проходження вступних випробувань. У 2026 році для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 та НРК7 зараховуються бали ЄВІ 2024, 2025 або 2026 років та результати фахового іспиту 2026 року. У Додатку до Правил прийому зазначено перелік спеціальностей для прийому на навчання для здобуття ступеня магістра, термін навчання, ліцензований обсяг, вступні випробування та вагові коефіцієнти. Для вступу на ОПП вступники повинні скласти ЄВІ - ТЗНК (К. 0,2), іноземна мова (К. 0,2) - та фаховий іспит безпосередньо у ЗВО (К. 0,6). Викладачами ОПП розроблено програму та питання для фахового іспиту трьох рівнів складності й забезпечують об'єктивне, диференційоване оцінювання рівня знань вступників <https://surl.li/hzennp>. Подання мотиваційного листа у 2026 році не обов'язкове.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

У ЧНУ це питання регулюється “Порядком визнання результатів навчання, здобутих за іншими освітніми програмами Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича” <https://surl.li/foqiar>, “Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича” <https://surl.li/micfrk>. Усі положення, зразки заяв, інструкції та переліки необхідних документів розміщені у вільному доступі на офіційному сайті ЧНУ та на вебсторінках відповідних структурних підрозділів. Консультативну допомогу здобувачам надають гаранті освіти програм, куратори, деканати факультетів (дирекції інститутів), навчальний відділ та Відділ міжнародних зв'язків (у випадку міжнародної академічної мобільності <https://surl.li/epnxsh>). Документи можна подати як очно, так і в електронній

формі через корпоративну пошту.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

На основі Меморандуму про співпрацю та укладеної Додаткової угоди про внутрішню академічну мобільність між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та Державним біотехнологічним університетом (м. Харків) реалізовано внутрішню мобільність здобувачів ОПП, які на факультеті переробних і харчових виробництв опанували курс «Інтелектуальна власність та патентознавство» в обсязі 1,5 кредитів ЄКТС із підсумковим оцінюванням до 50 балів. За бажанням здобувачів, на підставі поданих заяв, набрані бали можуть бути зараховані їм за відповідні теми під час вивчення дисципліни «Інтелектуальна власність», що забезпечує гнучкість індивідуальної освітньої траєкторії та запобігає дублюванню навчального матеріалу. <https://surl.li/eagnus>.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання регулюється внутрішнім нормативним документом - Порядком визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (<https://surl.li/sresfs>).

Доступність цієї процедури для всіх учасників освітнього процесу в ЧНУ забезпечується тим, що повний текст Порядку, разом із супровідними шаблонами заяв, перебуває у вільному доступі на офіційному вебсайті ЧНУ в розділі нормативних документів; гаранті освіти програм та деканати/дирекції інститутів зобов'язані інформувати здобувачів про можливість перезарахування результатів навчання, отриманих в неформальній / інформальній освіті на початку навчального року або перед вивченням відповідних дисциплін; студенти можуть самостійно пройти додаткові курси, отримати підтверджуючі документи та ініціювати процес розгляду можливості перезарахування результатів. В робочих програмах наведені посилання на діючий порядок, або окремо прописано умови перезарахування результатів навчання.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

На цій ОПП визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті ще не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОПП відповідає вимогам законів України «Про освіту» (<https://surl.li/uonfdo>), «Про вищу освіту» (<https://surl.li/ttzryc>), Стандарту вищої освіти (<https://surl.li/oogxzu>) та «Положенню про організацію освітнього процесу в ЧНУ» (<https://surl.li/bryqzd>).

Методи, засоби, технології навчання і викладання спрямовані на досягнення ПРН, базуються на принципах студентоцентрованого підходу та академічної свободи, орієнтовані на поєднання теоретичної підготовки з практичною та науково-дослідною діяльністю. Навчання поєднує аудиторні (лекції, семінари, практичні, лабораторні) та позааудиторні (самостійна робота, ІНДЗ, практики) форми: наочні, практичні, індуктивні і дедуктивні, проблемно-пошукові, мультимедійні, методи організації самостійної роботи, контролю і самоконтролю тощо. Відповідність методів навчання меті ОПП і РН забезпечується їх практичною спрямованістю: застосування протоколів SCA та обладнання DonauLab у межах ОК1, ОК7, ОК10 забезпечує РН щодо експертизи, сенсорного контролю якості та виявлення фальсифікації продуктів; використання кейс-методу з вирішення реальних задач на виробництві під час вивчення ОК6 та ОК9 реалізує управлінську складову мети ОПП і гарантує досягнення ПРН із прийняття стратегічних рішень й організації бізнес-процесів; математичне моделювання експериментів і інструменти Microsoft в ОК4 забезпечують РН щодо самостійного виконання наукових досліджень, статистичної обробки результатів та патентно-інформаційного пошуку.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Навчальний процес базується на принципах студентоцентризму та забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти. Їх реалізація здійснюється через врахування потреб здобувачів та постійний моніторинг їхньої задоволеності методами навчання та можливостями планування освітньої траєкторії навчання. Здобувачі мають можливість обирати вибіркові дисципліни, брати участь у програмах академічної мобільності, ініціювати визнання результатів неформальної й інформальної освіти. Навчання побудовано на вирішенні виробничих кейсів, проведенні лабораторних робіт, де здобувач є активним учасником дослідження, а не пасивним слухачем. Забезпечено цілодобовий доступ до навчальних матеріалів в системі Moodle, автоматизовану фіксацію успішності, чітке висвітлення критеріїв оцінювання та оперативні онлайн-консультації з викладачами. Взаємодія здійснюється

на засадах суб'єкт-суб'єктних відносин, академічної доброчесності з можливістю захисту здобувачем своїх прав і коригування навчального графіка за потреби. Періодично проводиться опитування здобувачів вищої освіти щодо якості навчання та кваліфікації викладачів. За результатами опитування (<https://surl.li/wuxghp>) більшість студентів задоволені методами навчання і викладання, їх відповідністю вимогам студентоцентрованого підходу.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Академічна свобода в ЧНУ втілюється в освітньому процесі відповідно до законодавства України та внутрішніх нормативних актів. Можливість обирати відповідні методи і технології навчання на ОПП забезпечено Статутом університету, який гарантує академічні свободи всім учасникам навчально-освітніх та науково-освітніх процесів (<https://surl.li/aiptyr>). Науково-педагогічні працівники ОПП володіють повною автономією у виборі й адаптації методів, засобів та технологій викладання відповідно до змісту ОК та сучасних освітніх тенденцій. Важливою складовою реалізації свободи є право викладачів на міжнародну академічну та наукову мобільність. Завдяки участі НПП кафебри в програмах Erasmus+, закордонних стажуваннях та грантових проєктах (зокрема, за підтримки Simons Foundation), викладачі імплементують у навчальний процес європейські практики викладання, оновлюють лабораторні практикуми та використовують для формування змісту ОК новітні результати власних і міжнародних досліджень.

Викладачі мають свободу у виборі форм поточного та підсумкового контролю, що відповідають результатам навчання й фіксуються в робочій програмі ОК (усне опитування, тестування, захист проєктів). Вибір методів навчання та оцінювання узгоджується з РН, затверджується в робочих програмах ОК.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

ЧНУ дотримується політики прозорості освітнього процесу, яка унормована «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» (<https://surl.li/mmpmbw>), «Порядком визнання у ЧНУ результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» (<https://surl.li/cc/uacoml>) та «Положенням про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів ЧНУ» (<https://surl.li/waadjh>). Для забезпечення загальної відкритості ОПП, робочі програми, силабуси ОК та супровідні матеріали представлені у вільному доступі на сайті кафедри <https://surl.li/pmmtpm>. Упродовж першого навчального тижня студенти отримують доступ до системи електронного навчання Moodle, де розміщені всі навчальні та методичні матеріали. На першому занятті викладачі знайомлять здобувачів зі змістом робочих програм і силабусів кожної ОК, де визначені мета, зміст, очікувані ПРН та регламентовано порядок і критерії оцінювання, що дає змогу здобувачам завчасно зрозуміти вимоги, спланувати роботу та розподілити власний час (<https://surl.li/hrgvlo>). Такий підхід до інформування створює зрозуміле та передбачуване освітнє середовище, у якому кожен здобувач усвідомлює свої права та обов'язки.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчання і досліджень на ОПП здійснюється шляхом наскрізної інтеграції наукової діяльності в освітній процес від експериментальних лабораторних практикумів до підготовки кваліфікаційних робіт. ОК4 на першому році магістратури забезпечує оволодіння методологією наукового експерименту, матричним плануванням, статистичною обробкою результатів, стандартами GLP та ISO/IEC 17025, а також проведенням патентних досліджень. У межах ОК1, ОК7, ОК10 здобувачі виконують лабораторні роботи із використанням сучасного наукового обладнання кафедри та партнерів. Результати досліджень, отримані під час науково-дослідної роботи, здобувачі висвітлюють у тезах доповідей на студентських наукових конференціях (5 здобувачів за цією ОПП за 2026 р) <https://surl.li/bbtqeh> та наукових статтях у співавторстві з викладачами випускової кафедри (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, <https://www.mdpi.com/2673-4591/124/1/39>). Планується залучення здобувачів до підготовки заявочних матеріалів на об'єкти права інтелектуальної власності (патенти на корисні моделі, технологічні рішення), що впливають із результатів їхніх досліджень

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Конкретним прикладом залучення сучасних наукових досягнень та практик у зміст дисциплін щодо експертизи субтропічної сировини є спільне дослідження викладачів кафедри (А. В. Сачко, О. В. Сема, К. В. Гавриш, Ю. В. Халавка) та здобувача магістерської програми (Іван Граб). Результати цієї роботи опубліковано у науковому виданні Engineering Proceedings (2026 рік) у статті «Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew»

(<https://doi.org/10.3390/engproc2026124039>). До лекційних матеріалів ОК7 (Модуль 1, тема 1) додано відомості щодо закономірностей зміни хімічних та фізико-структурних властивостей зерна залежно від регіону вирощування (Руанда, Конго, Колумбія, Сальвадор).

На основі наукових досліджень (Воробець М., Сачко А.) впливу добавки ромашки лікарської на вміст таніну у чаї (Food and Environment Safety, 2022, Vol.XXI, Is.1, p.112-117.) модифіковано стандартну методику визначення таніну у зеленому та чорному чаї, яку впроваджено в лабораторну роботу ОК 1. Воробець М. пройшла курс підвищення кваліфікації «Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni» (2026) і презентувала на кафедральному семінарі практичні кейси з цифрової організації онлайн-навчання та поділилась методиками

ефективної організації асинхронної самостійної роботи студентів у дистанційному середовищі. Цей досвід планується впровадити для можливості налагодження елементів асинхронного навчання на даній ОПП.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Інтернаціоналізація діяльності за ОПП реалізується через системну інтеграцію міжнародного досвіду в навчальний процес, викладання та науково-дослідну роботу.

У межах проходження практики «Експертиза харчових продуктів» здобувачі 1 курсу даної ОПП взяли участь у міжнародній професійній події World of Coffee Brussels (25–27 червня 2026 року, м. Брюссель), де ознайомились з новітніми технологічними рішеннями в галузі переробки субтропічної сировини, світовими трендами оцінювання якості, міжнародними процедурами сертифікації (<https://surl.li/fyirnr>).

Викладацький склад кафедри забезпечує відповідність змісту освітніх компонент міжнародним регламентам і стандартним операційним процедурам. У зміст ОК6, ОК7 та ОК10 інтегровано протоколи Specialty Coffee Association (SCA), а також вимоги міжнародних стандартів ISO та GLP. Науково-дослідні роботи кафедри виконуються, зокрема, із залученням міжнародної грантової підтримки (Simons Foundation, SFI-PD-Ukraine-00014579). Результати спільних досліджень викладачів та здобувачів вищої освіти публікуються у міжнародних фахових виданнях, в тому числі тих, які індексуються в наукометричних базах Scopus та Web of Science (<https://www.scopus.com/pages/publications/85182863088?origin=resultslist> / <https://www.mdpi.com/2673-4591/124/1/39>). Результати досліджень впроваджені в лекційний курс ОК7 (теми 1 та 5).

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ регламентуються «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» <https://surl.li/rncdky>. Документ визначає різні види контролю: вхідний, поточний, підсумковий (зокрема семестровий) та атестацію випускників. Поєднання результатів поточного і підсумкового контролю забезпечує комплексну оцінку досягнень здобувача. Такий підхід дозволяє оцінити, наскільки здобувач опанував окремі освітні компоненти та програму в цілому. Використовуються різні форми контролю (усні, письмові, тестові методи, захисти лабораторних робіт, експрес-опитування, проекти тощо), які прописані в робочих програмах і силабусах та обговорюються на перших заняттях.

Семестровий контроль передбачає іспити та заліки згідно навчального плану. Залік виставляється на основі поточної роботи студента протягом семестру. Для дисциплін, що завершуються екзаменом, результат формується з урахуванням поточного та підсумкового оцінювання. Іспити можуть включати розгорнуті письмові відповіді чи тестові завдання. Підсумковою атестацією є публічний захист кваліфікаційної роботи (Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії в ЧНУ <https://surl.li/eiuwkq>).

Критерії оцінювання прописані у робочих програмах освітніх компонент і є відкритими для здобувачів.

Оцінювання здійснюється за накопичувальною системою за 100-бальною шкалою, результати якої переводяться у національну та ЄКТС-шкали. Положення про контроль і систему оцінювання встановлює, що критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента; мінімальний пороговий рівень не може бути нижчим за 50 балів від максимально можливої кількості балів. У разі неуспішного оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу не присвоюються.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

У ЧНУ забезпечення чіткості та зрозумілості форм контролю і критеріїв оцінювання навчальних досягнень регламентується «Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» <https://surl.li/slaihl>.

Оцінювання здійснюється за уніфікованою 100-бальною рейтинговою шкалою із чітко визначеними критеріями переведення в національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ECTS (A, B, C, D, E, FX, F).

Форми поточного і підсумкового контролю, розподіл балів, шкала оцінювання та критерії оцінювання зафіксовані в робочих програмах ОК, де, зокрема, представлена таблиця розподілу балів з регламентованою кількістю балів, яку здобувач отримує за кожну тему в межах кожного змістового модуля. Викладачі надають роз'яснення щодо критеріїв оцінювання різних видів робіт в межах ОК (аналіз лабораторних звітів, тестувань, кейсів), вказувати на допущені помилки та обґрунтовувати виставлені бали. Моніторинг дотримання встановлених критеріїв оцінювання проводиться на засіданнях кафедр. Це сприяє не лише прозорості оцінювання, а й підвищенню довіри студентів до освітнього процесу.

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти?

Інформування здобувачів вищої освіти про форми контрольних заходів, правила накопичення балів та критерії оцінювання в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича здійснюється регламентовано та на засадах повної публічності. Силабуси та робочі програми ОК розміщені на офіційному сайті кафедри <https://surl.cc/vvcdfd> та електронних сторінках курсів у Moodle. Здобувачі мають цілодобовий доступ до цієї інформації. На вступних заняттях викладачі роз'яснюють структуру курсу й ознайомлюють здобувачів із таблицею розподілу балів, де зафіксовано бали за кожну тему кожного змістового модуля; роз'яснюють критерії оцінювання та вимоги до виконання завдань для всіх видів навчальної діяльності: виконання лабораторних і практичних робіт, усні відповіді, тестування, індивідуальні завдання та модульний контроль. Підсумковий контроль проводиться під час екзаменаційних сесій відповідно до розкладу, який затверджується директором та доводиться до відома викладачів і студентів не пізніше ніж за місяць до початку сесії через публікацію на інформаційному стенді та офіційному веб-сайті Інституту (<https://surl.li/jitnhp>). Такий підхід гарантує, що всі учасники освітнього процесу завчасно ознайомлені з формами контролю, критеріями оцінювання та строками їх проведення, що сприяє прозорості й довірі до результатів навчання.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів вищої освіти у ЧНУ за ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» здійснюється відповідно до «Стандарту вищої освіти» <https://surl.li/ybemqy> та передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи. Деталі атестації визначені в ОПП та «Положенні про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи Екзаменаційної комісії» <https://surl.li/umyko>.

Кваліфікаційна робота спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються на офіційному сайті Інституту або у репозитарії ЧНУ. Оскільки освітньо-професійна програма проходить первинну акредитацію, тому приклади виконаних і захищених кваліфікаційних робіт наразі відсутні. Згідно зі Стандартом вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня, єдиною формою атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи, а проведення кваліфікаційного (атестаційного) іспиту не передбачено.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів у ЧНУ регулюється такими документами: «Положення про організацію освітнього процесу у ЧНУ» (<https://surl.li/oswwrz>), «Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» <https://surl.li/ueowvx>, «Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів ЧНУ» <https://surl.li/swhqsg>, «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи екзаменаційної комісії в ЧНУ» <https://surl.li/gtsywm>, «Порядок визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» <https://surl.li/tkjeah>. Детальний опис форм контрольних заходів для окремих освітніх компонентів ОПП знаходиться у робочих програмах і в силабусах відповідних ОК, доступних для ознайомлення на веб-сайті кафедри <https://surl.li/ervxnf>.

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Оцінювання проводиться відповідно до встановлених процедур з дотриманням принципів доброчесності, справедливості, об'єктивності та рівності умов. Екзаменатори забезпечують об'єктивність використовуючи письмові методи та тестовий контроль. Застосування стандартизованих комп'ютерних тестів із автоматичною фіксацією балів в журналі забезпечує об'єктивність оцінювання та виключає людський фактор. Спільне проведення підсумкового контролю викладачами, що забезпечують викладання різних модулів ОК, гарантує максимальну об'єктивність та справедливість оцінювання.

Використання критеріїв оцінювання та фіксованої в робочих програмах ОК таблиці розподілу балів за кожну тему й змістовий модуль усуває можливість суб'єктивного коригування оцінки екзаменатором. Результати підсумкового контролю вносяться до електронної відомості обліку успішності в день його проведення, після чого вона автоматично закривається, а будь-які коригування стають технічно неможливими, що гарантує остаточність і прозорість зафіксованих результатів.

Правила і механізми врегулювання конфлікту інтересів регламентовані в Антикорупційній програмі ЧНУ (Р.IV) <https://surl.li/gqlelu>.

У разі виникнення спірних ситуацій здобувачі можуть подати апеляцію (Положення про апеляцію <https://surl.li/kbcuww>). Якщо конфлікт інтересів виникає на етапі атестації, застосовується процедура, передбачена Положенням про атестацію здобувачів ВО та організацію роботи екзаменаційної комісії <https://surl.li/ilinra>. На ОПП таких випадків не було.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

В ЧНУ чітко регламентовані процедури для повторного проходження контрольних заходів. Здобувачі, які отримали

від 35 до 49 балів за 100-бальною шкалою, мають право на повторне складання заліку чи іспиту. Перша спроба відбувається перед викладачем, а друга - перед комісією, яка формується розпорядженням директорату і включає викладача дисципліни, завідувача кафедри та представників адміністрації. Цей підхід забезпечує об'єктивність оцінювання та мінімізує можливі суперечності. Академічна заборгованість може бути у випадках недостатнього рівня знань, відсутності на іспиті без поважних причин або недопуску чи неявки на семестровий контроль без надання відповідних документів. Процедура ліквідації академічної заборгованості регулюється "Положенням про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення, переведення, надання академічної відпустки здобувачам вищої освіти ЧНУ імені Юрія Федьковича" (<https://surl.li/brebrb>). На ОПП таких випадків не було.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

ЧНУ має чітко визначені процедури оскарження результатів контрольних заходів. Відповідно до Статуту <https://surl.li/kjcufs>, здобувачі вищої освіти мають право на апеляцію щодо дій адміністрації, педагогічних та науково-педагогічних працівників. Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів <https://surl.li/jiokgx> регламентує процес оскарження результатів поточного та семестрового контролю. У разі подання апеляції, за розпорядженням директора Інституту або гаранта ОПП створюється спеціальна комісія для перевірки результатів контрольних заходів та, за необхідності, організації повторного іспиту для визначення остаточної оцінки. Детальний механізм описано в Положенні про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів ЧНУ <https://surl.li/nvjjou>. Якщо апеляційна комісія приймає рішення про зміну результатів підсумкового контролю, нова оцінка здобувача фіксується у числовому і в словесному вигляді відповідно до шкали оцінювання університету, національної шкали та шкали ЄКТС. Ця інформація вноситься до протоколу апеляційної комісії і відображається в екзаменаційній роботі, відомості підсумкового контролю та заліковій книжці здобувача. Крім того, всі апеляції реєструються у спеціальному журналі. Процедура оскарження та апеляції на даній ОПП не застосовувалася.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Основним нормативним документом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, який визначає основні принципи і правила академічної доброчесності та етичні стандарти поведінки здобувачів вищої освіти, а також педагогічних, науково-педагогічних, наукових працівників та інших працівників Університету є Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (рішення Вченої Ради від 30 липня 2026 р. Протокол № 10) <https://surl.li/ogxhua>. Крім нього, політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регулюють і інші документи, узагальнені в розділі сайту Академічна доброчесність <https://surl.li/xpzixk>, наприклад, Положення про виявлення та запобігання академічному плагіату в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://surl.li/nyufy>) регламентує процедури перевірки академічних текстів на плагіат, тощо. Статут ЧНУ (<https://surl.li/dyphia>) закріплює принцип академічної чесності як фундаментальну цінність. Він зобов'язує всіх членів університету дотримуватися правил академічної доброчесності, що є невід'ємною частиною їхніх контрактних відносин з університетом. Політику та етичні засади використання інструментів штучного інтелекту в освітньому процесі та науковій діяльності регулює Політика використанні штучного інтелекту в ЧНУ <https://surl.li/sbzpfx>.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

ЧНУ укладено угоду з постачальниками сервісів перевірки тестової схожості StrikePlagiarism та Turnitin, до яких мають доступ як викладачі, так і здобувачі ВО. Остання інтегрована в систему Moodle і забезпечує автоматичну перевірку оригінальності письмових робіт, які завантажуються студентами у систему. Автоматична перевірка включена за замовчуванням для діяльності Завдання. Також тести в системі Moodle можуть бути налаштовані для проходження в Safe Exam Browser, який блокує використання інших ресурсів ПК крім власне тестового вікна. Перевірці на академічний плагіат, згідно Положення <https://surl.li/nyufy> підлягають кваліфікаційні роботи здобувачів, авторські навчально- та науково-методичні праці, дисертаційні роботи і автореферати, монографії, рукописи статей, тези доповідей тощо. Перевірку кваліфікаційних робіт на оригінальність тексту здійснюють уповноважені особи на кафедрах, призначені розпорядженням директора Інституту. Результати перевірки тексту на унікальність розглядаються на засіданні кафедри, де приймається рішення про допуск до захисту. Кваліфікаційні роботи магістрів ОПП відсутні оскільки акредитація первинна, однак відповідно до вимог Стандарту, після захисту вони будуть розміщені в електронному репозитарії ЧНУ <https://surl.li/gcbajn>. Доступ здобувачів до контрольних заходів та тестувань (Moodle), електронних відомостей здійснюється через індивідуальні корпоративні облікові записи в домені @chnu.edu.ua, що виключає можливість доступу сторонніми особами.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Згідно з Кодексом академічної доброчесності та етики ЧНУ <https://surl.li/ogxhua>, популяризація академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти здійснюється через комплекс освітньо-виховних, інформаційних і стимулюючих заходів: планування й обов'язкове проведення для здобувачів на першому році навчання (у першому семестрі) тематичних занять, лекцій, спецкурсів та тренінгів з академічної доброчесності та академічного письма; обов'язкове підписання кожним здобувачем ВО Декларації про дотримання академічної доброчесності та етики при вступі/навчанні, що засвідчує усвідомлення базових принципів, етичних норм та відповідальності; проведення

постійною Комісією з академічної доброчесності та етики регулярних інформаційних заходів, роз'яснень і моніторингу для формування академічної культури серед здобувачів <https://surl.li/iemho>; забезпечення повної прозорості та відкритості інформації про правила доброчесності, види її порушень та наслідки недоброчесної поведінки для всіх учасників освітнього процесу; застосування виховних заходів (відвідування додаткових тематичних тренінгів з академічного письма, усних/письмових попереджень) у разі виявлення первинних або дрібних порушень для коригування поведінки здобувача. Інформація щодо засад академічної доброчесності розміщена на сайті ЧНУ та Інституту (<https://surl.li/zuhjyk>).

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Згідно з чинними Законом України «Про академічну доброчесність», Законом України «Про вищу освіту» та Кодексом академічної доброчесності та етики ЧНУ <https://surl.li/bhtuea>, реагування на порушення академічної доброчесності здійснюється через чітку систему заходів, санкцій та процедур розгляду. Залежно від статусу порушника (здобувач освіти чи викладач/науковець) та тяжкості проступку застосовуються такі види відповідальності: виховні заходи (попередження, проведення профілактичних бесід, надання консультацій щодо правильного цитування та використання інструментів (зокрема штучного інтелекту)); повторне проходження оцінювання (перескладання контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); повторне вивчення навчальної дисципліни; позбавлення права брати участь у конкурсах щодо отримання стипендій, грантів, участі у програмах академічної мобільності на строк від одного до трьох років; відразування з числа осіб, які здобувають освіту за державним чи регіональним замовленням; позбавлення пільг з оплати навчання та/або інших пільг, наданих ЧНУ, на строк від одного до трьох років; позбавлення академічної стипендії на строк до одного навчального року; виключення зі складу вченої ради з позбавленням права бути членом вченої ради на строк від одного до трьох років; відразування здобувача освіти (крім осіб з особливими освітніми потребами).

На даній ОП відповідних ситуацій не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Викладачі, залучені до реалізації ОП, за рівнем освіти, науковими ступенями та вченими званнями, науковою і професійною діяльністю, практичним досвідом та підвищенням кваліфікації відповідають ОК, які вони забезпечують. Особливістю цієї ОП є залучення кількох викладачів до забезпечення однієї ОК зумовлене прагненням досягти максимальної якості навчання, коли кожен окремих модуль дисципліни читає викладач, чий науково-практичний досвід найліпше відповідає його тематиці. До викладання залучені НПП кафедри хімії та експертизи харчової продукції, інших кафедр ЧНУ (І.Панчук, І.Яскал), а також фахівець-практик галузі (К.Гавриш). Фахова відповідність викладачів профілю ОП підтверджується виконанням пунктів ліцензійних вимог, фаховою освітою, науковими ступенями, науковою спеціалізацією, наявністю публікацій, які відповідають змісту ОК, участю в міжнародних проєктах (Erasmus+, Simons Foundation), проходженням закордонних і виробничих стажувань. А.Сачко, І.Кобаса, О.Сема, М.Воробець, С.Борук мають базову освіту за спеціальністю «Харчові технології» та наукові ступені, що дає забезпечувати ОК1, ОК4, ОК6 та ОК13. В.Дійчук (модуль в ОК4) має науковий ступінь, відповідні темі модуля публікації і наразі навчається на 2-му курсі магістратури за спеціальністю «Харчові технології». С.Борук забезпечує ОК2: ступінь д.т.н. та навчально-методичний доробок у галузі техноекології; досвід забезпечення ОК безпекового спрямування на інших ОП ЧНУ, зокрема «Інженерія безпеки та охорона праці» та «Основи охорони праці». ОК3 забезпечує д.х.н., проректор з наукової роботи ЧНУ Ю.Халавка, який навчався та виконував наукову роботу в Німеччині; має понад 70 публікацій у виданнях, індексованих Scopus; приймає участь в програмах Erasmus+; має досвід адміністративної роботи, сертифікати про рівень володіння державною мовою та англійською Artis C1. Викладання ОК6 Сачко А. додатково обґрунтоване її адміністративним досвідом на посаді завідувача кафедри. ОК8 забезпечують д.т.н. Борук С. та д.х.н. Копач О., які мають досвід в автоматизації технологічних процесів. Зокрема, наукова робота Копача О. дотична до автоматизації навчальних та наукових установок на випусковій кафедрі, що відображено в публікаціях. ОК9 забезпечує І.В.Яскал, к.е.н., 19 років науково-педагогічного та 4 роки виробничого стажу. ОК5 забезпечує д.б.н. Панчук І.І., чия фахова та наукова кваліфікація безпосередньо відповідає біологічному змісту ОК5. ОК7, ОК10 та виробничі практики ОК11 й ОК12 забезпечують О.Сема та К.Гавриш – фахівець з базовою освітою харчового технолога, 14-річним виробничим досвідом, національний координатор SCA Ukraine, засновниця освітнього проєкту The Coffee Technology, суддя національних кавових чемпіонатів, чемпіонка України з обсмажування кави (2018). Залучення К.Гавриш є важливим для забезпечення унікальної спеціалізації ОП, дає можливість поєднати академічну підготовку з актуальним професійним досвідом у сфері сенсорного оцінювання, виробництва та експертизи продукції.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура конкурсного відбору є чітко регламентованою, прозорою, послідовною та регламентується «Положенням

про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://surl.li/dnewgy>). Після наказу ректора про оголошення конкурсу та оприлюднення інформації на сайті ЧНУ, впродовж 1 місяця здійснюється прийом документів. Наступний етап - перевірка відповідності кандидатів професійно-кваліфікаційним вимогам кадровою комісією (5 робочих днів) та наказ ректора про допуск до участі в конкурсі. Обов'язкове попереднє обговорення кандидатур на засіданні кафедри, що завершується таємним голосуванням за умови присутності не менше 2/3 штатних викладачів. На підставі висновків кафедри здійснюється обрання шляхом таємного голосування на засіданні Вченої ради Інституту або Вченої ради ЧНУ, де переможцем вважається кандидат, який отримав більше половини голосів присутніх членів ради за наявності кворуму у 2/3. Для посилення практичної спрямованості ОПП та формування фахових компетентностей здобувачів, на посаду асистента (за сумісництвом) залучено фахівця-практика Гавриш К.В., чие призначення відповідає кваліфікаційним вимогам п. 4.5 Положення (вища освіта за профілем кафедри) та вимогам п. 7.2 щодо залучення сумісників за строковим договором для забезпечення практико-орієнтованого навчання.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Членами проєктної групи є директор з виробництва ТОВ «САНЕКО ТРІД» Гавриш К.В. та директор ТОВ «ДонауЛаб Україна» Пашко В.В. Обладнанням демонстраційної лабораторії компанії користуються здобувачі ВО даної ОПП. Невід'ємна складова навчального процесу - відкриті лекції запрошених спікерів, серед яких: лекції щодо правових аспектів інтелектуальної власності в харчовій галузі (Віра Андрощук), питання впливу біржових механізмів на формування ціноутворення зеленої кави (керівник з продажів !FEST Coffee Mission та Q Arabica Grader Біталій Петрів), технологічні тонкощі виготовлення крафтового шоколаду за концепцією bean-to-bar (Sisters A Chocolate); екскурсії на харчові підприємства та кавові виробництва Чернівців (Bacara Coffee, Essco coffe), Києва (Cafe Boutique, CoffeeTon), Дніпра (One Drink, Perera та Rico Coffee). Здобувачі ВО залучаються до активностей на професійних майданчиках, зокрема у фестивалі COFFEE BOOKS & VINTAGE 8, HOST Milano 2025 та інших (<https://surl.li/txhxdx>, <https://surl.cc/fpdgub>). Реалізовано внутрішню мобільність здобувачів ОПП на факультеті переробних і харчових виробництв ДБТУ, м.Харків, де вони опанували курс «Інтелектуальна власність та патентознавство» в обсязі 1,5 кредитів ЄКТС (<https://surl.li/hroba0>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

ЧНУ сприяє професійному розвитку викладачів через систему безперервного підвищення кваліфікації. Інформація про курси є відкритою і доступною на сайті ЧНУ (<https://surl.li/kjhlrc>), передається на деканати, завідувачам кафедр, корпоративною поштовою розсилкою. Для забезпечення безперешкодного доступу навчання організовують у міжсесійний період. Окремим майданчиком є «Школа гаранта», де гаранти ОП отримують актуальну інформацію щодо вимог акредитації та шляхів удосконалення ОП. У 2026 проведено курси «Інноваційні практики як інструмент розвитку потенціалу учасників освітнього процесу» (Сема О., Борук С.), «Грантова екосистема університету: від стратегічного планування наукової роботи до участі у міжнародних консорціумах» (Сачко А.), «Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni» (Воробець М.). У 2025 - «Розвиток професійно-особистісного потенціалу викладача ЗВО: психолого-педагогічні, дослідницькі, цифрові компетентності», «Педагогічно-дослідницька компетентність молодого науковця та викладача вищої школи: актуальні виклики і перспективи». Значна увага приділяється мовній підготовці через проведення безкоштовних мовних курсів (Сема О.). Всі викладачі мають змогу брати участь в міжнародних грантових програмах академічних обмінів (Erasmus+: Сачко А., Сема О., Халавка Ю.) та закордонних стажуваннях (Кобаса І., Воробець М., Дійчук В.).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Викладацька майстерність постійно у фокусі уваги науково-педагогічного колективу кафедри, інституту й університету. Її якість визначається за допомогою щорічного рейтингового оцінювання наукової та науково-педагогічної діяльності викладачів і кафедр. В ЧНУ регулярно заповнюються рейтингові анкети для асистентів, доцентів і професорів. Їх підсумки обговорюються на засіданнях кафедри та Вченій раді Інституту. Оцінювання результатів праці і заохочення за високі досягнення передбачені Колективним договором ЧНУ. Викладачі з високими рейтинговими показниками (за три попередні роки перед рейтингуванням) стимулюються грамотами, преміями і надбавками до зарплати. Таку надбавку за результатами рейтингування під час дії ОПП отримували Сачко А.В., Сема О.В., Копач О.В. Атестація наукового напрямку Природничі та математичні науки дозволила встановити надбавки викладачам за результатами атестації.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси ОПП достатні для реалізації її мети та досягнення визначених ПРН. Згідно до мети ОПП ресурсне забезпечення орієнтоване на засвоєння теоретичних знань і формування практичних навичок технологічного й аналітичного характеру. Наявне обладнання для фізико-

хімічного та експрес-аналізу продуктів, використовується обладнання демонстраційної лабораторії ДонауЛаб та спеціалізоване обладнання для роботи із субтропічною сировиною, проведення сенсорного аналізу. Такі матеріально-технічні ресурси забезпечують досягнення ПРН, зокрема РН10, РН11, РН12 та РН13. Навчальний процес забезпечений аудиторіями, лабораторіями, а рівень їх оснащення дає змогу проводити заняття відповідно до сучасних вимог. За сприяння компанії «Кофітон» здійснено ремонт лабораторного приміщення під потреби заявленої ОПП.

Навчально-методичне забезпечення освітніх компонентів розміщене на сайті кафедри (<https://surl.li/athdzm>) та в системі Moodle. Доступ до навчально-допоміжної літератури реалізується через інституційний репозитарій (<https://dspace.chnu.edu.ua/home>). Основним інформаційним ресурсом є наукова бібліотека ЧНУ, яка забезпечує доступ до фондів, електронних інформаційних ресурсів, наукових видань Wiley, Springer, баз даних EBSCO. Читальні зали оснащені бездротовим доступом до інтернету, в корпусах ЧНУ працює eduoam.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ» (<https://surl.li/gwgsre>) ЧНУ забезпечує всім учасникам освітнього процесу безперешкодний доступ до навчально-методичного забезпечення, бібліотечних ресурсів, інформаційних фондів, послуг навчальних, наукових, спортивних і культурних підрозділів ЧНУ, безпечні умови навчання та праці. Студенти мають право на проживання в гуртожитках. В ЧНУ функціонує цифрова екосистема з цілодобовим доступом до каталогу бібліотеки, фондів навчально-методичних матеріалів, наукових праць, монографій, дисертацій, кваліфікаційних робіт, наукометричних баз даних Scopus та WoS, повнотекстової бази ScienceDirect, понад 200 тисяч журналів і книг через платформу Research4Life <https://surl.li/cc/tctshr>; персональний корпоративний акаунт (@chnu.edu.ua), з доступом до хмарних сховищ, засобів комунікації, корпоративних сервісів, платформ дистанційного навчання. В усіх корпусах ЧНУ працює мережа eduoam. Для виконання ліцензійних вимог і досягнення ПРН ЧНУ надає аудиторії, лабораторії з сучасним обладнанням, приладами контролю якості та аналітичними установками (в т.ч. надане партнерами) <https://surl.li/decnrm>. Забезпечено ліцензійний доступ до програмних продуктів Microsoft, операційних систем та Office 365. За рахунок фінансування атестованого напрямку в 2026 році придбано лазер для раман-спектроскопії, РФА тощо. Створено ЦККНО “Діагностика матеріалів”, з сучасним обладнанням, де здійснюють аналітичні дослідження за ОПП. <https://surl.li/pzvskd>.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Освітнє середовище ЧНУ забезпечує задоволення освітніх, професійних та особистісних потреб здобувачів на засадах студентоцентрованого підходу. Здобувачі ВО на цій ОПП формують індивідуальну освітню траєкторію через вільний вибір ОК. Представництва студентів у проєктній групі ОПП (Довганюк А.) та Вченій раді (органи студентського самоврядування) дають можливість задовольнити потреби й інтереси здобувачів ВО. Згідно «Правил внутрішнього трудового розпорядку в ЧНУ» (<https://surl.li/lbdrhl>) умови навчання безпечні для життя, фізичного та ментального здоров'я. Приміщення Інституту мають належні сан-гіг умови, плани евакуації, вогнегасники тощо. Оприлюднено алгоритм дій під час повітряних тривог, бомбардувань (<https://surl.li/rhypek>). Викладачі та здобувачі проходять інструктажі з правил техніки безпеки та цивільного захисту. З метою надання медичних послуг у студмістечку працює медпункт, на кафедрі та в деканаті є аптечки та тонометри. У корпусах ЧНУ працює охорона. Здобувачі ВО за ОПП мають доступ до спортивно-тренажерних залів, майданчиків, ігрових полів. Для підтримки психічного здоров'я здобувачів функціонує соціально-психологічний центр (<https://surl.li/rcsdyl>) та простір психосоціальної підтримки «Дбаю про себе» (<https://surl.li/hpnker>). Здобувачі на 100% забезпечені сховищем. Лабораторії кафедри та Інституту, мережа зв'язку, обладнані резервним живленням та міні-СЕС. В котельню, що забезпечує теплопостачання корпусу, в 2026 придбано генератор.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Освітня підтримка здобувачів ВО за ОПП здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Навчальний процес гарантує формування індивідуальної освітньої траєкторії через вільний вибір дисциплін. Академічний супровід забезпечується консультаціями Гаранта ОПП, викладачів, кураторів і фахівців-практиків індустрії. Інформаційно-цифрова складова підтримки забезпечується цілодобовим доступом до електронних курсів Moodle, корпоративних сервісів Google Workspace, фондів Наукової бібліотеки, роботою із сучасним обладнанням через індивідуальний обліковий запис chnu.edu.ua.

Організаційна та інформаційна підтримка забезпечується наданням комплексу адміністративних послуг через директорат та інші підрозділи, зокрема, оформлення студентських квитків, академічних довідок, наказів, персональних електронних кабінетів з цілодобовим доступом до розкладу занять і графіків сесій.

Консультативна підтримка здобувачів здійснюється Гарантом ОПП, вся необхідна інформація розміщена на Порталі Студента та Wiki, для швидкої комунікації працюють групи в месенджерах. Фахівці відділу міжнародних зв'язків консультують здобувачів при підготовці заявок на програми мобільності.

Соціальна підтримка здобувачів ОПП гарантує захист прав, належні житлово-побутові умови та фінансову стабільність. ЧНУ забезпечує виплату академічних і соціальних стипендій, надання пільг для соціально незахищених категорій (зокрема ВПО, учасників бойових дій та їхніх дітей, осіб з інвалідністю, дітей-сиріт).

Іногородні студенти забезпечуються місцями в гуртожитках. Права та інтереси здобувачів на всіх рівнях управління

ЧНУ захищають Студентський парламент та Профспілкова організація студентів. .

Згідно «Положення про засади безконфліктних комунікацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу у ЧНУ імені Юрія Федьковича» (<https://surl.lt/roqfsg>) існують унормовані процедури реагування на випадки дискримінації, сексуального домагання та інших конфліктних ситуацій, яких дотримуються усі учасники освітнього процесу. Затверджено Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) (<https://surl.li/ptjnls>). Підтримка фізичного здоров'я здобувачів забезпечується проведенням обов'язкових інструктажів з ТБ перед початком семестру та лабораторних робіт, безкоштовним доступом до спортивних секцій та інфраструктури, розвитком інклюзивного освітнього середовища. Під час повітряних тривог заняття припиняються і всі учасники освітнього процесу переходять в укриття (для здобувачів даної ОП сертифіковане укриття розташоване в сусідньому приміщенні (наукова бібліотека)). Укриття обладнане Wi-Fi, автономним освітленням, санвузлами та вентиляцією. Збереження ментального здоров'я здобувачів реалізується через проведення безкоштовних консультацій і тренінгів фахівцями соціально-психологічного центру ЧНУ (<https://surl.li/dqwjin>), захистом від дискримінації чи психологічного тиску з можливістю звернення до Комісії з етики (<https://surl.li/cc/jyxotc>).

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ» (<https://surl.li/plekaf>) та «Порядку супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп, а також надання їх соціально-психологічної допомоги» (<https://surl.li/zcjogm>) у ЧНУ створено належні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами. Вступні іспити для осіб з особливими освітніми потребами проводяться урахуванням особливих освітніх потреб, зазначених у заяві вступника та рекомендацій медико-соціальної експертизи (<https://surl.li/gkdfzy>). Особи з особливими освітніми потребами мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, які враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я; на спеціальний навчально-реабілітаційний супровід і вільний доступ до інфраструктури ЧНУ відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. Особи з особливими освітніми потребами можуть скористатися цифровою екосистемою університету та системою інформаційно-освітнього середовища Moodle для організації дистанційного навчання. Інфраструктура ЧНУ для осіб з особливими освітніми потребами постійно вдосконалюється. Здобувачі з особливими освітніми потребами на цій ОПП не навчаються

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

У ЧНУ процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, яких дотримуються усі учасники освітнього процесу унормовані через «Положення про засади безконфліктних комунікацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://surl.li/erpevb>). Звернення учасників освітнього процесу щодо врегулювання конфлікту інтересів, повідомлення про факти порушення антикорупційного законодавства розглядаються уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції в ЧНУ і можуть бути повідомлені через різні канали (<https://surl.li/apbdgr>). У випадку виявлення конфлікту інтересів складаються відповідні заяви, та призначають відповідальні особи за здійснення нагляду та зовнішнього регулювання. В університеті затверджено Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) (<https://surl.li/qdmdh>), кодекс академічної доброчесності та етики ЧНУ (<https://surl.li/ogxhua>). В Інституті працює Етична комісія (<https://surl.li/jixbku>) до складу якої входять викладачі та представники студентського самоврядування. Соціально-психологічний центр ЧНУ (<https://surl.li/rcsdyl>) здійснює профілактичну роботу щодо запобігання та вирішення конфліктів та (за потреби) надає психологічну допомогу учасникам освітнього процесу. На базі Навчально-наукової лабораторії медіації, переговорів та арбітражу юридичного факультету ЧНУ створено медіаційну службу університету, яка надає послуги з медіації (<https://surl.li/atmphx>). На кафедрі діє фізична та електронна «Скринька довіри» (<https://surl.li/nibdor>). У процесі викладання на даній ОПП не виникало конфліктних ситуацій та не зафіксовано звернень здобувачів освіти щодо цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі на своєму вебсайті

Нормативним документом, що регламентує Процедури розроблення, реалізації та оновлення Освітніх програм у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича є «Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://surl.li/fbjsjo>)

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Згідно “Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича” (<https://surl.li/gnkweb>) перегляд освітніх програм відбувається щорічно, що відображається в протоколах засідань кафедр та/або засідань проєктної групи. Підставами внесення змін до ОП є результати моніторингових досліджень (на рівні університету, факультету/навчально-наукового інституту, кафедри) в системі внутрішнього забезпечення якості вищої освіти (<https://surl.li/albdam>). Проєктна група, залучаючи студентів і стейкхолдерів, щорічно переглядає та оновлює зміст ОПП. Ступінь оновлення ОП визначається мірою задоволеності здобувачів ВО (визначається за результатами анкетування), оцінюванням та пропозиціями роботодавців, результатами участі НПП та здобувачів ВО у міжнародних програмах академічної мобільності, результатами наукових досліджень тощо. Проєкт ОПП оприлюднюється для громадського обговорення, за результатами якого проєкт оновленої ОПП розглядається на засіданні кафедри та на засіданні вченої ради інституту з урахуванням чи відхиленням пропозицій, що надійшли по проєкту. За результатами розгляду проєкту та супровідних документів Комісія з питань освітньої діяльності Вченої ради ЧНУ може рекомендувати Вченій раді внести зміни в ОПП. Рішення про внесення змін до ОПП, яке ухвалює Вчена рада ЧНУ вводиться в дію наказом ректора. За результатами останнього перегляду даної ОПП у 2026 році запропоновано низку суттєвих змін, зокрема: уточнено формулювання СК9 та РН14; внесено зміни до кредитного виміру окремих ОК (для ОК13 збільшено з 7 до 10 кредитів). Змінено форму підсумкового контролю виробничих практик з диференційованого заліку на іспит. Дисципліну “Колоїдна хімія харчових систем” перенесено з циклу обов'язкових до циклу вибіркових ОК, ОК “Інтелектуальна власність” інтегровано до запровадженої ОК4 “Науково-дослідна робота студентів” у зв'язку з тим, що вони не в повній мірі забезпечували певні компетентності та ПРН ОПП. Зміст ОК «Фізіологія технологічних культур» переглянуто відповідно до специфіки освітньої програми, її СК та РН; запропоновано ОК «Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини». Запроваджено нову ОК6 “Технологічний менеджмент в харчовій промисловості” для забезпечення досягнення РН5 та РН6. З повним переліком змін можна ознайомитись за посиланням (<https://surl.li/bomxzx>).

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Традиційно здобувачі ВО випускової кафедри активно долучаються до перегляду ОПП та процедур забезпечення її якості через висловлювання рекомендацій щодо обов'язкових і вибіркових ОК. Здобувач ВО за даною ОПП входять до складу до складу проєктної групи Довганюк А.). У результаті такої співпраці ОП адаптується до забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Наприклад, за пропозицією студентського активу збільшено кредитний вимір ОК13 “Кваліфікаційна (магістерська) робота” з 7 до 10 кредитів, обґрунтоване необхідністю забезпечення достатнього часу для проведення експериментальних досліджень, опрацювання та статистичної обробки отриманих результатів, формулювання висновків і, власне, написання роботи (<https://surl.li/fpgumm>).

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП?

Провідною технологією навчання здобувачів ВО в ЧНУ є студентоцентроване навчання, яке передбачає спрямованість освітнього процесу на набуття компетентностей, активне залучення студентів до освітньої діяльності на засадах рівноправних партнерських стосунків з метою розвитку їхньої здатності до критичного мислення та особистісно-професійного саморозвитку. Одним із індикаторів студентоцентрованого навчання є залучення студентів до розроблення, механізмів затвердження та моніторингу освітніх програм. Представники студентського самоврядування входять до складу методичної та вченої ради Інституту та ЧНУ й мають можливість донести до членів ради побажання щодо поліпшення якості освіти та організації освітньої діяльності, а також безпосередньо брати участь в обговоренні та прийнятті відповідних рішень (<https://surl.li/tytitw>). Представники студентського активу запрошуються на засідання кафедри, де вони вносять пропозиції щодо поліпшення змісту та якості ОПП (зміна кредитного виміру, відведеного для виконання різних етапів кваліфікаційної роботи).

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

До проєктної групи даної ОПП як представники роботодавців входять Гавриш К.В. та Пашко В.В. Гавриш, що дозволило наблизити зміст ОПП до реальних потреб ринку праці та підвищити практичну спрямованість підготовки фахівців. Одним із механізмів залучення роботодавців до періодичного перегляду та вдосконалення ОПП є їх участь у її рецензуванні. Представники підприємств і виробничого сектору мають можливість ознайомитися зі змістом ОПП та надати пропозиції щодо її вдосконалення з урахуванням актуальних потреб харчової промисловості, технологічних тенденцій і вимог до професійної підготовки фахівців. Рецензії на ОПП від представників роботодавців розміщені на сайті кафедри <https://surl.li/kgmuql>. До викладання на ОПП за сумісництвом залучено фахівця кавової індустрії К. Гавриш, яка має значний практичний досвід у сфері технології, контролю якості та експертизи кави, є Національним координатором українського підрозділу Specialty Coffee Association (SCA Ukraine) - професійної членської організації, що об'єднує фахівців кавової галузі та сприяє розвитку професійної спільноти. Це дає можливість залучати здобувачів ОПП до професійних заходів та подій, організованих за участю SCA Ukraine, зокрема, національних кавових чемпіонатів й інших професійних заходів, наприклад COFFEE BOOKS & VINTAGE (<https://surl.li/plhvbk>)

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

В Інституті існує практика збирання інформації щодо працевлаштування випускників. Збір цієї інформації

здійснюється опитуванням випускників, контактів з керівництвом харчових підприємств. В угодах про співробітництво між ЧНУ та підприємствами харчової промисловості одним із зобов'язань останніх зазначено «працевлаштування на базі підприємств (за наявності вільних робочих місць) випускників». Дана ОПП проходить первинну акредитацію, випускників ще немає. У зв'язку з цим систематичний збір та аналіз інформації щодо кар'єрного шляху і траєкторій працевлаштування випускників саме цієї ОП наразі не здійснювалися. Водночас проектна група ОПП здійснює моніторинг професійної діяльності здобувачів, які навчаються за програмою, з метою отримання зворотного зв'язку щодо відповідності змісту освітньої програми їхнім професійним потребам та очікуванням. Станом на момент формування самооцінювання 7 із 8 здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП, уже працюють у галузі кавової індустрії.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Вимоги та процедури внутрішнього забезпечення якості ОПП в ЧНУ регулюються «Положення про організацію проведення моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://surl.li/igqqqt>, «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://surl.li/heljnr>) та конкретизовані у «Положенні про розроблення та реалізацію Освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://surl.li/izyvaw>). Відповідно до цих документів проектна група щорічно переглядає ОПП з залученням до цього процесу студентів, випускників, членів академічної спільноти та стейкхолдерів. Головна увага приділяється практичній орієнтації ОПП, своєчасному оновленню змісту ОК, формуванню фахових компетентностей здобувачів ВО, забезпечення їх умінь працювати з літературними джерелами та нормативно-правовими документами, сучасним аналітичним і технологічним обладнанням, вдосконалювати навички та вміння професійної комунікації, проектної діяльності тощо. Додатковим інституційним механізмом підтримки та вдосконалення освітніх програм є «Школа гаранта», у межах якої здійснюється методичний супровід гарантів щодо проектування, перегляду та внесення змін до ОП, а також підготовки до акредитаційних процедур. Центр забезпечення якості вищої освіти ЧНУ проводить регулярні опитування опитуваних здобувачів щодо якості реалізації ОП (<https://surl.li/tuzjvx>), аналіз стану та якості реалізації процедури вибору здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін та якості їх навчально-методичного забезпечення (<https://surl.li/hflaev>), опитування «Викладач очима студентів», (<https://surl.li/npzfsn>), опитування випускників освітніх програм (<https://surl.li/ktwfiz>).

За результатами опитування здобувачів цієї ОПП (<https://surl.li/rjnqik>) усі (8) здобувачі зазначили, що мають можливість вільно обирати вибіркові освітні компоненти; усі підтвердили використання викладачами сучасних методів навчання; зазначили дотримання викладачами принципів академічної доброчесності; підтвердили залучення професіоналів-практиків, роботодавців, викладачів-науковців інших ЗВО до занять або гостьових лекцій. 87,5 % опитаних вважають, що перелік освітніх компонент відповідає їхнім професійним очікуванням; така сама частка підтвердила участь у перегляді або оновленні ОПП; 75 % анкетованих задоволені якістю та доступом до необхідних інформаційних ресурсів, ще 25 % обрали «важко відповісти». 87,5 % респондентів критерії оцінювання результатів навчання вважають чіткими, зрозумілими й оприлюдненими заздалегідь, а систему оцінювання - об'єктивною та прозорою.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

В ЧНУ розроблено процедури реагування на зауваження та пропозиції акредитаційних комісій освітніх програм різних спеціальностей. Висновки експертних груп та ГЕР розглядаються й аналізуються на засіданнях Вченої і Науково-методичної рад ЧНУ та його структурних підрозділів, на «Школі гаранта», за результатами яких приймаються відповідні заходи щодо усунення виявлених недоліків та удосконалення освітніх програм ЧНУ та організацію освітньої діяльності (<https://surl.li/bctdqx>).

Дана ОПП проходить первинну акредитацію, тому результати попередньої акредитації відсутні. Під час розробки та удосконалення заявленої ОПП враховано результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, отримані з аналізу акредитацій інших освітніх програм ЧНУ та випускової кафедри, зокрема ОПП «Якість та безпека харчової продукції» (бакалаврський рівень), яка проходила акредитацію в 2025 році. Враховуючи зауваження щодо кадрового забезпечення, до викладання за даною ОПП залучено професіонала-практика Гавриш К.В. Переглянуто каталог вибіркових ОК, з якого вилучено дисципліни, що дублювали одна одну та мали безальтернативний характер. З метою удосконалення ОПП проводилося її обговорення з членами академічної спільноти з інших ЗВО. Суттєві зміни в ОПП внесені на основі рекомендацій зав. кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, д.т.н., проф. О. Грінченко та зав. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного технологічного університету, к.т.н., доц. О. Савінок, що відображено в таблиці обґрунтування змін до ОПП (<https://surl.li/elypfx>).

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

Відповідальність академічної спільноти за здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://surl.li/urdaqn> та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://surl.li/heljnr> і розподіляється за різними структурними рівнями (кафедра, факультет, адміністрація ЧНУ,

центр забезпечення якості тощо), кожен з яких виконує свої функції. Кафедра (проектна група, гарант ОПП, завідувач кафедри, НПП та ПП, здобувачі освіти, стейкхолдери) – забезпечують поточний моніторинг якості безпосередньої реалізації ОП; ННІ/факультет (заступник з навчально-методичної роботи, методична рада, декан/директор) – узагальнення контрольних показників щодо якості освітньої діяльності структурного підрозділу, контроль за дотриманням графіка освітнього процесу, контроль за виконанням навчальних планів та якістю викладання ОК; ЧНУ(центр забезпечення якості вищої освіти, навчально-методичний відділ, Науково-методична рада, Вчена рада, проректор з науково-педагогічної роботи та освітньої діяльності, ректор) – моніторинг якості та науково-методичного забезпечення освітнього процесу, затвердження ОПП та змін до них.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

В академічній спільноті ЧНУ формується культура якості освіти, що ґрунтується на принципах відповідальності, академічної доброчесності, відкритого обговорення результатів освітньої діяльності та постійного вдосконалення освітніх програм (<https://surl.li/jesycw>). Функціонує Центр забезпечення якості вищої освіти (<https://surl.li/mftrcv>), який здійснює організаційний супровід і методичне забезпечення реалізації політики забезпечення якості вищої освіти ЧНУ, координації співпраці між структурними підрозділами з питань моніторингу й аналізу процесів забезпечення якості вищої освіти.

Культура якості освіти на рівні даної ОПП реалізується через залучення до її оцінювання та вдосконалення усіх основних груп стейкхолдерів: здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників, представників професійного середовища, роботодавців. Академічне управління даною ОПП здійснює гарант, до функцій якого належить: організація розробки освітньої програми, здійснення контролю за її реалізацією, впровадження досвіду інших вузів, комунікація зі стейкхолдерами, взаємодія з структурними підрозділами ЧНУ.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

В ЧНУ права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються такими документами: "Статут університету" (Розділи 7 та 8) (<https://surl.li/ggdysn>), "Колективний договір ЧНУ на 2022-2025 роки" (<https://surl.li/jcgbft>), "Правила внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ" (<https://surl.li/dieyoo>). Додатково регулюються положеннями: "Про організацію освітнього процесу" (<https://surl.li/adahhe>), "Про індивідуальний графік навчання студентів" (<https://surl.li/tnflhh>), "Про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення, переведення, надання академічної відпустки здобувачам вищої освіти" (<https://surl.li/igmqar>), "Про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти" (<https://surl.li/kouvio>). Доступність цих документів забезпечується їх розміщенням на офіційному веб-сайті університету у відкритому доступі, що дозволяє учасникам освітнього процесу в будь-який час ознайомитися з їх змістом.

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://media.chnu.edu.ua/media/1wmj3tto/proiekt_opp_2026.pdf?_gl=1*107mi87*_ga*MTAoNzgXOTM4OC4xNjk4MjI4NTE2*_ga_Q6273NZQ6Z*czE3ODg3OTM1MDIkbzcwNCRnMSRoMTc4ODc5NDI3NiRqNTUkbDAkADA.

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони.

1. Унікальність і висока ринкова нішевість ОПП; тісне поєднання експертизи та технологій з вираженим фокусом на експертизі, оцінці якості та технологіях переробки субтропічної сировини (кави, чаю та какао).
2. Залучення стейкхолдерів і професіоналів-практиків. До складу розробників програми та викладання залучено практиків вищого рівня: національного координатора SCA Ukraine, директора з виробництва та головного технолога

ТОВ «САНЕКО ТРЕЙД» К.Гавриш, директора ТОВ «ДонауЛаб Україна» В.Пашка. Професіонали-практики беруть участь у проведенні практичних занять, семінарів, майстер-класів; надають свою базу для проведення виробничих практик та доступ здобувачам ВО до виробничих потужностей.

3. Сучасна матеріально-технічна база випускової кафедри та доступ учасників освітнього процесу до лабораторного обладнання демонстраційної лабораторії компанії «ДонауЛаб Україна». Тісна співпраця з Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень Держмитслужби.

4. Стратегічна узгодженість із потребами регіону, Стратегією розвитку Чернівецької області до 2027 року та Стратегічного плану розвитку ЧНУ на 2025–2029 рр. Орієнтація на прикордонне розташування та розвиток HoReCa-сектору сприятиме утриманню молодих фахівців у регіоні та розвитку локального виробництва.

5. Публікації результатів наукової діяльності у міжнародних наукометричних базах, участь у грантових міжнародних проєктах (Simons Foundation, Erasmus+), закордонні стажування науково-педагогічних працівників ОПП.

6. Атестація наукового напрямку Природничі та математичні науки дозволяє в майбутньому оновити парк аналітичного обладнання.

7. При Чернівецькій міській адміністрації створено експертну робочу групу з визначення пріоритетів смарт-спеціалізації регіону, у тому числі процесу підприємницького відкриття, членом якої за напрямом «Харчові технології» є гарант даної ОПП <https://surli.cc/sdsifs>.

Слабкі сторони.

Часткова залежність від обладнання партнерів вимагає від ЧНУ постійної підтримки партнерських угод для уникнення ризиків обмеження доступу студентів до обладнання.

Короткий перелік вибірових освітніх компонентів вузького професійного спрямування.

Відсутність освітніх компонентів, які читаються іноземною мовою.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Перспективи розвитку ОПП нерозривно пов'язані з заходами, які планує здійснити ЧНУ задля їх реалізації. Зокрема, важливе завдання - проходження акредитації, що неможливо без комплексної підтримки з боку керівництва та підрозділів ЧНУ. Важливий крок - розширення бази стейкхолдерів з метою диверсифікації партнерської мережі, яка наразі переважно представлена суб'єктами кавової галузі. У зв'язку з відносно нечисленним складом науково-педагогічних працівників, задіяних у викладанні профільних дисциплін на ОПП, за підтримки ЧНУ планується залучення викладачів та/або сумісників з відповідною фаховою підготовкою або випускників даної ОПП задля зміцнення кадрового потенціалу програми. В перспективі є запровадження моніторингу працевлаштування випускників, систематичного опитування випускників і роботодавців щодо якості підготовки фахівців, що стане основою для регулярного перегляду ОПП, підтримки її актуальності, сучасності й практико орієнтованості та залучення здобувачів ВО до програм міжнародної кредитної мобільності (ЕРАЗМУС+ КА1, КА2) на базі наявних договорів ЧНУ. Передбачається: конкретизація переліку освітніх компонентів, які викладатимуться англійською мовою, для забезпечення можливості навчання іноземних здобувачів ВО відповідно до заявленої в профілі ОПП міжнародної орієнтації; актуалізація переліку вибірових ОК шляхом розробки профільних дисциплін, безпосередньо пов'язаних із технологіями чаю, кави та какао.

За умови стабілізації військово-політичної та економічної ситуації в Україні, а також за підтримки ключових бізнес-партнерів, у середньостроковій перспективі передбачено відкриття на базі випускової кафедри спеціалізованої випробувальної лабораторії з аналізу та експертизи субтропічної сировини й продуктів на її основі, що дозволить ЧНУ здійснювати незалежну експертизу сировини та продукції й посилить позиції закладу як провідного транскордонного аналітичного осередку. Однією з перспектив також є отримання міжнародної акредитації даної ОПП.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: БЛОСКУРСЬКИЙ РУСЛАН РОМАНОВИЧ

Дата: 07.09.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK1_Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів.pdf	+Vz2E9cBnlHRuALA29vBZr6dKqxQzroUZ/2ijO8SJLc=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: люміноскоп Еней, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН150МИ, термостати, центрифуга лабораторна універсальна (молочна), сушильна шафа ЧОЛ-58/350, мілкотестер Master Eco, колориметри фотоелектричні концентраційні КФК-2, циліндричний ніж УОП, “ФЕРМЕР” – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, делво-тести, сушильна шафа ЧОЛ-58/350, автоклав «А16», кондуктометри/солеміри тестер SX650U, ваги Axis A-500 м/ДМ, ваги Axis A-250 м/ДМ, баня водяна лабораторна ВБ-20, кавомолка, піч електрична HAUSMARK, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «Донау.Лаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA 1190.
Охорона праці та екологічна безпека в галузі	навчальна дисципліна	OK2_Охорона праці та еколог безпека.pdf	HDQWiIGogIoxHyqvdfFuEwk3wTRtuiQ1IOMY2Q8JRUE=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle. гамма-спектрометрична установка АМА-03Ф - дозиметри-радіометри СРП-88 та Пошук МКСо7
Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	навчальна дисципліна	OK3_Професійні_комунікації.pdf	4PnuA5MIExpV/DdnT6/zXtL69UcL7teTQc3ZDqXy9Y=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle, ресурси наукової бібліотеки ЧНУ
Науково-дослідна	навчальна	OK4_Науково-	HiAuX8FIEzUOogbs	Аудиторії ННІБХБ;

робота	дисципліна	дослідна робота(+statobrobk a).pdf	VtbHEIq+UZS7/mR ToBuHXUt1Bg4=	мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистильатор, вага ТВЕ-0,150,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD200R, сушильна шафа СНОЛ58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер MasterEco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, дельвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви, ротаційний випарник RE-2000E, спектрофотометр OceanOptic, лабораторія хроматографії (хроматограф Carlo Erba Mega 5600, рідинний хроматограф Хроматон з фотометричним, електрохімічним та флуорисцентним детекторами, газовий хроматограф HP5890); мікроскоп широкопрофільний Латимет, обладнаний відеокамерою. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротаційний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Louis, лазерний дифрактометр PSA-1190, Multiwave 5000, автоматизовані екстрактор FatExtractor E-500.
Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	навчальна дисципліна	OK5_Progr-Biol-osn-jakosti_26-27.pdf	no9eML9xcjxUAa1A LgUoC/muoQkJoXD B1cXdy79kFa0=	Мультимедійний проектор (M1708 (2002р), ACER P1165 (2007р), EPSON EB-X41 (2018р), екран (2006р), мікроскопи, ФЕК (колориметр фотоелектричний конфентраційний КФК-2 (1986р), електронні ваги 3 класу точності (ТВЕ-0,21-0,001 (2017р, 2021р), вага електронна ULTRA 2002/0,12 (2007р), торсійні ваги, рефрактометри, термостатована водяна баня, сухожарова шафа, настільні лампи, термостати (ТВЗ-2512073600441 (1986р), електричний-13073600398 (1992р), обладнання для проведення хроматографічного аналізу, силуфолові пластинки, колби, пробірки, хімічні стакани, автоматичні піпетки (дозатори піпеточні одноканальні змінних об'ємів: 1-10 мкл, 10-100 мкл, 1001000 мкл, 20-200 мкл (20072020р - 20 шт), скальпеля, пінцети, предметні скельця,

				хімічні реактиви відповідно до плану лабораторних робіт.
Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	навчальна дисципліна	OK6_Технологічний менеджмент у харчовій промисловості.pdf	WYSjTRuxBQ1ZnlZ2SuBC61zEX1Up9Tm+dczxpabGJ2A=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle, ліцензійні програмні продукти Microsoft, операційні системи та Office 365.
Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини	навчальна дисципліна	OK7 Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини2.pdf	oGsnHw5TW8dIr u9dhhFwNFl3I5SybZ tOHb/32oSQ=	Рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ454, рефрактометр Abbemat, вологомір Precisa XM60, вага Axis AD200R, вага TBE-0,15-0,001, вага TBE-021-0,001, сушильна шафа СНОЛ 58/350, мікроскопи бінокулярні, мікроскоп широкопрофільний «Латимет» обладнаний відеокамерою, спектрофотометр OceanOptic, хроматограф Carlo Erba Mega 5600, рідинний хроматограф «Хроматон» з фотометричним, електрохімічним та флуорисцентним детекторами, газовий хроматограф HP5890, густиномір DMA, ротаційний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA-1190, автоматизований екстрактор FatExtractor E-500, ротаційний випарник RE-2000E, аквадистильатор, плитки електричні «Термія», колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, центрифуга лабораторна універсальна, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт» 10 мл, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3. Ростер, прилад для вимірювання кольору меленої кави, кавомолка, кавоварки різних типів, обладнання для капінгу, чайники електричні, заварювальні чайники.
Автоматизація та керування процесами харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK8_Автоматизація.pdf	fuHvnKrZt5SiGoLku GXZXIHuIQbkvgUO vkYm4sIbI1w=	Унікальне апаратне та програмне забезпечення для автоматизації установок, розроблене на випусковій кафедрі. комп'ютеризований іономір І-160М; - цифрові кондуктометри BANTE 520, Voltcraft; - цифрові потенціометри pH-150, LIDA, Voltcraft; - автоматизовані газово-рідинні хроматографи ЛХМ-80, CarloErba Mega 5600, автоматизовані установки диференційно-термічного аналізу (ДТА). Лабораторний інструмент для технологічних операцій.
Управління бізнесом в харчовій промисловості	навчальна дисципліна	OK9_Управління бізнесом в харчовій промисловості.pdf	cwvRQfUob87y1RX3 BwJo/d+r1DR7ILn3 oA9zi/HxThM=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EBX31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle, ліцензійні програмні продукти Microsoft, операційні системи та Office 365.

Сенсорний аналіз харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK10_Сенсорний аналіз харчових продуктів2.pdf	QKyhPAA73nZGCNZJwTKcnNFactrJfVbLX8C8hfAOQVU=	Капнінгові чашки, дегустаційні ложки, пловальниці (спітунки), стандартні набори ароматів, світлофільтри або кольорові лампи (червоне/синє світло для приховування кольору продуктів), термостати для підтримки температури зразків, лабораторні ваги підвищеної точності, секундоміри/таймери, термометри для рідин, дегустаційні планшети, дегустаційні бланки (дескрипторно-профільні карти), нейтралізатори смаку та ін.
Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»	практика	OK11_Практика Експертиза_2026-2027.pdf	oYhOGvDqxVUITQfRvFV421sniBar7PwErDDnEcQuaUQ=	Державна митна служба України, Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, ТОВ "Донау Лаб Україна", ТОВ "Ван Груп", ТОВ "Кофітон", ТОВ "Санеко Трейд", ТОВ "Молочна компанія Галичина", ГО "Українська організація спеціаліті кави", ТОВ "БХП", ТОВ "Клуб кави" та інші.
Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»	практика	OK12_Практика Технологія продуктів із субтропічної сировини_2026.pdf	yGEoFCzYoi1oxCIhILcfXVeeLPz1LoHZEQJe84q2P1E=	Державна митна служба України, Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, ТОВ "Донау Лаб Україна", ТОВ "Ван Груп", ТОВ "Кофітон", ТОВ "Санеко Трейд", ТОВ "Молочна компанія Галичина", ГО "Українська організація спеціаліті кави", ТОВ "БХП", ТОВ "Клуб кави" та інші.
Кваліфікаційна (магістерська) робота	підсумкова атестація	OK13_Метод.реком енд. маг.робіт ЧНУ_2026 (1).pdf	HRZdamJDCD+AXSY5P9Wgd+YDXdBXe53g19VYPie4Nr=	Спеціалізовані лабораторії кафедр хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ454, мікроскопи біноклярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистиллятор, вага ТВЕ-0,150,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага Axis AD200R, сушильна шафа СНОЛ58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер MasterEco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, дельвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви, ротаційний випарник RE-2000E, спектрофотометр OceanOptic, лабораторія хроматографії (хроматограф Carlo Erba Mega 5600, рідинний хроматограф Хроматон з фотометричним, електрохімічним та флуорисцентним детекторами, газовий хроматограф HP5890); мікроскоп широкопрофільний Латимет, обладнаний відеокамерою. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротаційний

				віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA- 1190, Multiwave 5000, автоматизований екстрактор FatExtractor E-500.
--	--	--	--	---

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
317514	Панчук Ірина Ігорівна	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет, рік закінчення: 1988, спеціальність: Біологія, Диплом доктора наук ДД 004345, виданий 30.06.2015, Диплом кандидата наук КД 067064, виданий 16.09.1992, Аттестат доцента ДЦ 022491, виданий 19.02.2009, Аттестат професора АП 000972, виданий 23.04.2019	17	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 2, 3, 4, 6,7, 8, 9, 10, 12, 14, 19 Scopus h-індекс - 13, ID: 6602791735 Підвищення кваліфікації - Гельсінський університет (Фінляндія), 2024. Наказ № 143 від 10.04.2024. - Біоцентр Кельнського університету (Німеччина), 2022, звіт про стажування Грантова діяльність - Ukrainian-Polish research project "GEN-REYN: Integrating population genomics and 'living laboratories' for evidence-based management of Reynoutria in Europe" (Seed Funding Twinning Initiative), 2026-2027. - Joint Finland-Argentina-Brazil-Ukraine TFK project "Museums, morphology, and molecules: new ways of evolution education", 2023-2025. - German-Ukrainian educational and scientific project "InnoBioDiv", 2022-2026 - "Моніторинг адвентивних видів флори України: баркодинг, генетична мінливість та інвазійний потенціал", 2024-2026 - "Баркодинг та оцінка генетичної мінливості рідкісних видів флори України", 2022-2023

								- "Генетичний поліморфізм, розповсюдженість та адаптаційні здатності українських порід медоносної бджоли", 2020-2022 Навчально-методичні праці: 1. Панчук І.І. (2025). Фізіологія рослин. Навчальний посібник. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича., 160 с. 2. Панчук І.І., Язловицька Л.С. (2024). Стресові фактори та адаптація у рослин і тварин. Навчальний посібник. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича., 200 с. 3. Волков Р.А. & Панчук І.І. (2023). Біохімічні методи дослідження рослин. Видання 2-ге перероблене і доповнене. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 180 с. Наукові праці: 1. Tynkevich, Y. O., Shelyfist, A. E., Cherevatov, O. V., Panchuk, I. I., & Volkov, R. A. (2026). Application of the chloroplast DNA rpl32-trnL (UAG) region for genetic barcoding of invasive species of the genus Galinsoga. Cytol. Genet., 60(2), 145-153. https://doi.org/10.3103/S0095452726020106 2. Kozub, L. V., Tynkevich, Y. O., Volkov, R. A., & Panchuk, I. I. (2026). Identification and analysis of the organization of sHsp genes in Nicotiana attenuata and Solanum lycopersicum (Solanaceae). Cytol. Genet., 60(1), 21-40. · https://doi.org/10.3103/S0095452726010044 3. Tynkevich, Y. O., Roshka, N. M., Panchuk, I. I., & Volkov, R. A. (2025). Distribution of two chloroplast haplotypes of the invasive weed Himalayan balsam (Impatiens glandulifera) in Ukraine and other European countries. Cytol. Genet., 59(5), 465-475. https://doi.org/10.3103/S009545272505010X 4. Tynkevich, Y. O.,
--	--	--	--	--	--	--	--	---

Cherkazianova, A. S., Chorney, I. I., Panchuk, I. I., & Volkov, R. A. (2025). Genetic polymorphism of invasive species of knotweed (Reynoutria) assessed by the matK and rpl32-trnL (UAG) regions of chloroplast DNA. Cytol. Genet., 59(3), 259-269. <https://doi.org/10.3103/s0095452725030089>

5. Yazlovytska L.S., Karavan V.V., Domaciuk M., Panchuk I.I., Borsuk G. & Volkov R.A. (2023) Increased survival of honey bees consuming pollen and beebread is associated with elevated biomarkers of oxidative stress. Front. Ecol. Evol. 11:1098350. <https://doi.org/10.3389/fevo.2023.1098350>

6. Buzduga I.M., Salamon I., Volkov R.A., Panchuk I.I. (2022). Rapid accumulation of cadmium and antioxidative response in tobacco leaves. The Open Agricult. J. 16, 1-11. <http://doi.org/10.2174/18743315-v16-e2206271>

8. Tynkevich Y.O., Shelyfist A.Y., Kozub L.V., Hemleben V., Panchuk I.I., Volkov R.A. (2022). 5S ribosomal DNA of genus Solanum: Molecular organization, evolution, and taxonomy. Front. Plant Sci., 13: 852406. <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.852406>

Патенти:

1. Тинкевич Ю. О., Деревенко Т. О., Панчук І. І., Волков Р. А. Спосіб ПЛІР-ампліфікації функціональних повторюваних ділянок 5S рДНК у представників роду Tulipa. Патент на корисну модель № 156875 (заявка № u202306388), опубл. 14.08.2024 - <https://iprop-ua.com/inv/dc3lfr0i/>

2. Тинкевич Ю. О., Панчук І. І., Волков Р. А. Спосіб ДНК-ідентифікації покритонасінних рослин з використанням ділянки ITS1-5.8S-ITS2 ядерної 35S ДНК. Патент на корисну модель № 156611

							(заявка № u202400111), опубл. 17.07.2024 - https://iprop-ua.com/inv/1giz7t89/ 3. Тинкевич Ю. О., Панчук І. І., Волков Р. А. Спосіб ДНК-ідентифікації покритонасінних рослин з використанням хлоропластної ДНК. Патент на корисну модель № 156044 (заявка № u202305420), опубліковано 01.05.2024 - https://iprop-ua.com/inv/scid1pnx/ 4. Волкова А.Р., Волков Р.А., Панчук І.І., Череватов О.В. Спосіб оцінки генетичної мінливості підвидів Apis mellifera. Патент на корисну модель 152483 (заявка № u202202111), опубл. 08.02.2023, - https://iprop-ua.com/?qi=152483
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	26	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1. Підвищення кваліфікації: 1. Курс підвищення кваліфікації «Проектування та викладання цифрових курсів у середовищі DigiUni» на підставі реалізації міжнародного проєкту «Digital University – Open Ukrainian Initiative (Project 101129326 – DigiUni: Цифровий університет – Відкрита Українська ініціатива)» ЧНУ імені Юрія Федьковича, 90 год. з кредити, з 27.04.2026 по 15.05.2026 р. Сертифікат DU 00013/2026 https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 2. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія), 264 год., 10,6 кредитів, з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/

							nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2700 год., 90 кредитів, з 01.09.2021 по 31.12.2022 р., диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р. 4. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадег Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 5. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кред., 180 год) Сертифікат № 4388/121 https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ Учасниця міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р., 2025 р. Навчально-методичні праці: 1. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 2. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-
--	--	--	--	--	--	--	---

						т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159 3. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник / укл. : Воробець М.М., Кондрачук І.В. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3880 4. Методи контролю якості харчової продукції : метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4066 Наукові праці: 1. Воробець М., Кобаса І. Вплив дієтичної добавки «Клітковина гречана» на реологічні властивості тіста хліба житньо-пшеничного // Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 2026, 363(2), 177-181. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/2384/2435 2. Кобаса, І., Воробець, М. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 2025, 347(1), 534-538. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343 3. Воробець, М., Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324 4. Воробець, М., Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського
--	--	--	--	--	--	--

							виробу «Калачик ванільний». Herald of khmelnytskyi national university. Technical sciences, 345(6(2)), 185-189. https://heraldts.khmnua.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1062/1089 5. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207 – 218. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634 6. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Vol. XXI, Is. 1. 2022, pag. 112-117. DOI: http://dx.doi.org/10.4316/fens.2022.004 7. Воробець М.М. Формування якості веганського мармеладу апельсинового з використанням чаю матча / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.О. Глушак // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, 12 листопада 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. 166 с. С. 77-78 https://drive.google.com/file/d/1UDP6EHwAvR-iEcU_bYpPKLbrOz_r2AeW/view 8. Воробець М.М. Визначення залишкового вмісту натрій нітриту (харчової добавки Е 250) у сосисках / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес
--	--	--	--	--	--	--	--

	[Електронний ресурс]: тези доповідей ІІ Міжнародної науково- практичної конференції, 15 травня 2025 р. //Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. 191 с. С. 136-137. https://biotechuniv.edu .ua/nauka/konferentsiy i/ 9. Воробець М. Оцінка хліба житньо- пшеничного з добавкою порошку гарбузового насіння / М. Воробець, В. Мельник // Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні асспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Опольє, Польша, 16-17 січня 2025 р.) /редкол.: О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Тернопіль :ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. С.106-109. http://www.konferenci aonline.org.ua/ua/articl e/id-2052/ 10. Кобаса І.М. Формування якості молочного шоколаду, збагаченого сполуками феруму / І.М. Кобаса, М.М. Воробець, В.В. Євлаш // Сталій ланцюг харчування та безпека крізнь науку, знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей ІІ Міжнародної науково- практичної конференції, 15 травня 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. 191 с. С. 97-98. https://biotechuniv.edu .ua/nauka/konferentsiy i/ 11. Воробець М.М. Використання дістичної добавки на основі гречаної лузги у виробництві кексу «Масляного» / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Ю.Г. Тащук // тези доповідей ХІІ Міжнародної науково- практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі, 24 вересня 2025 р. /
--	--

							Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2025. – 196 с. С. 141-142. https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9DdfsR-zcjl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view 12. Кобаса І.М. Технологічні аспекти отримання дієтичної добавки «Клітковина гречана» на основі гречаної лузги / І.М. Кобаса, М.М. Воробець, В.В. Євлаш // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, 12 листопада 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. 166 с. С. 153-154. https://drive.google.com/file/d/1UDP6EHwAvR-iEcU_bYpPKLbrOz_r2AeW/view 13. Воробець М. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 157 с. С. 53-55. https://drive.google.com/file/d/1G_KDfK4SrXhrziosTOEoLPAmTv_Ws8Xi/view 14. Anna MAKARENKO, Mariya VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasia SACHKO. Influence of the addition of chamomile on the content of tannin in tea. The International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”. Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021. P.61. ISSN 2068-0819 15.Люк Д.С. Люмінесцентний
--	--	--	--	--	--	--	--

							аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Люк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. 231 с. С. 56. https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/22193/1/tk1_08.04.21-56.pdf
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Аттестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Охорона праці та екологічна безпека в галузі	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1,4,7,10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (24 статті), ID: 6508379952. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. Навчальний курс від Маріупольського національного університету Academic English B2 (45 academic hours, 1,5 ECTS credits). 2. Он-лайн стажування «Інноваційні методи та процеси роботи закладів ресторанного господарства» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Вересень 2024 – лютий 2025, обсяг програми 180 годин / 6 кредитів ECTS. Сертифікат № 3_43. 3. 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. 4. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з

							01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». 04.10.21 – 30.04.2022 р. від, від 14.01.2025 р. 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 7. Отримав звання академіка Міжнародної академії безпеки життєдіяльності. (Рішення президії академії від 24 квітня 2023 року). Наукові праці: 1. Sergiy Boruk, Vasyl Kulish, Igor Winkler, Olena Boruk, Vitaliy Kochan. The Effectiveness of Some Coal-Based Mineral Compositions in the Decontamination and Environmental Protection of the Small Urban Rivers' Watery. // Inzynieria Mineralna – Journal of the Polish Mineral Engineering Society – 2023 – Lipiec – Grudzień 2023 July – December – P. 45 – 49. http://doi.org/10.29227/IM-2023-02-55. 2, V. Kulish, S. Boruk, I. Winkler. Comparative analysis of effectiveness of polvak 15/72 as a coagulant for drinking water production. // Journal of Chemical Technology and Metallurgy – V. 59, №5. – 2024. – P. 1163–1168. DOI: 10.59957/jctm.v59.i5.2024.19. 3. S. Boruk, I. Winkler. Cleaning the Electroerosive Machining Wastewater with some Polyacrylamide-Based Flocculants. Advanced Engineering Forum Submitted: 2024-02-01 ISSN: 2234-991X, Vol. 52, pp 89-96 Revised: 2024-03-22. doi:10.4028/p-DuG5nA. https://www.scientific.net/AEF.52.89. 4. Sergiy Boruk & Igor Winkler.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Physicochemical characteristics of highly concentrated suspensions with some types of Ukrainian coal. // International Journal of Coal Preparation and Utilization. 04 Aug 2024: DOI: 10.1080/19392699.2024.2387647. https://doi.org/10.1080/19392699.2024.2387647 5. Serhii Zaruba, Serhii Boruk, Vasyl Kulish, Viktor Gordiienko, Vasil Andrush. A pipette-tip micro solid-phase extraction method for the determination of arsenic in the presence of a large excess of phosphate. // Analytica Chimica Acta – Volume 1386, 8 February 2026, 345051 – P. – https://doi.org/10.1016/j.aca.2026.345051 https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0003267026000012 6. Kulish V, Boruk S, Winkler I (2026) The mechanism and dynamics of the sedimentation of styrene/divinylbenzene microplastics from water and the solidification of the precipitate with an alum-based coagulant “BUCOCHEM”. PLoS One 21(7): e0346838. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0346838
91574	Халавка Юрій Богданович	Проректор, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом доктора наук ДД 012315, виданий 27.09.2021, Диплом кандидата наук ДК 064672, виданий 22.12.2010, Атестат доцента АД 000010, виданий 01.07.2016	14	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38):. 1,4,5, 6, 7,8,10, 12,14,15 h-індекс в Scopus – 15 (65+ статей). https://www.scopus.com/pages/authors/21933980800 Підвищення кваліфікації 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг — 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом із застосуванням обладнання. Сертифікат 29-ЧНУ від 30.05.2022 р https://drive.google.com/file/d/1uTC89RtSynddNeAphd33SPTh9FwWob09/view?usp=drive_link 2. ДонауЛаб Україна

							«Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві». 30 годин(1 кредит) Сертифікат 22-23 від 26 травня 2023 https://drive.google.com/file/d/1umCFAxJS4dcag28GRercHLUY_EcOH4XT/view?usp=drive_link 3. Erasmus+ Training Hochschule Geisenheim University 2023 5 днів certificate 16/06/2023 https://drive.google.com/file/d/1nOZs-oFcFPeeJD_MCSOzMz1uvZp1uE6-/view?usp=sharing 4. Воркшоп “Підвищення рівня доброчесності у дослідницькій діяльності, безпеки знань та обізнаності з питань кібербезпеки”, (2 дні) Kyiv, Coalescion, Certificate from 19.08.2026 https://drive.google.com/file/d/1LjqPPGOK31Iazrx8JQSBos68xDJhXO2/view?usp=sharing 5. Artis сертифікат володіння англійською мовою C1 https://drive.google.com/file/d/1WaUyL6CBH16dxjKyRFpAiCQTEGhvL4h/view?usp=sharing 6. ДЕРЖАВНИЙ СЕРТИФІКАТ ПРО РІВЕНЬ ВОЛОДІННЯ ДЕРЖАВНОЮ МОВОЮ на рівні вільного володіння другого ступеня від "08"/10/2021 р. УМД No0036338 https://drive.google.com/file/d/1LjqPPGOK31Iazrx8JQSBos68xDJhXO2/view?usp=sharing Навчально- методичні праці 1.Освітній серіал “Наукові товариства” Дія Освіта. https://osvita.diia.gov.ua/courses/scientific-societies 2. ХІМІЯ 2.0 ОВ Скрипська, ЮМ Андрійчук, ОС Лявинець, ПМ Фочук, ВГ Іваніцька, Халавка Ю.Б. та ін Видавництво Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, 2024 с. https://dspace.chnu.ed
--	--	--	--	--	--	--	---

u.ua/server/api/core/bi
tstreams/55d2f2cd-
b8bf-4558-adco-
58241e89306f/content

Наукові праці
Автор понад 65
наукових статей у
виданнях,
індексованих Scopus.
1. Effect of Cultivation
Region on the
Physicochemical and
Quality Characteristics
of Arabica Coffee (Red
Bourbon Variety) from
Bean to Brew I Hrab, A
Sachko, O Sema, K
Gavrysh, Y Khalavka
Engineering
Proceedings 124 (1), 39,
2026
<https://doi.org/10.3390/engproc2026124039>
2. Effect of the L-
cysteine, sodium
citrate, sodium sulfide
system composition on
the luminescent
properties of sulfur
nanoparticles. V. G.
Pylypko, P. M. Fochuk,
Y. B. Khalavka, V. G.
Ivanitska, O. V. Krupko,
Sixteenth International
Conference on
Correlation Optics
12938, 416-420, 2024.
<https://doi.org/10.1117/12.3016091>
3. 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, Y. B.
Khalavka. Journal of
Coordination Chemistry
76 (13-15), 1763-1775,
2023
<https://doi.org/10.1080/00958972.2023.2261603>
4. Effect of silver ions
on the optical
properties of colloidal
solutions of CdS/L-
Cysteine nanoparticles
видання: Фізика і
хімія твердого тіла;
рік: 2024; сторінки:
910-916
<https://journals.pnu.edu.ua/index.php/pcss/article/view/8361/8735>
5. Комп'ютерний зір
як інструмент
кореляційного аналізу
зображень
мікроструктури
термоелектричних
матеріалів на основі
Bi-Te MM Korop, AV
Prybyla, VV Lysko, VG
Pylypko, YB Khalavka
Journal of
Thermoelectricity, 64-

75
<https://doi.org/10.63527/1607-8829-2025-4-64-75>

Патенти
1.Йосипенко Ю. Р.,
Копач В. В., П'ясецька
А. В.,
Халавка Ю. Б. Патент
на корисну модель
"Люмінесцентний
хвилевід на основі
плівки полівінілового
спирту та
напівпровідникових
нанокристалів
AgInS₂" Пат. 156295,
05.06.2024, Бюл. №23
2.Копач В. В.,
П'ясецька А. В.,
Халавка Ю. Б.
"Люмінесцентний
сенсор на основі
полікатіонної плівки
та квантових точок
AgInS₂" Пат. 160199,
Опубліковано
13.08.2025, бюл. №
33/2025
3. Тинкевич О.,
Халавка
Ю. ЛЮМІНЕСЦЕНТН
ИЙ ХВИЛЕВІД НА
ОСНОВІ
НАПІВПРОВІДНИКО
ВИХ
НАНОКРИСТАЛІВ
CdTe/CdS Пат.150713
Опубліковано
23.03.2022, бюл. №
12/2022

Керівництво
здобувачами та
грантова діяльність:
Керівник з
дисертацій,
керівництво та участь
у виконанні понад 10
НДР. Зокрема,
міжнародних:
Simons Foundation
(Award
Number:1290597)
«Advanced functional
materials for food and
energy applications».
2024-2025 pp.
Record ID: SFI-PD-
Ukraine-00014579
"Materials for food
safety, energy
production and water
purification" 2025-
2026 pp.
та госпдоговірної
НДР «Дослідження
впливу мембран на
екзотермічний ефект
тепловіділяючих
сумішей системи Fe-C-
NaCl»
Проектна аспірантура
Сандуляк
М.,:Керівник: Халавка
Юрій Богданович.
Наночастинки
галогенідних
перовскітів як
фотолюмінесцентні

							сенсорні матеріали. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича. № 0126U004556 Засновник ТОВ «Букнанотех» https://opendatabot.ua/p/khalavka-iurii-bohdanovych-dFo_juS5p7oT9Lo73tTZQQ
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Аттестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	22	Науково-дослідна робота	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 2, 4, 5, 10, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 5 (22 статті). ID: 56703075400. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iași, Румунія 2026 2. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Грантова екосистема університету: від стратегічного планування наукової роботи до участі у міжнародних консорціумах». Загальний обсяг програми - 60 годин (2 кредити ЄКТС), форма підвищення - очна. 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation 4. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Babeş-Bolyai University of Cluj, Румунія 2025 5. 2024 –2025 – participation “Advanced functional materials for food and energy applications”,

							Simons Foundation (Award Number:1290597). 6. Науково-педагогічне стажування в рамках програми "Erasmus+ Mobility - Staff Training", Вроцлав, Польща, 2024 7. 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. https://media.chnu.edu.ua/media/ho5fpqnz/donau_1.jpg?_gl=1*1rrzizc*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ3ODgyNzkwNDMkbzg5JGcxJHQxNzg4MjgoNzk3JGooMyRsMCRoMA. 8. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://media.chnu.edu.ua/media/dmkjz1tf/sachko_haccp_kyiv_2021.jpg?_gl=1*15gonsn*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ3ODgyNzkwNDMkbzg5JGcxJHQxNzg4MjgoNzk3JGooMyRsMCRoMA. Навчально-методичні праці: 1. Експрес-методи аналізу харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. 32с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/14209 2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім.
--	--	--	--	--	--	--	---

						Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3683 3. Технології молекулярної кухні: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сачко А.В., Сема О.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/11243 4. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/11244 5. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ). https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 Наукові праці: 1. Sachko, A., & Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access https://doi.org/10.3390/engproc2026124046 2. 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. https://doi.org/10.3390/engproc2026124039 3. Svishchova, Ya., Sachko, A., Gubsky, S., Stabnikova, O., & Paredes-López, O.
--	--	--	--	--	--	--

(2025). Structural and rheological behaviour of mayonnaise-type emulsions containing aquafaba and functional oil blends. Ukrainian Food Journal, 14(4), 683–697.
<https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-4-7>, Q3, Open Access

4. Sema O., Aksonova O., Sachko A., Gubsky S. Development of Technology for Candy Caramel with Barberry Powder and Sugar Substitute Isomaltitol. Eng. Proc. 2025, 87(1), 73. Q3
<https://doi.org/10.3390/engproc2025087073>.

5. Dehtiar, V., Sachko, A., Radchenko, A., Hrynchenko, O., & Gubsky, S. Influence of oil content and different stabilizers on microstructure and rheological characteristics of food emulsions based on beans aquafaba. Engineering Proceedings, 2025, 87(1), 111. Q3.
<https://doi.org/10.3390/engproc2025087111>

7. 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. Q3
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6.

8. Gubsky S., Sachko A. An Approach to the Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), 7, Q3.
<https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339> (Scopus, E-ISSN 2673-4591, Site Score 0.7)

9. Gubsky S., Sachko A. Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc. Basel Switzerland: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. Q3
<https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338> (Scopus, E-ISSN 2673-4591, Site Score 0.7).

10. Sachko A., 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. Q3 https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Аттестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Аттестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007	37	Науково-дослідна робота	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 2. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024-2026 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. 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 №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/

							5. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21–30.04.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannya-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ Автор більше 300 наукових праць. Навчально-методичні праці: 1. Використання дієтичної добавки «Клітковина гречана» у виробництві борошняних кондитерських виробів / В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, Л.В. Газзаві-Рогозіна. FoodTech and sustainable development: innovative transformation of food systems in the ESG context: Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2026. 518 p. DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-697-3-8 2. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. 120 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4064 3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4066 4. Кобаса І.М., Воробець М.М. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 160 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270 Наукові праці: 1. Вплив дієтичної добавки «Клітковина гречана» на реологічні властивості тіста хліба житньо-пшеничного / М.
--	--	--	--	--	--	--	--

Воробець, І. Кобаса // Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 2026, 363(2), 177-181. <https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/2384/2435>

2. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538. <https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>

3. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. (Scopus).

4. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. 2023. Vol.6. Iss.2. P.331–338. DOI: <https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295> (Scopus).

5. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. Вип.23, т.1. С.207–218. <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

Конференції:

1. Воробець М.М. Визначення залишкового вмісту натрій нітриту (харчової добавки Е 250) у сосисках / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку,

							знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. Електронні текстові дані. Режим доступу: https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/ 191 с. С.136-137. 2. Кобаса І.М. Формування якості молочного шоколаду, збагаченого сполуками феруму / І.М. Кобаса, М.М. Воробець, В.В. Євлаш // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. Електронні текстові дані. Режим доступу: https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/ 191 с. С.97-98. 3. Воробець М.М. Використання дієтичної добавки на основі гречаної лузги у виробництві кексу «Масляного» / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Ю.Г. Ташук // тези доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі, 24 вересня 2025 р. / Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». К.: НУХТ, 2025. 196 с. С.141-142. https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrzcjl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view 4. Кобаса І.М. Антибактеріальні властивості композиційних матеріалів на основі природних алюмосилікатів / І.М.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Кобаса, М.М. Воробець // Чаргафські читання : матеріали XX Міжнародної наукової конференції, присвяченої 150-річчю Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та 120-річчю від дня народження Ервіна Чаргаффа, 27–30 жовтня 2025 року, м. Чернівці, Україна. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2025. 276 с. С.95. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/13087 5. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / О.В. Сема, І.М. Кобаса // V Міжнародна науково-практична конференція "Якість і безпека харчових продуктів", 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. 6. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. 7. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.- практичної конф., 7 листопада 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55. Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 10, 12, 15, 19 h-індекс в Scopus – 2 (7 статей). ID: 26648163000. Підвищення
--	--	--	--	--	--	--	--

							кваліфікації та грантова діяльність 1. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation https://surl.li/fdfybw 2. 2024 –2025 – participation “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597). https://surl.li/cc/dkrjax 3. «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві» «Донау Лаб Україна» 30 год/1 кредит Сертифікат № 04-23 від 26.05.2023 https://surl.li/ojysyt. 4. Очне міжнародне стажування на факультеті харчової інженерії в Сучавському університеті Іштефан чел Маре, (Румунія) «Innovative Food Engineering Teaching and Research Methods» (6 кредитів/180 год) Сертифікат №0001/18.02.2022 https://surl.li/bsjmxs. 5. Довготривале стажування на підприємстві «Чернівецький олійно-жировий комбінат» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), https://surl.li/qunysx. 6. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.2021 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://surl.li/iixqgo. Навчально-методичні праці: 1. Харчова хімія: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: В.В. Дійчук. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 44
--	--	--	--	--	--	--	--

с.
Наукові праці:
1. Марунчак М., Дійчук І., Дійчук В., Федорів В. Вплив заморожування на седиментаційну стійкість та кислотність кондитерського крему на основі крем-сиру. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences. 2026. Т. 365, №3. С. 411-415.
<https://doi.org/10.31891/2307-5732-2026-365-58>.
2. Piddubniy V.A., Stadnyk I.Y., Fedoriv V.M., Diichuk V.V. Designing the influence of operational parametrs of spelt flour on the quality of pasta. Modern engineering and innovative technologies, 2025. Is.40/Part 1, P.35-47. ISSN 2567-5273
<https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-01-039> .
3. Ząbkowska, M.; Kula, K.; Diychuk, V.; Jasiński, R. On the Question of the Regio-, Stereoselectivity and the Molecular Mechanism of the (3+2) Cycloaddition Reaction Between (Z)-C-Phenyl-N-alkyl (phenyl)nitrones and (E)-3-(Methylsulfonyl)-propenoic Acid Derivatives. Molecules 2025, 30, 4738. Q1. <https://doi.org/10.3390/molecules30244738>.
4. V.Tkach, M.Kushnir, ... V. Diichuk at al. The Theoretical Description for CoO(OH)-Assisted Electrochemical Determination of Sucralose and Perillartine in Beverages. Letters in Applied NanoBioScience. V 13, (3), 2024, 117. doi.org/10.33263/LIANBS133.117. E-ISSN:2284-6808.
5. V. Diichuk, I. Diichuk. Thermal treatment effect on the particle size distribution of alkaline earth metals hydroxyapatite. Scientiae Radices. 2023. V. 2. Iss. 4. P. 309-318. <https://doi.org/10.58332/scirad2023v2i4a01>. ISSN: 2956-4808.
6. I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa. Phosphorus-

							containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials. Food Science and Applied Biotechnology. 2023. V. 6. Iss. 2. P. 331-338. https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295. E-ISSN: 2603-3380. 7. Tkach V.V., Kushnir M.V., Diychuk V.V. et al. Theoretical description for sunset yellow electrochemical determination in food, assisted by poly(3,4-ethylenedioxyrrole) – VO(OH) composite. Biointerfase Research in Applied Chemistry. 2021. Vol.11. Issue 4. P.11519 – 11524. ISSN: 2069-5837. https://doi.org/10.33263/BRIAC114.1151911524 8. Piddubniy V.A., Stadnyk I.Y., Fedoriv V.M., Diichuk V.V. Designing the influence of operational and rheological indicators of glyceryn in marzipan pastes. "Future in the results of modern scientific research '2025", August 20, 2025. Karlsruhe, Germany, 2025. P. 3-8. https://surl.li/hqfieg. 9. X. Кушнеренко, А. Кушнеренко, І. Дійчук, В. Дійчук. Розробка функціонального продукту, збагаченого мінералами // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали 11-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 66-67 с. https://surl.li/rqwlxj. 10. Ірина Дійчук, Володимир Дійчук. Вплив термічної обробки на розподіл розмірів частинок фосфоровмісних сполук лужноземельних металів. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Молодіжна наука заради миру та розвитку», присвячена Всесвітньому дню науки. 8–10 листопада 2023 року, Чернівці.
--	--	--	--	--	--	--	--

							277-279 с. https://surl.li/oqdmco . 11. Бостан К. І., Дійчук В.В. Технологія айвового мармеладу з волоським горіхом і кеш'ю. Збірник тез міжнародної наукової конференції «Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії», присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року. С. 116. https://surl.li/kzezby . 12. V. Tkach, M. Kushnir, V. Diychuk at al. The Theoretical Description for Neotame Electrochemical Determination, Assisted by Vanadium Oxyhydroxide Composite with a Squarainic Dye. International Integrated Pollution Prevention and Control Symposium. 1-3 April, 2021. Karabuk, Turkey. https://surl.li/ucvcjy
133645	Дійчук Володимир Васильович	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом бакалавра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 070301 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 001277, виданий 24.06.2011	23	Науково-дослідна робота	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 10, 12, 15, 19 h-індекс в Scopus – 2 (7 статей). ID: 26648163000. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation https://surl.li/fdfybw 2. 2024 –2025 – participation “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597). https://surli.cc/dkrjax 3. «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві» «Донау Лаб Україна» 30 год/1 кредит Сертифікат № 04-23 від 26.05.2023 https://surl.li/ojycyt . 4. Очне міжнародне

							стажування на факультеті харчової інженерії в Сучавському університеті Штефан чел Маре, (Румунія) «Innovative Food Engineering Teaching and Research Methods» (6 кредитів/180 год) Сертифікат №001/18.02.2022 https://surl.li/bsjmxs. 5. Довготривале стажування на підприємстві «Чернівецький олійно-жировий комбінат» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), https://surl.li/qunysx. 6. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.2021 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://surl.li/iixqgo. Навчально-методичні праці: 1. Харчова хімія: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: В.В. Дійчук. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 44 с. Наукові праці: 1. Марунчак М., Дійчук І., Дійчук В., Федорів В. Вплив заморожування на седиментаційну стійкість та кислотність кондитерського крему на основі крем-сиру. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences. 2026. Т. 365, №3. С. 411-415. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2026-365-58. 2. Piddubniy V.A., Stadnyk I.Y., Fedoriv V.M., Diichuk V.V. Designing the influence of operational parametrs of spelt flour on the quality of pasta. Modern engineering and innovative technologies, 2025. Is.40/Part 1, P.35-47. ISSN 2567-5273 https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-01-039. 3. Ząbkowska, M.; Kula, K.; Diychuk, V.; Jasiński, R. On the
--	--	--	--	--	--	--	--

Question of the Regio-, Stereoselectivity and the Molecular Mechanism of the (3+2) Cycloaddition Reaction Between (Z)-C-Phenyl-N-alkyl (phenyl)nitrones and (E)-3-(Methylsulfonyl)-propenoic Acid Derivatives. *Molecules* 2025, 30, 4738. Q1. <https://doi.org/10.3390/molecules30244738>.

4. V. Tkach, M. Kushnir, ... V. Diichuk et al. The Theoretical Description for CoO(OH)-Assisted Electrochemical Determination of Sucralose and Perillartine in Beverages. *Letters in Applied NanoBioScience*. V 13, (3), 2024, 117. doi.org/10.33263/LIANBS133.117. E-ISSN:2284-6808.

5. V. Diichuk, I. Diichuk. Thermal treatment effect on the particle size distribution of alkaline earth metals hydroxyapatite. *Scientiae Radices*. 2023. V. 2. Iss. 4. P. 309-318. <https://doi.org/10.58332/scirad2023v2i4a01>. ISSN: 2956-4808.

6. I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials. *Food Science and Applied Biotechnology*. 2023. V. 6. Iss. 2. P. 331-338. <https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295>. E-ISSN: 2603-3380.

7. Tkach V.V., Kushnir M.V., Diychuk V.V. et al. Theoretical description for sunset yellow electrochemical determination in food, assisted by poly(3,4-ethylenedioxy pyrrole) – VO(OH) composite. *Biointerfase Research in Applied Chemistry*. 2021. Vol.11. Issue 4. P.11519 – 11524. ISSN: 2069-5837. <https://doi.org/10.33263/BRIAC114.1151911524>

8. Piddubniy V.A., Stadnyk I.Y., Fedoriv V.M., Diichuk V.V. Designing the influence of operational and rheological indicators of glyceryn in marzipan pastes. "Future in the

						results of modern scientific research '2025", August 20, 2025. Karlsruhe, Germany, 2025. P. 3-8. https://surl.li/hqfieg. 9. X. Кушнеренко, А. Кушнеренко, І. Дійчук, В. Дійчук. Розробка функціонального продукту, збагаченого мінералами // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали 11-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 66-67 с. https://surl.li/rqwlxj. 10. Ірина Дійчук, Володимир Дійчук. Вплив термічної обробки на розподіл розмірів частинок фосфоровмісних сполук лужноземельних металів. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Молодіжна наука заради миру та розвитку», присвячена Всесвітньому дню науки. 8–10 листопада 2023 року, Чернівці. 277-279 с. https://surl.li/oqdmco. 11. Бостан К. І., Дійчук В.В. Технологія айвового мармеладу з волоським горіхом і кеш'ю. Збірник тез міжнародної наукової конференції «Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії», присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року. С. 116. https://surl.li/kzezby. 12. V. Tkach, M. Kushnir, V. Diychuk et al. The Theoretical Description for Neotame Electrochemical Determination, Assisted by Vanadium Oxyhydroxide Composite with a Squarainic Dye. International Integrated Pollution Prevention and Control Symposium. 1-3 April, 2021. Karabuk, Turkey. https://surl.li/ucvcjy

50893	Сачко Анастасія Валеріївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Аттестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	22	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 2, 4, 5, 10, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 5 (22 статті). ID: 56703075400. Член експертної робочої групи з визначення пріоритетів смарт-спеціалізації регіону, у тому числі процесу підприємницького відкриття, за напрямом “Харчові технології” при Чернівецькій міській адміністрації https://surli.cc/sdsifs. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iasi, Румунія 2026. https://drive.google.com/file/d/1zGoophdyu22dblnEAVCcnj57MWyGjqjn/view?usp=sharing 2. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Грантова екосистема університету: від стратегічного планування наукової роботи до участі у міжнародних консорціумах». Загальний обсяг програми - 60 годин (2 кредити ЄКТС), форма підвищення - очна. https://media.chnu.edu.ua/media/2crjoy3r/img_1161.jpg?_gl=1*1ys0348*_ga*MTAoNzgXOTM4OC4xNjk4MjI4NTE2*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODg1MDUxMzcKbzY4OCRnMSRoMTc4ODUwNTczMSRqNTkKbDAkaDA. 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons
-------	----------------------------	---	--	---	----	---	--

							Foundation https://drive.google.com/file/d/1gF1NZQIaFc4KZ4VlagQ-FRhnYmgoHoIo/view?usp=drive_link 4. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Babeş-Bolyai University of Cluj, Румунія 2025 https://drive.google.com/file/d/1toT7byIpymlWtP5vnAVe53N3Myh1s1g/view?usp=sharing 5. 2024 –2025 – participation “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597). https://drive.google.com/file/d/1XjJthsdsKfrCVkHfOqIQXNqEY_ojiXAe/view?usp=drive_link 6. Спеціальна підготовка осіб, які залучаються підприємствами, установами, організаціями до проведення інструктажів, навчання і перевірки знань з питань цивільного захисту, пожежної та техногенної безпеки. 10 по 11 грудня 2024 року в обсязі 18 годин (0,6 кредита ЄКТС). За результатами навчання видано Сертифікат № 000122 (реєстраційний номер 122). https://media.chnu.edu.ua/media/aqpdciyy/img_4697.jpg?_gl=1*5wzyg2*_ga*MTAoNzgxOTM4OC4xNjk4MjI4NTE2*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODg1MDc3OTgkbzY4OSRnMSRoMTc4ODUwNzg2OSRqNjAkBDaKaDA. 7. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Вроцлав, Польща, 2024 https://drive.google.com/file/d/1JpMmMlqusHVxD_V3AsWV3FtDqJX6YQoo/view?usp=sharing 8. 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. https://media.chnu.edu.ua/media/ho5fpqnz/donau_1.jpg? https://media.chnu.edu.ua/media/dmkjz1tf/sachko_haccp_kyiv_2021.jpg? https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/14209 9. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://media.chnu.edu.ua/media/dmkjz1tf/sachko_haccp_kyiv_2021.jpg? https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/3683 Навчально-методичні праці: 1. Експрес-методи аналізу харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець.нац.ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. 32с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/14209 2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/3683 3. Технології молекулярної кухні: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сачко А.В., Сема О.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/3683
--	--	--	--	--	--	--	--

						u.ua/xmlui/handle/123456789/11243 4. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/11244 5. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7575 Наукові праці: 1. Sachko, A., Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access https://doi.org/10.3390/engproc2026124046 2. 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. https://doi.org/10.3390/engproc2026124039 3. Svishchova, Ya., Sachko, A., Gubsky, S., Stabnikova, O., & Paredes-López, O. (2025). Structural and rheological behaviour of mayonnaise-type emulsions containing aquafaba and functional oil blends. Ukrainian Food Journal, 14(4), 683–697. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-4-7, Q3, Open Access 4. Sema O., Aksonova O., Sachko A., Gubsky S. Development of Technology for Candy Caramel with Barberry
--	--	--	--	--	--	---

							Powder and Sugar Substitute Isomaltitol. Eng. Proc. 2025, 87(1), 73. Q3 https://doi.org/10.3390/engproc2025087073. 5. Dehtiar, V., Sachko, A., Radchenko, A., Hrynchenko, O., & Gubsky, S. Influence of oil content and different stabilizers on microstructure and rheological characteristics of food emulsions based on beans aquafaba. Engineering Proceedings, 2025, 87(1), 111. Q3. https://doi.org/10.3390/engproc2025087111 7. 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. Q3 https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6. 8. Gubsky S., Sachko A. An Approach to the Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), 7, Q3. https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7) 9. Gubsky S., Sachko A. Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc. Basel Switzerland: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. Q3 https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7). 10. Sachko A., 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. Q3 https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет	22	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 2, 4, 5, 10, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 5 (22

		роботи	імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015		статті). ID: 56703075400. Член експертної робочої групи з визначення пріоритетів смарт-спеціалізації регіону, у тому числі процесу підприємницького відкриття, за напрямом “Харчові технології” при Чернівецькій міській адміністрації https://surli.cc/sdsifs. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iași, Румунія 2026 2. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Грантова екосистема університету: від стратегічного планування наукової роботи до участі у міжнародних консорціумах». Загальний обсяг програми - 60 годин (2 кредити ЄКТС), форма підвищення - очна. 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation 4. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Babeş-Bolyai University of Cluj, Румунія 2025 5. 2024 –2025 – participation “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597). 6. Науково-педагогічне
--	--	--------	---	--	---

							стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Вроцлав, Польща, 2024 7. 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. https://media.chnu.edu.ua/media/ho5fpqnz/donau_1.jpg?_gl=1*1rrzizc*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODgyNzkwNDMkbzg5JGcxJHqxNzg4MjgoNzk3JGooMyRsMCRoMA. 8. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://media.chnu.edu.ua/media/dmkjz1tf/sachko_haccp_kyiv_2021.jpg?_gl=1*15gonsn*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODgyNzkwNDMkbzg5JGcxJHqxNzg4MjgoNzk3JGooMyRsMCRoMA. Навчально-методичні праці: 1. Експрес-методи аналізу харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. 32с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/14209 2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3683
--	--	--	--	--	--	--	---

						3. Технології молекулярної кухні: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сачко А.В., Сема О.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/11243 4. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/11244 5. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 Наукові праці: 1. Sachko, A., & Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access https://doi.org/10.3390/engproc2026124046 2. 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. https://doi.org/10.3390/engproc2026124039 3. Svishchova, Ya., Sachko, A., Gubsky, S., Stabnikova, O., & Paredes-López, O. (2025). Structural and rheological behaviour of mayonnaise-type emulsions containing aquafaba and functional
--	--	--	--	--	--	--

oil blends. Ukrainian Food Journal, 14(4), 683–697.
<https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-4-7>, Q3, Open Access

4. Sema O., Aksonova O., Sachko A., Gubsky S. Development of Technology for Candy Caramel with Barberry Powder and Sugar Substitute Isomaltitol. Eng. Proc. 2025, 87(1), 73. Q3
<https://doi.org/10.3390/engproc2025087073>.

5. Dehtiar, V., Sachko, A., Radchenko, A., Hrynchenko, O., & Gubsky, S. Influence of oil content and different stabilizers on microstructure and rheological characteristics of food emulsions based on beans aquafaba. Engineering Proceedings, 2025, 87(1), 111. Q3.
<https://doi.org/10.3390/engproc2025087111>

7. 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. Q3
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6.

8. Gubsky S., Sachko A. An Approach to the Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), 7, Q3.
<https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339> (Scopus, E-ISSN 2673-4591, Site Score 0.7)

9. Gubsky S., Sachko A. Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc. Basel Switzerland: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. Q3
<https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338> (Scopus, E-ISSN 2673-4591, Site Score 0.7).

10. Sachko A., 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. Q3 https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).
314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019	19	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus –1 (13 статей). ID: 58805286500 Підвищення кваліфікації: 1. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Інноваційні практики як інструмент розвитку потенціалу учасників освітнього процесу». Загальний обсяг програми - 60 годин /2 кредити ЄКТС, форма підвищення - очна. 2026 р. Сертифікат ПК-НППо12026 №083 від 20.01.2026. https://media.chnu.edu.ua/media/owxdfbqx/sertyfikat-stazhuvannia_2026.jpg?_gl=1*axcopp*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA . 2. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training Mobility” (45 год/1,5 кредити ЄКТС), Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iasi, Румунія 2026. https://media.chnu.edu.ua/media/lophpgii/sertyfikat_sema2026.jpg?_gl=1*iiy3zyb*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA . 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential

							Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation 4. Курс "Практичний інтенсив з іноземної мови (англійською)". Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича 2025 рік. (90 год/3 кр ЄКТС). Сертифікат ІМ А2 №022025/017 https://media.chnu.edu.ua/media/d2tlkrv3/intensive-language-course_2025.jpg?_gl=1*yqnl85*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. 5. Учасник міжнародного проєкту "Advanced functional materials for food and energy applications", Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 6. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. (180 год/6 кредитів ЄКТС) Сертифікат № 4388/121. https://media.chnu.edu.ua/media/mdghqs1a/20211228_113533.jpg?_gl=1*1snl1gr*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. 8. Навчання ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві" (30 год/1 кредит ЄКТС) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат №12-23 від 26.05.2023. https://media.chnu.edu.ua/media/diepfcd/ser tyfykat-oksana-sema-2023.jpg?_gl=1*16n6ryc*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA.
--	--	--	--	--	--	--	--

							4. До на уЛа б Ук раї на "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 год/2 кредити ЄКТС із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 04-ЧНУ від 30.05.2022 р. https://media.chnu.edu.ua/media/thqdfduu/ser tyfykat-donu-lab-sema.jpg? _gl=1*4xug3s*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA.. 5. 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). https://media.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bez pechnist-kharchprod_2021.jpg? _gl=1*gf4irz*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. Навчально-методичні праці 1. .Експрес-методи аналізу харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець.нац.ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. 32с. https://dspace.chnu.edu.ua/items/427ea5f2-3adc-4a02-9176-8d2a29a26912 2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

<https://dspace.chnu.edu.ua/items/e44a699b-40a7-401d-917a-f4c2b7a84dfo>
 3. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с.
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/23bd2b4e-6124-40ca-ac6b-18d359f8a212>
 4. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру: навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ).
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/eda4a341-6f18-450a-9f10-35af92a447e2>
 5. Бабух І.Б., Сема О.В. Товарознавство та експертиза: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2026. 312 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ).
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/666931f3-75fe-465b-bde5-f2a5183faf5a>
 6. Оцінка безпеки і якості харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с.
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/64ec9d24-8d8d-4e64-8e52-dd8c6fb7fddb>
 Наукові праці:
 1. Sachko, A., Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access
<https://doi.org/10.3390>

/engproc2026124046
2. 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. <https://doi.org/10.3390/engproc2026124039>.
3. Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6: Barberry (Berberis vulgaris L.) as an Ingredient for Functional Food Production // Edible Wild Plants for Functional Food Production. 2025. 452 p. ISBN: 9781032765204. August 19. <https://doi.org/10.1201/9781003486794>.
4. 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. E-ISSN:2300-5599. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus, Site Score 2.6. Q3.
5. Sachko A., 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 207. (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7). <https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291>.
6. Oksana Sema, Elena Aksonova, Anastasiia Sachko, Sergey Gubsky Development of technology for candy caramel with barberry powder and sugar substitute isomaltitol. The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences. session Food Science and Technology. 04 December 2024 by MDPI: Basel, Switzerland. <https://doi.org/10.3390/engproc2025087073>.
7. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the

							technology of mayonnaise souse. The 4th International Electronic Conference on Applied Sciences, 27 October–10 November 2023, MDPI: Basel, Switzerland.https://sciforum.net/paper/view/16291 8. Сема О., Сачко А., Бабух І. Застосування експрес-методів аналізу в товарознавстві та товарознавчій експертизі продуктів харчування. Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences 2026, 352 (2), 383-387. https://doi.org/10.31891/2307-5740-2026-352-51. ОК викладається в парі з представником промисловості Гавриш К.В.
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Аттестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1,4,7,10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (24 статті), ID: 6508379952. Підвищення кваліфікації та грантова діяльність 1. Навчальний курс від Маріупольського національного університету Academic English B2 (45academic hours, 1,5 ECTS credits). У повному обсязі виконав навантаження згідно з програмою курсу та пройшов кінцевий тест. 2. Он-лайн стажування «Інноваційні методи та процеси роботи закладів ресторанного господарства» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Вересень 2024 – лютий 2025, обсяг програми 180 годин / 6 кредитів ECTS. Сертифікат № 3_43. У повному обсязі виконав навантаження згідно з програмою курсу та пройшов кінцевий тест. 3. 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. 4. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». 04.10.21 – 30.04.2022 р. від, від 14.01.2025 р. 6. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 7. Отримав звання академіка Міжнародної академії безпеки життєдіяльності. (Рішення президії академії від 24 квітня 2023 року). Наукові праці: 1. O.A. Kapush, V.M. Dzhagan, N.V. Mazur, YeO. Havryliuk, A. Karnaukhov, R.A. Redko, S.I. Budzulyak, S. Boruk, I.S. Babichuk, M.I. Danylenko, V.O. Yukhymchuk. Raman study of colloidal Cu₂ZnSnS₄ nanocrystals obtained by “green” synthesis modified by seed nanocrystals or extra cations in the solution // Heliyon. Volume 9, Issue 5, May 2023, e16037 – P. 1 – 9. (імпакт фактор 3,776). 2. Sergiy Boruk, Igor Winkler. The influence of various sugars on the rheological properties and stability of wheat dough. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XXII, Issue 3 – 2023, pag. 212 – 217. 3. Sergiy Boruk, Igor Winkler, Olga Romanovska, Inna Pilyugina. Some rheological and organoleptic properties of the biscuit dough
--	--	--	--	--	--	--	--

							with cacao and carob flour. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XXII, Issue 4 – 2023, pag. 222 – 237.
							4. Sergiy Boruk, Vasyl Kulish, Igor Winkler, Olena Boruk, Vitaliy Kochan. The Effectiveness of Some Coal-Based Mineral Compositions in the Decontamination and Environmental Protection of the Small Urban Rivers' Watery. // Inzynieria Mineralna – Journal of the Polish Mineral Engineering Society – 2023 – Lipiec – Grudzień 2023 July – December – P. 45 – 49. http://doi.org/10.29227/IM-2023-02-55 .
							5. V. Kulish, S. Boruk, I. Winkler. Comparative analysis of effectiveness of polvak 15/72 as a coagulant for drinking water production. // Journal of Chemical Technology and Metallurgy – V. 59, №5. – 2024. – P. 1163–1168. DOI: 10.59957/jctm.v59.i5.2024.19 .
							6. S. Boruk, I. Winkler. Cleaning the Electroerosive Machining Wastewater with some Polyacrylamide-Based Flocculants. Advanced Engineering Forum Submitted: 2024-02-01 ISSN: 2234-991X, Vol. 52, pp 89-96 Revised: 2024-03-22. doi:10.4028/p-DuG5nA. https://www.scientific.net/AEF.52.89 .
							7. Sergiy Boruk & Igor Winkler. Physicochemical characteristics of highly concentrated suspensions with some types of Ukrainian coal. // International Journal of Coal Preparation and Utilization. 04 Aug 2024: DOI: 10.1080/19392699.2024.2387647 . https://doi.org/10.1080/19392699.2024.2387647
							8. Кравченко, М., Борук, С., & Романовська, О. (2025). НАССР при виробництві бісквітів. Товарознавство. Технології. Інжиніринг, № 4(56),

							C.57–71. Товарознавство. Технології. Інжиніринг, 4(56), 57–71. https://doi.org/10.31617/2.2025(56)05 9. Sergiy BORUK, Igor WINKLER, Olga ROMANOVSKA, Volodymyr DIDUR. Comparative study of some physico-chemical characteristics of wheat rice and corn flours. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University - Suceava Volume XXIV, Issue 4 – 2025 – P. 262 – 269. https://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/1365/1211 ; https://doi.org/10.4316/fens.2025.013 10. Serhii Zaruba, Serhii Boruk, Vasyl Kulish, Viktor Gordiienko, Vasil Andrich. A pipette-tip micro solid-phase extraction method for the determination of arsenic in the presence of a large excess of phosphate. // Analytica Chimica Acta – Volume 1386, 8 February 2026, 345051 – P. – https://doi.org/10.1016/j.aca.2026.345051 https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0003267026000012 11. Kulish V, Boruk S, Winkler I (2026) The mechanism and dynamics of the sedimentation of styrene/divinylbenzene microplastics from water and the solidification of the precipitate with an alum-based coagulant “BUCOCHEM”. PLoS One 21(7): e0346838. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0346838
39595	Копач Олег Вадимович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Ю. Федьковича, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 025345, виданий 30.06.2004, Атестат доцента ДЦ 021168,	22	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 5, 10, 12, 15 h-індекс в Scopus – 12 (55 статей). ID: 6505803161 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6505803161 Підвищення кваліфікації: 1. Курси підвищення кваліфікації «Цифрова трансформація професійної діяльності» у межах

				виданий 23.12.2008		проекту Prof2IT ГС «Харківський кластер інформаційних технологій» (05.05-23.06.2026). Обсяг – 90 годин (3 кредити). Сертифікат ІТК-26/1506 від 23 червня 2026 р. https://drive.google.com/file/d/1BAE5nx5ABTRsize8GV_JflWBIQ-XNmdN4/view?usp=sharing 2. Курси підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Грантова екосистема університету: від стратегічного планування наукової роботи до участі у міжнародних консорціумах» в ЧНУ імені Юрія Федьковича (02-08.02.2026). Обсяг – 60 годин (2 кредити). Сертифікат ПК-НПП-012026 № 149 від 09 лютого 2026 р. https://drive.google.com/file/d/1-kxaGZrPjDlq6Ab4-ukg2LioYTWrsWVC/view?usp=sharing 3. Підвищення кваліфікації за програмою «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві» від Donau Lab Ukraine (01.11.2022 - 05.05.2023). Обсяг – 30 годин (1 кредит). Сертифікат № 14-23 від 26 травня 2023 р. https://drive.google.com/file/d/1c01S6vT_-myWyTgBz-XrYqjdIIaWpY8E/view?usp=drive_link 4. Підвищення кваліфікації за програмою "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" від Donau Lab Ukraine (06.04.2022-30.05.2022). Обсяг – 60 годин (2 кредити). Сертифікат 07-ЧНУ від 30.05.2022 р https://drive.google.com/file/d/12ilhDsF4p4NzFmO7Hg7T1RqEYNSS8WOp/view?usp=drive_link
--	--	--	--	-----------------------	--	--

							Участь у проектах: ● Виконавець проекту УНТЦ № 6437 «Змішані металоалогенідні перовскіти для детектування рентгенівських, гамма-випромінювань і видимих фотонів» ● Міжнародний проект "Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води" (SFI-PD-Ukraine-00014597), який реалізується Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants благодійної організації Simons Foundation Керівник - Халавка Ю.Б. Наказ 239 від 10.07.2025 р https://drive.google.com/file/d/1gF1NZQIaFc4KZ4VlagQ-FRhnYmgoHoIo/view?usp=drive_link ● Міжнародний проект "Прогресивні функціональні матеріали для харчової та енергетичної промисловості" (ID гранту 1290597), який реалізується Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants благодійної організації Simons Foundation Керівник - Халавка Ю.Б. Наказ 155 від 13.05.2024 р https://drive.google.com/file/d/1XjJthsdsKfrCVkHfOqIQXNqEY_ojiXAe/view?usp=drive_link ● Міжнародний проект "Novel functional materials atld biologically active compounds (ID гранту 1030286), який реалізується Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича за програмою Presidential Discretionary-Ukraine
--	--	--	--	--	--	--	---

							Support Grants благодійної організації Simons Foundation Керівник - Халавка Ю.Б. Наказ 01 від 04.01.2023 р https://drive.google.com/file/d/1uk9c3pMsa4y_RlFLrmjHCcB8-XEIllosO/view?usp=drive_link Навчально-методичні праці: 1. Хімія 2.0 Скрипська О.В., Андрійчук Ю.М., Лявинець О.С., Фочук П.М., Іваніцька В.Г., Копач О.В., Халавка Ю.Б., Вержак Є.В., Кобаса І.М., Воробець М.М., Сачко А.В. Хімія 2.0 : Збірник тестових завдань для підготовки до фахових іспитів. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 220 с. (13, 0 друкованих аркушів). ISBN 978-966-423- 872-1 https://dspace.chnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/55d2f2cd-b8bf-4558-adco-58241e89306f/content Наукові праці: 1. О. Kopach, V. Kopach, P. Fochuk, E. Tsiupa, Ye. Tsiupa, A. E. Bolotnikov, R. B. James. Effects of CsPbBr₃-xCl_x (x≤1) alloy composition on the melting-process parameters. Proc. SPIE. 2025. Vol. 13621. P. 136210R-1-7 https://doi.org/10.1117/12.3063796 2. Skliarchuk V., Fochuk P., Pecherkin M., Kopach O., Lyapunov A., Bolotnikov A., James R. B. Effects of argon plasma treatment on passivation of CsPbBr₃ perovskite surfaces. Proc. SPIE. 2025. Vol. 13621. – P. 136210Q.-1- 8. https://doi.org/10.1117/12.3063343 3. Kopach V., Khalavka Y., Yosypenko Y., Doskaliuk N., Kopach O., Dmytruk M., Dmytruk I., Dmytruk A. Accelerated Charge Transfer in the AgInS₂-Polymer Layer- by-Layer Films. Luminescence. 39 (10) 2024. https://doi.org/10.1002/bio.70001
--	--	--	--	--	--	--	---

4. O. Kopach, V. Kopach, P. Fochuk, A. E. Bolotnikov, R. B. James. Peculiarities of CsPbBr₃ perovskite melting in quasi-equilibrium conditions // Proc. SPIE – 2024 - Vol. 13151 – P. 131510N-1-6.
<https://doi.org/10.1117/12.3027496>
5. V. Sklyarchuk, O. Kopach, P. Fochuk, A. E. Bolotnikov and R. B. James. Electro-physical properties of surface-barrier diodes on low-resistance n-Cd_{1-x}Mn_xTe_{1-y}Se_y crystals // Proc. SPIE – 2024 - Vol. 13151 – P. 131510M-1-7.
<https://doi.org/10.1117/12.3027351>
6. V. Skliarchuk, O. Kopach, P. Fochuk, A. E. Bolotnikov, R. B. James. Electro-physical properties of Cdo.₉₆Mno.₀₄Teo.₉₆Seo.₀₄ surface-barrier diodes // IEEE Transactions on Nuclear Science, 2024. – Vol. 71, N 9 – P.2189–2193.
<https://doi.org/10.1109/TNS.2024.3436525>
7. Kopach O., Kopach V., Fochuk P. Bolotnikov A. E., James R. B. Phase Transformations in Cdo.₉₆Mno.₀₄Teo.₉₈Seo.₀₂ Solid Solutions. J. Phase Equilib. Diffus. 45, 612–620 (2024).
<https://doi.org/10.1007/s11669-024-01116-9>
8. M. J. Gutmann, O. Kopach, V. Kopach, V. Mykhailovych, G. L. Pascut, P. Fochuk; A single crystal diffuse scattering study of structural relaxations arising from dopants in the semiconductor Cdo.₉Zno.₁Te. J. Appl. Phys. 7 June 2024; 135 (21): 215701.
<https://doi.org/10.1063/5.0211429>
9. O. Kopach, V. Kopach, P. Fochuk, A. E. Bolotnikov, R. B. James. Melting and crystallization peculiarities of Cdo.₅₀Mno.₅₀Te solid solutions // Proc. SPIE – 2023. - Vol. 12696. – P. 126960J-1-7.
<https://doi.org/10.1117/12.2676357>
10. V. Skliarchuk, P. Fochuk, O. Kopach, A. E. Bolotnikov, R. B. James. CsPbBr₃ perovskite single

							crystals for X- and γ -radiation detectors // Proc. SPIE – 2023. - Vol. 12696. – P. 126960K-1-7. https://doi.org/10.1117/12.2676107 11. Andrii Kanak, Oleg Kopach, Liliia Kanak, Ievgen Levchuk, Mykola Isaiev, Christoph J. Brabec, Petro Fochuk, and Yuriy Khalavka. Melting and Crystallization Features of CsPbBr ₃ Perovskite // Crystal Growth & Design. – 2022. – Vol. 22, N. 7. – P. 4115-4121. https://doi.org/10.1021/acs.cgd.1c01530 12. Копач О. В., Копач В. В., Бабенецький В. Є., Халавка Ю. Б. Автоматизована установка атестації механізмів лінійного переміщення, що використовуються в технології напівпровідникових матеріалів // Проблеми інформатики та комп'ютерної техніки: праці XII Міжнародної науково-практичної конференції (ПІКТ – 2023), м. Чернівці, 10–12 лист. 2023. Чернівці: Черн. нац. ун-т, 2023. – с. 184-186. https://drive.google.com/file/d/1om9pfYczudm1anvona1MgZqMSoGyFPA-/edit 13. Волощук О.І., Федорась С.О., П'ясецька А.В., Пшеничний О.О., Халавка Ю. Б., Копач О.В. Установка для автоматизованого синтезу наночастинок // Проблеми інформатики та комп'ютерної техніки: праці XI Міжнародної науково-практичної конференції (ПІКТ – 2022), м. Чернівці, 10–13 лист. 2022. Чернівці: Черн. нац. ун-т, 2022. – с. 123-125. https://drive.google.com/file/d/1vVJSSjKgOL7QJDR4ov1KtTQCuGXDWcmW/edit
84772	Яскал Ігор Валерійович	доцент, Сумісництво	Економічний факультет	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення:	17	Управління бізнесом в харчовій промисловості	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3,8,19,20 h-індекс в Scopus – 2 (5 статей). ID: 56527440600 Підвищення

				2004, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 067201, виданий 30.03.2011, Атестат доцента АД 000226, виданий 26.06.2017		кваліфікації 1. Міжнародне підвищення кваліфікації "Reputational Analytics for Managers and Finance Professionals in the Context of Sustainable Development: International Experience in Partner Verification, Open- Source Intelligence, and Fact-Checking", Scientific Center of Innovative Research, Estonia, сертифікат № SCIR-2026-0107 від 30 квітня 2026 року (90 академ. год / 3 кредити ECTS) 2. Курс підвищення кваліфікації "Цифрова трансформація професійної діяльності" у межах проєкту Prof2IT ГС «Харківський кластер інформаційних технологій», сертифікат № ІТК- 26/2391 від 23 червня 2026 року (90 академ. год / 3 кредити ECTS) 3. Aptis сертифікат C1 4. Курс "Основи користування MOODLE", сертифікат 8QTQ6kqiL1 від 02 квітня 2020 року (90 академ. год / 3 кредити ECTS) 5. Посвідчення про володіння державною мовою № 324 від 16 жовтня 2017 р., видане Чернівецьким національним університетом ім. Ю.Федьковича 6. Курс "Візуалізація даних", Prometheus, сертифікат від 16 жовтня 2025 року 7. Cross-Cultural Management Training, Business English Academy, сертифікат від 13 серпня 2025 року 8. Курс "ІІІ для бізнесу", Google, сертифікат від 24 грудня 2025 року Наукові праці 1. Yaskal O.O., Yaskal I.V. Economic potential of Ukraine's AI ecosystem: structure, human capital, investment and export, Регіональна
--	--	--	--	---	--	--

						економіка. 2026. №2. С. 32-43. DOI: https://doi.org/10.36818/1562-0905-2026-2-3 2. Zybarena, O., Popadiuk, O., Yaskal, O., Yaskal, I. (2023) Internal Social Responsibility: An Assessment Based on Official Reporting Data, Regional and Local Studies, Special Issue on Ukraine, p. 68-88. URL: https://studreg.uw.edu.pl/en/archive,internal-social-responsibility-an-assessment-based-on-official-reporting-data . DOI: 10.7366/15094995s2305 3. Yaskal, O., Yaskal, I., Kolosinska, M., Boyda, S. (2021) The Informal Employment – Factors and Public Policies for Its Limitation, Икономически изследвания, Vol. 30, Issue 2, p. 56-73. URL: https://www.iki.bas.bg/en/economic-studies-journal-o . 4. Яскал І.В. Просторова локалізація підприємницької діяльності в контексті суперечностей глобального розвитку / Стратегічні засади сталого розвитку підприємництва і торгівлі в сучасних умовах: колективна монографія / за заг. ред. Є.В. Скляр. Чернівці: Технодрук, 2021. С. 28-59. – ISBN 978-617-8034-23-8 5. Яскал І., Яскал О., Стасюк І.С. Перспективи використання методу АВС у господарській практиці підприємств, Економічний аналіз. Тернопіль, 2021. Том 31. №2. С. 170-176. URL: https://www.econa.org.ua/index.php/econa/article/view/1941/6565657004 DOI: https://doi.org/10.35774/econa2021.02.170	
314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича,	19	Сенсорний аналіз харчових продуктів	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus –1 (13 статей). ID: 58805286500

				рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019		Підвищення кваліфікації: 1. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників ЗВО «Інноваційні практики як інструмент розвитку потенціалу учасників освітнього процесу». Загальний обсяг програми - 60 годин /2 кредити ЄКТС, форма підвищення - очна. 2026 р. Сертифікат ПК-НІППо12026 №083 від 20.01.2026. https://media.chnu.edu.ua/media/owxdfbqx/sertyfikat-stazhuvannia_2026.jpg?_gl=1*axcopp*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. 2. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training Mobility” (45 год/1,5 кредити ЄКТС), Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iasi, Румунія 2026. https://media.chnu.edu.ua/media/lophpgii/sertyfikat_sema2026.jpg?_gl=1*iiy3zyb*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”; (SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation 4. Курс "Практичний інтенсив з іноземної мови (англійської)". Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича 2025 рік. (90 год/3 кр ЄКТС). Сертифікат ІМ А2 №022025/017 https://media.chnu.edu
--	--	--	--	---	--	--

5. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р.

https://media.chnu.edu
.ua/media/mdghqs1a/2
0211228_1135313.jpg?
_gl=1*tsnl1gr*_ga*MTc
wMjYoNzI5MC4xNzM4
NzY1MzQz*_ga_Q6273
NZQ6Z*_czE3ODgyMDA
3MDgkbzg3JGcxJHQx
Nzg4MjAwNzIyJGooNi
RsMCR0A=.

https://media.chnu.edu
.ua/media/diepfced/ser
tyfykat-oksana-sema-
2023.jpg?
_gl=1*16n6ryc*_ga*MT
cwMjYoNzI5MC4xNzM
4NzY1MzQz*_ga_Q627
3NZQ6Z*cze3ODgyMD
A3MDgkbzg3JGcxJHQ
xNzg4MjAwNzlyJGooN
iRsMCRoMA.

4. ДонауЛаб Україна
"Інструментальне
забезпечення
лабораторних
досліджень"
Обсяг - 60 год/2
кредити ЄКТС із
теоретичною
підготовкою та
практикумом
по застосуванню
обладнання.
Сертифікат 04-ЧНУ
від 30.05.2022 р.

							https://media.chnu.edu.ua/media/thqfdfu/serfykat-donu-lab-sema.jpg?_gl=1*4xug3s*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA.. 5.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). https://media.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bezpechnist-kharchprod_2021.jpg?_gl=1*gf4irz*_ga*MTcwMjYoNzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGooNiRsMCRoMA. Навчально-методичні праці 1. .Експрес-методи аналізу харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець.нац.ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. 32с. https://dspace.chnu.edu.ua/items/427ea5f2-3adc-4a02-9176-8d2a29a26912 2. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://dspace.chnu.edu.ua/items/e44a699b-40a7-401d-917a-f4c2b7a84dfo 3. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024.
--	--	--	--	--	--	--	---

32 с.
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/23bd2b4e-6124-40ca-ac6b-18d359f8a212>

4. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с.
 (Рекомендовано вченою радою ЧНУ).
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/eda4a341-6f18-450a-9f10-35af92a447e2>

5. Бабух І.Б., Сема О.В. Товарознавство та товарознавча експертиза : навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2026. 312 с.
 (Рекомендовано вченою радою ЧНУ).
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/666931f3-75fe-465b-bde5-f2a5183faf5a>

6. Оцінка безпеки і якості харчових продуктів : методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. ю. Федьковича, 2024. 32 с.
<https://dspace.chnu.edu.ua/items/64ec9d24-8d8d-4e64-8e52-dd8c6fb7fddb>

Наукові праці:
 1. Sachko, A., Sema, O. (2026). Formulation Strategies for Mayonnaise-Type Sauces: The Role of Hydrocolloid Combinations. Engineering Proceedings, 124(1), 46. Q3, Open Access
<https://doi.org/10.3390/engproc2026124046>
 2. 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.

<https://doi.org/10.3390/engproc2026124039>.
 3. Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6: Barberry (*Berberis vulgaris* L.) as an Ingredient for Functional Food Production // Edible Wild Plants for Functional Food Production. 2025. 452 p. ISBN: 9781032765204. August 19.
<https://doi.org/10.1201/9781003486794>.
 4. 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. E-ISSN:2300-5599.
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus, Site Score 2.6. Q3.
 5. Sachko A., 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 207. (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).
<https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291>
 6. Oksana Sema, Elena Aksonova, Anastasiia Sachko, Sergey Gubsky Development of technology for candy caramel with barberry powder and sugar substitute isomaltitol. The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences. session Food Science and Technology. 04 December 2024 by MDPI: Basel, Switzerland.
<https://doi.org/10.3390/engproc2025087073>
 7. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of mayonnaise souse. The 4th International Electronic Conference on Applied Sciences, 27 October–10 November 2023, MDPI: Basel, Switzerland.
<https://sciforum.net/paper/view/16291>
 8. Сема О., Сачко А., Бабух І. Застосування експрес-методів аналізу в

							товарознавстві та товарознавчій експертизі продуктів харчування. Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences 2026, 352 (2), 383-387. https://doi.org/10.31891/2307-5740-2026-352-51. ОК читається разом із представником роботодавців Гавриш К.В.
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007	37	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 2. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024-2026 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. 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 №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

							5. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21–30.04.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannya-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ Автор більше 300 наукових праць. Навчально-методичні праці: 1. Використання дієтичної добавки «Клітковина гречана» у виробництві борошняних кондитерських виробів / В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, Л.В. Газзаві-Рогозіна. FoodTech and sustainable development: innovative transformation of food systems in the ESG context: Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2026. 518 p. DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-697-3-8 2. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. 120 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4064 3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4066 4. Кобаса І.М., Воробець М.М. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 160 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270 Наукові праці: 1. Вплив дієтичної добавки «Клітковина гречана» на реологічні властивості тіста хліба житньо-пшеничного / М.
--	--	--	--	--	--	--	---

Воробець, І. Кобаса // Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 2026, 363(2), 177-181. <https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/2384/2435>

2. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538. <https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>

3. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. (Scopus).

4. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. 2023. Vol.6. Iss.2. P.331–338. DOI: <https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295> (Scopus).

5. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. Вип.23, т.1. С.207–218. [tps://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634](https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634)

Конференції:

1. Воробець М.М. Визначення залишкового вмісту натрій нітриту (харчової добавки Е 250) у сосисках / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку,

							знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. Електронні текстові дані. Режим доступу: https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/ 191 с. С.136-137. 2. Кобаса І.М. Формування якості молочного шоколаду, збагаченого сполуками феруму / І.М. Кобаса, М.М. Воробець, В.В. Євлаш // Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес [Електронний ресурс]: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Харків, 2025. Електронні текстові дані. Режим доступу: https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/ 191 с. С.97-98. 3. Воробець М.М. Використання дієтичної добавки на основі гречаної лузги у виробництві кексу «Масляного» / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Ю.Г. Ташук // тези доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі, 24 вересня 2025 р. / Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». К.: НУХТ, 2025. 196 с. С.141-142. https://drive.google.com/file/d/1m1zKo9Ddfsrzcjl8-h5N5aCjCsFH_H2N/view 4. Кобаса І.М. Антибактеріальні властивості композиційних матеріалів на основі природних алюмосилікатів / І.М.
--	--	--	--	--	--	--	--

						Кобаса, М.М. Воробець // Чаргафські читання : матеріали XX Міжнародної наукової конференції, присвяченої 150-річчю Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та 120-річчю від дня народження Ервіна Чаргаффа, 27–30 жовтня 2025 року, м. Чернівці, Україна. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2025. 276 с. С.95. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/13087 5. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / О.В. Сема, І.М. Кобаса // V Міжнародна науково-практична конференція "Якість і безпека харчових продуктів", 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. 6. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. 7. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.- практичної конф., 7 листопада 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55.
--	--	--	--	--	--	---

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

--	--	--	--	--	--

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
---	--	--	------------------------	---------------------------------------