



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ
ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ
СИРОВИНИ»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

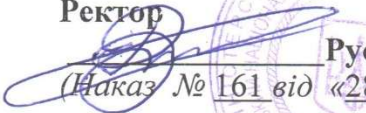
за спеціальністю G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

ЗАТВЕРДЖЕНО Вченою радою
Голова Вченої ради

 **Руслан БІЛОСКУРСЬКИЙ**
(Протокол № 5 від «27» квітня 2026 р.)

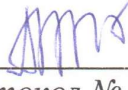
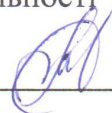
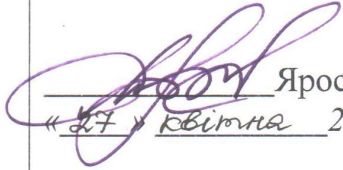
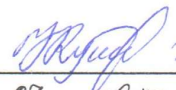
ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ з «01» вересня 2026 р.
Ректор

 **Руслан БІЛОСКУРСЬКИЙ**
(Наказ № 161 від «28» квітня 2026 р.)

Чернівці – 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної /наукової/творчої програми

«РОЗРОБЛЕНО» Робочою групою кафедри хімії та експертизи харчової продукції Керівник робочої групи  Анастасія САЧКО «27» <u>лютого</u> 202<u>6</u> р.	«УХВАЛЕНО» На засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції Завідувач кафедрою  Анастасія САЧКО Протокол № <u>11</u> від «<u>11</u>» <u>березня</u> 202<u>6</u> р.
«СХВАЛЕНО» Вченою радою навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів Голова Вченої ради  Руслан БЕСПАЛЬКО Протокол № <u>4</u> від «<u>2</u>» <u>квітня</u> 202<u>6</u> р.	«РЕКОМЕНДОВАНО» Комісією з питань освітньої діяльності Вченої ради ЧНУ Голова Комісії з питань освітньої діяльності  Ольга МАРТИНЮК Протокол № <u>8</u> від «<u>23</u>» <u>квітня</u> 202<u>6</u> р.
«ПОГОДЖЕНО» Начальник навчального відділу  Ярослав ГАРАБАЖІВ «<u>27</u>» <u>квітня</u> 202<u>6</u> р.	«ПОГОДЖЕНО» Керівник Центру забезпечення якості вищої освіти  Ірина КУШНІР «<u>27</u>» <u>квітня</u> 202<u>6</u> р.

ПЕРЕДМОВА

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

Гарант

Сачко Анастасія Валеріївна – керівник проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 22 роки; к.х.н., доцент, магістр зі спеціальності «Харчові технології», завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, гарант освітньо-професійної програми.

Члени проектної групи

Халавка Юрій Богданович – член проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 17 років; д.х.н., доцент, проректор з наукової роботи Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Сема Оксана Василівна – член проектної групи, стаж науково-педагогічної роботи 18 років; к.х.н., магістр зі спеціальності «Харчові технології», асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Гавриш Крістіна Віталіївна – член проектної групи, директор з виробництва ТОВ "САНЕКО ТРЕЙД" стейкхолдер галузі, представник роботодавців, харчовий технолог, виробничий стаж 14 років, національний координатор SCA Ukraine, засновник ALPHA COFFEE та освітнього проекту The Coffee Technology, суддя національних кавових чемпіонатів, чемпіонка України з обсмажки кави.

Пашко Володимир Вікторович – член проектної групи, стейкхолдер галузі, хімік, стаж роботи в галузі 28 років, директор ТОВ «ДонауЛаб Україна».

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

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів, Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – Харчові технології Освітня кваліфікація – Магістр з харчових технологій
Офіційна назва Освітньо-професійної програми	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Тип диплому, обсяг, термін освітньої програми, форми здобуття освіти	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС; термін навчання 1 рік 4 місяці, денна форма здобуття освіти
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень вищої освіти
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою спеціальністю (крім G13 Харчові технології / 181 Харчові технології) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Харчові технології». Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	до наступного оновлення ОП

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Опис освітньо-професійної програми розміщено на інтернет сторінці https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohohii/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Освітня програма "Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини" спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних організовувати зберігання та логістику, здійснювати експертизу, оцінку якості, переробку субтропічної сировини, технологічне забезпечення та інноваційний розвиток виробництва продуктів із субтропічної сировини, зокрема кави, чаю та какао. Програма забезпечує формування інноваційних, дослідницьких та управлінських компетентностей задля модернізації вітчизняної харчової галузі, впровадження європейських стандартів безпечності й якості та реалізації стратегічних пріоритетів Університету щодо розбудови інтелектуального й економічного потенціалу регіону та України. Цілі освітньої програми корелюють із місією Чернівецького національного університету, яка спрямована на інноваційність, збалансованість та успіх у формуванні інтелектуального майбутнього для відбудови та модернізації України.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<i>Галузь знань:</i> G «Інженерія, виробництво та будівництво» <i>Спеціальність:</i> G13 «Харчові технології» <i>Освітня програма:</i> «Технології та експертиза продуктів на основі субтропічної сировини» <i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси та харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, в тому числі технологій продуктів із субтропічної сировини, їх аналізу, експертизи, оцінки якості та безпечності, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Програма спрямована на підготовку фахівців спеціальності "Харчові технології" із поглибленими знаннями у сфері експертизи та технологій виробництва продуктів із субтропічної сировини; вивчення властивостей та інноваційних технологій переробки; виробництва, зберігання та оцінки якості готової продукції.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма розроблена з урахуванням запитів стейкхолдерів щодо підготовки фахівців у сфері експертизи та технологій продуктів із субтропічної сировини. Програма спрямована на підготовку фахівців, здатних застосовувати сучасні технології у переробці субтропічної сировини та виробництві продукції на її основі. Вона формує компетентності у сфері науково обґрунтованих підходів, інноваційних рішень та практичної реалізації технологічних процесів. Випускники будуть підготовлені до роботи в галузі виробництва, експертизи, моніторингу та управління якістю продукції із субтропічної сировини. <i>Ключові слова:</i> харчові технології, продукти на основі субтропічної сировини, інноваційні технології, харчова безпека, екологічна стійкість, міжнародні стандарти.
Особливості програми	Програма є унікальною завдяки її міждисциплінарному підходу, що поєднує питання експертизи та технології субтропічної сировини та продуктів на її основі. Враховуючи географічне розташування Чернівецького національного університету як прикордонного закладу освіти, програма акцентує увагу на міжнародних стандартах якості та їх імплементації в освітній процес і практику вітчизняного виробництва. Крім того, особливістю є поглиблене вивчення кави, чаю та какао – ключових продуктів глобального споживчого ринку. Унікальність освітньої програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» полягає в її міждисциплінарному підході, що поєднує технологічні та експертні аспекти, зокрема: - фокус на субтропічній сировині – програма орієнтована на експертизу та технології переробки сировини субтропічного походження. - Практична складова – виробничі практики на базі підприємств-партнерів, залучення стейкхолдерів галузі до проведенні практичних занять, семінарів, вебінарів. - Фокус на інновації – передбачає використання сучасних методів контролю якості відповідно до міжнародних стандартів і регламентів, а також розробку та вдосконалення технологій харчових продуктів на основі субтропічної сировини. Акцент програми безпосередньо пов'язаний зі стратегією розвитку регіону та формуванням інвестиційної привабливості Чернівецької області у сфері переробки імпортої субтропічної сировини, зокрема какао, кави та чаю. Йдеться про створення передумов для розвитку локального виробництва з високою доданою вартістю – обсмажування, купажування, контроль якості, розробка нових продуктів. Саме наявність підготовлених фахівців є одним із ключових факторів, який визначає рішення інвесторів щодо розміщення виробництва в регіоні. З огляду на наявний ринок (виробники, HoReCa, імпортні потоки) та прикордонне розташування, випускники програми матимуть чітко окреслену траєкторію працевлаштування в межах регіону. Таким чином, програма працює на утримання людського капіталу в Чернівцях, підсилює локальну економіку і створює основу для

	формування повноцінного кластеру експертизи та переробки субтропічної сировини в західному регіоні України.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Магістр з харчових технологій може працювати в виробничій науковій, та науково-дослідній галузях та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності. Наукова, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій, експеризи та харчової безпеки.
Академічні права випускника	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, викладання у формі лекцій, практичних і лабораторних занять; консультацій; виконання індивідуальних завдань, самостійна робота; участь у майстер-класах, відкритих лекціях, тренінгах; практична підготовка; навчання на виробництвах; заняття на базах партнерів та в обладнаних сучасним устаткуванням лабораторіях кафедри; виконання кваліфікаційної роботи. Розгляд реальних виробничих ситуацій, що дає студентам можливість аналізувати складні проблеми та знаходити рішення на основі теоретичних знань.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною університетською шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («не зараховано», «зараховано» та «незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (F, FX, E, D, C, B, A). Оцінка містить результати поточного контролю (захисти лабораторних робіт, звітів, контрольні роботи, колоквіуми, семінари тощо) та підсумкового контролю (залік/іспит, захист практик). Завершується навчання підсумковою атестацією у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	Спеціальні компетентності згідно до стандарту: СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сферах харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. Спеціальні компетентності визначені ЗВО: СК 7. Здатність до впровадження технологій обробки та зберігання субтропічної сировини, зокрема методів ферментації, обсмажування, екстракції та зберігання продуктів на її основі. СК 8. Здатність до проведення фізико-хімічного аналізу та експертизи якості, зокрема до застосування методів контролю складу, ароматичних і смакових характеристик субтропічної сировини та продуктів на її основі. СК 9. Здатність до розробки технологій та впровадження інновацій у сфері харчових технологій, спрямованих на створення конкурентоспроможних функціональних продуктів із субтропічної сировини
7 – Результати навчання	
Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	Результати навчання згідно до стандарту: РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Результати навчання запропоновані ЗВО: РН12. Застосовувати сучасні технології переробки субтропічної сировини, враховуючи її хімічний склад, особливості ферментації, обсмажування, екстракції тощо. РН13. Виконувати фізико-хімічний аналіз субтропічної сировини та продуктів на її основі, використовуючи різні аналітичні підходи. Проводити органолептичний аналіз продуктів на основі рослинної сировини. РН14. Впроваджувати інноваційні підходи та розробляти технології створення функціональних продуктів із субтропічної сировини
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які працюють в університеті на постійній основі, мають стаж практичної, наукової та педагогічної діяльності. Викладачі, задіяні до викладання дисциплін, мають наукові ступені та/або вчені звання. До викладання дисциплін, пов'язаних із особливостями аналізу, функціональних властивостей та переробки субтропічної сировини, виробництва продуктів на її основі, технологічними процесами та спеціалізованим обладнанням, залучаються професіонали-практики.

	Науково-педагогічні працівники періодично проходять стажування і підвищення кваліфікації у закордонних і провідних ЗВО України та на виробництві. Результати стажувань і наукової діяльності впроваджують в освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні спеціалізовані лабораторії випускової кафедри та навчально-наукового інституту оснащені технічними засобами, необхідними для проведення практичних і лабораторних робіт згідно до сучасних вимог. Спеціалізовані аналітичні лабораторії: атомно-абсорбційного аналізу (атомно-абсорбційний полуменевий спектрофотометр і мікрохвильовий мінералізатор, UV-vis спектрофотометр), хроматографічного аналізу (два рідинні хроматографи Хроматон з спектрофотометричним, флуорисцентним та електрохімічним детектуванням, автоматизовані газово-рідинні хроматографи ЛХМ-80, CarloErbaMega 5600, роторний випарник), експрес методів аналізу (люміноскоп, мілкотестер, нітратомір, рН-метри, рефрактометри різних типів, мікроскопи), устаткування для організації наукової роботи студентів (спектрофотометри МДР-2, OceanOptics USB-650, OceanOptics USB-2000, поляриметри, віскозиметри, кондуктометри, рН-метри, сушильні шафи, центрифуги лабораторні, ваги електронними тощо), обладнанням для пробовідбору та пробопідготовки харчових продуктів. Серед спеціалізованого обладнання є автоматична та професійні кавоварки, чайник і чашки для сенсорного аналізу, ложки для дегустації, заварники для чаю та какао, заварники для альтернативного методу. На кафедрі базується демонстраційна лабораторія компанії ДонауЛаб Україна, яка надає в користування згідно до угоди екстракційну установку на 6 позицій, професійний рефрактометр, ротаційний віскозиметр, прилад для визначення активності води, лазерний дифрактометр, густиномір, автоматизований капілярний віскозиметр та інше обладнання). Лабораторії кафедри та Інституту, мережа зв'язку, обладнані резервним живленням та міні-СЕС.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційна веб-сторінка інституту https://nnibhb.chnu.edu.ua/ де розміщена основна інформація про його діяльність: структуру; ліцензії та сертифікати про акредитацію; освітню, наукову, видавничу, атестаційну діяльність; навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад; перелік навчальних дисциплін; правила прийому; контактна інформація. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр, які забезпечують дисципліни та в системі електронного забезпечення навчання Moodle. Здобувачі вищої освіти мають доступ до бази навчально-допоміжної літератури через інституційний репозитарій відкритого доступу https://archer.chnu.edu.ua/. Основними джерелами інформаційного забезпечення навчально-виховного процесу та наукової діяльності професорсько-викладацького складу і студентів є наукова бібліотека Чернівецького

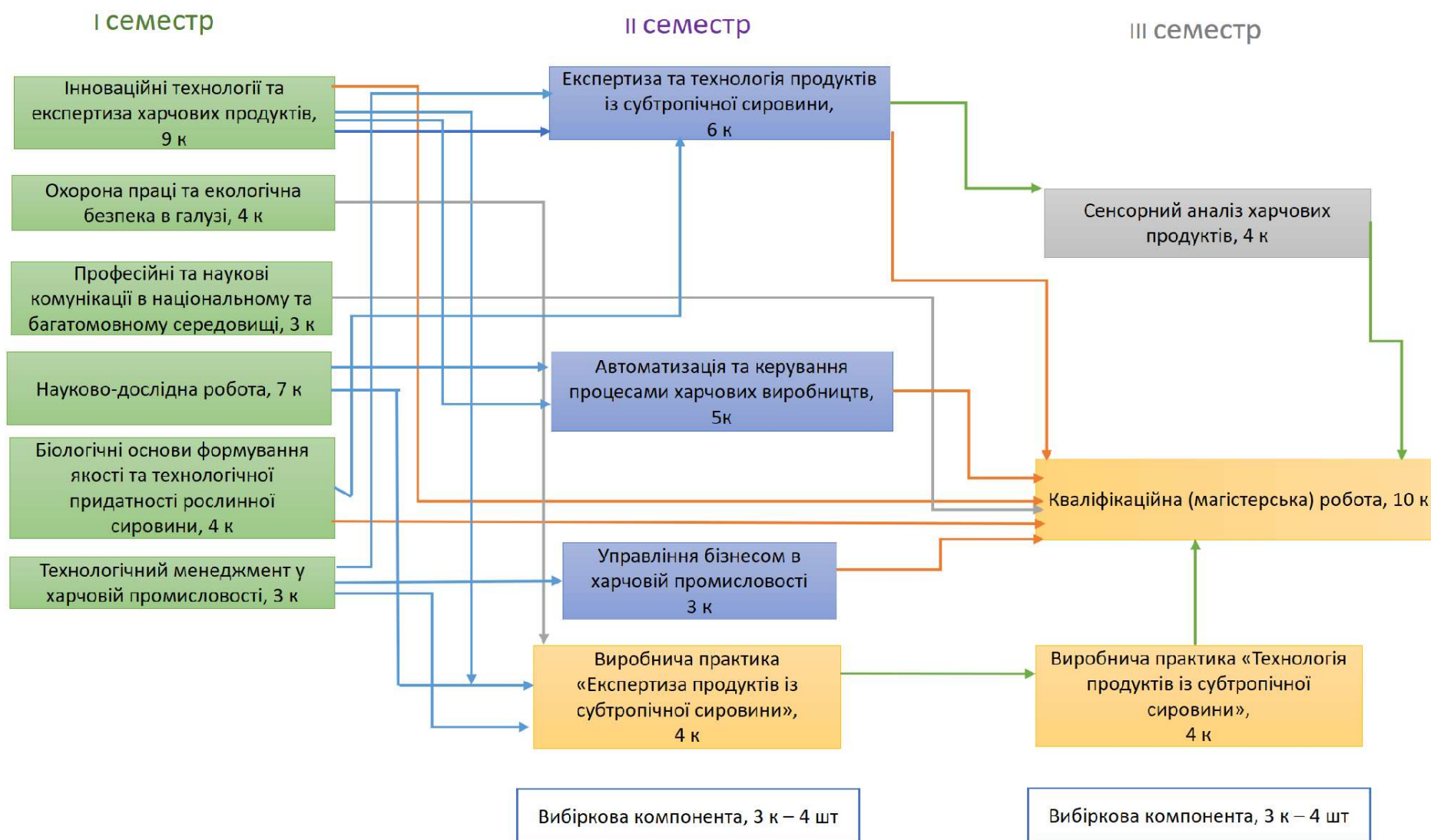
	національного університету імені Юрія Федьковича з її фондами, а також електронні засоби інформації. Всі ресурси наукової бібліотеки доступні через сайт університету: http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. З 2020 року діє передплата на видання видавництва Wiley та Springer. Бібліотека є членом консорціуму «Інформація» та має доступ до баз даних компанії EBSCO (повнотекстові бази наукових періодичних видань світу). Функціонує єдина цифрова екосистема для всіх учасників освітнього процесу з цілодобовим доступом до електронного каталогу бібліотеки, фондів навчально-методичних матеріалів, наукових праць, монографій, дисертацій та кваліфікаційних робіт, міжнародних наукометричних баз даних Scopus та Web of Science, повнотекстової бази ScienceDirect, а також понад 200 тисяч журналів і книг міжнародних видавництв через платформу Research4Life; персональний корпоративний акаунт (@chnu.edu.ua), який забезпечує доступ до хмарних сховищ, засобів комунікації та корпоративних сервісів, платформ дистанційного навчання. У всіх корпусах університету доступний eduroam (educationroaming/освітній роумінг) – безпечна всесвітня система доступу до інтернет-мережі по WiFi, розроблена для міжнародного дослідницького й освітнього співтовариства (https://online.chnu.edu.ua/eduroam/) Навчальний процес підготовки фахівців забезпечений у повному обсязі аудиторіями, навчальними та науковими лабораторіями. Навчально-виховний процес протягом всього терміну підготовки магістрів забезпечений необхідною матеріально-технічною базою.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти, наукових і науково-педагогічних працівників університету, у тому числі, навчання, стажування, проходження практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво ЧНУ із закладами вищої освіти України згідно з Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність здійснюється на основі двосторонніх угод між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та закладами вищої освіти закордонних країн-партнерів у межах програм ЕРАЗМУС+ КА1, ЕРАЗМУС+ КА2 та інших. Усі програми та умови участі представлені на сайті університету: https://www.chnu.edu.ua/mizhnarodnadiialnist/mizhnarodni-proieky/.

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

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

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів	9	іспит
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі	4	залік
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	3	іспит
ОК4	Науково-дослідна робота	7	іспит
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	4	залік
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	3	залік
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини	6	іспит
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв	5	іспит
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості	3	іспит
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4	іспит
Всього		48	
Цикл практичної підготовки			
ОК11	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»	4	іспит
ОК12	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»	4	іспит
	Всього за циклом	8	
ОК13	Кваліфікаційна (магістерська) робота	10	публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОПП			
Вибірковий блок загалом 8 дисциплін по 3 кредити			
ВК1-ВК20	Дисципліни з загально університетського каталогу, загальноінститутського каталогу, кафедрального каталогу	3	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		24	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		90	

Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Вимоги до кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна (дипломна) робота магістра є завершеною розробкою, що відображає інтегральну компетентність її автора. У кваліфікаційній роботі повинні бути викладені результати експериментальних та/або теоретичних досліджень спрямованих на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, , зокрема пов'язаної з технологією або експертизою субтропічної сировини, або продуктів на її основі, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Всі кваліфікаційні роботи проходять перевірку на наявність текстових співпадінь.

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

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Шифр ОК	Назва освітньої компоненти	Загальні компетентності					Фахові (спеціальні) компетенції								
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9
Обов'язкові компоненти															
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів		+	+				+				+	+	+	
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі				+										
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	+				+		+	+		+				
ОК4	Науково-дослідна робота	+	+	+			+	+	+		+			+	
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	+	+				+	+					+	+	
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	+		+	+	+				+			+	+	+
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини		+	+			+					+	+	+	+
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв						+						+		
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості			+		+				+					
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів	+				+	+				+	+		+	
Дисципліни науково-практичної підготовки (обов'язкові компоненти)															
ОК11	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»				+	+	+				+	+		+	
ОК12	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»				+						+		+		+
ОК13	Кваліфікаційна (магістерська) робота	+	+	+		+	+	+	+		+			+	+

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

Шифр ОК	Назва освітньої компоненти	Програмні результати навчання													
		РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14
Обов'язкові компоненти															
ОК1	Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів		+			+		+					+		+
ОК2	Охорона праці та екологічна безпека в галузі		+				+					+			
ОК3	Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	+						+	+	+					
ОК4	Науково-дослідна робота	+		+	+			+	+		+			+	
ОК5	Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини										+			+	
ОК6	Технологічний менеджмент у харчовій промисловості	+	+			+	+					+	+	+	+
ОК7	Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини		+	+		+		+					+	+	+
ОК8	Автоматизація та керування процесами харчових виробництв			+	+								+		
ОК9	Управління бізнесом в харчовій промисловості		+			+	+					+			
ОК10	Сенсорний аналіз харчових продуктів		+		+		+			+				+	
Дисципліни науково-практичної підготовки (обов'язкові компоненти)															
ОК11	Виробнича практика «Експертиза продуктів із субтропічної сировини»		+					+		+				+	
ОК12	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини»					+		+		+			+		+
ОК13	Кваліфікаційна (магістерська) робота	+	+	+	+			+	+	+	+			+	+

Освітньо-професійна програма розроблена проєктною групою:

Прізвище, ім'я, по батькові керівника та членів проєктної групи	Найменування посади, місце роботи	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту*	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідній роботі, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво науковою роботою студентів)	Підвищення кваліфікації
Сачко Анастасія Валеріївна (гарант ОПП)	Завідувач кафедри хімії та експертизи харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича	Львівський національний університет імені Івана Франка, 2003. Кваліфікація – Магістр хімії. Викладач хімії. Диплом ВК № 23460115 від 27 червня 2003 р. <i>Магістр</i> зі спеціальності Харчові технології, <i>диплом:</i> М22 №103403, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет	Кандидат хімічних наук. Спеціальність 02.00.04 – фізична хімія. Диплом ДК 041539. Від 14 червня 2007 р. <i>Тема дисертації:</i> «Фізико-хімічні закономірності взаємодії «полімер-поверхнево-активна речовина» у водних системах на основі поліметакрилової кислоти» Доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ імені Юрія Федьковича, Атестат 12ДЦ №042593 від 28.04. 2015 р.	22 р.	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/123456789/11243 4. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко	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.

				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.	https://drive.google.com/file/d/1zG0ophdyu22dblnEAVCcnj57MWyGjqjn/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*MTA0NzgXOTM4OC4xNjk4MjI4NTE2*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODg1MDUxMzcKbzY4OCRnMSR0MTc4ODUwNTczMSRqNTkKbDAkaDA. 3. 2025-2026 Міжнародний проект “Матеріали для харчової безпеки, виробництва енергії та очистки води”;
--	--	--	--	---	---

				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). <u>Розділи в монографіях, індексованих в Scopus</u> 1. Gubsky S., Sachko A., Paredes-López O. Chapter 2. Wild Edible Plants in The Development of Emulsion-Based Foods // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O.	(SFI-PD-Ukraine-00014597) за програмою Presidential Discretionary-Ukraine Support Grants Simons Foundation https://drive.google.com/file/d/1gF1NZQIaFc4KZ4VlagQ-FRhnYmg0H0Io/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/1t0T7bylpymIWtP5vnAVe53N3Myh1ss1g/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_0jiXAe/view?usp=drive_link 6. Спеціальна підготовка осіб, які залучаються підприємствами, установами, організаціями до
--	--	--	--	--	---

				Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: https://doi.org/10.1201/9781003486794/ 2. Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6. Barberry as an Ingredient for Functional Food Production // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: https://doi.org/10.1201/9781003486794/ / Sema O., Stabnikova O., Sachko A., Gubsky S. Chapter 6. Barberry as an Ingredient for Functional Food Production // Wild Edible Plants: Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology / eds. S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 1st ed. Boca Raton: CRC Press, 2025. 462 p. DOI: https://doi.org/10.1201/9781003486794/ Керівництво науковою роботою магістрів, бакалаврів, керівництво студентським науковим гуртком	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/aqpdclyy/img_4697.jpg?_gl=1*5wzyg2*_ga*MTA0NzgXOTM4OC4xNjk4MjI4NTE2*_ga_Q6273NZQ6Z*cze3ODg1MDc3OTgkbzY4OSRnMSR0MTc4ODUwNzg2OSRqNjAkbDAkaDA. 7. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Вроцлав, Польща, 2024 https://drive.google.com/file/d/1JpMmMlqusHVxDV3AsWV3FtDqJX6YQ00/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?_gl=1*_1pateyv*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODgyNzU3NTgkbzg4JGcxJHQxNzg4Mjc2MTUzJGozMCRsMCRoMA.. 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_hacp_kyiv_2021.jpg?_gl=1*_s9v0r1*_ga*MTA0Nzg4OTM4OC4xNjk4MjI4NTUz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODg1MDc3OTgkbzY4OSRnMSR0MTc4ODUwNzg2OSRqNjAkbDAkaDA..
Члени проектної групи						

Халавка Юрій Богданович	Проректор з наукової роботи Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції (сумісництво)	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича 2005 р., спеціальність – хімія, кваліфікація – хімік, викладач хімії диплом РН№27854282 від 30 червня 2005 р.	Доктор природничих наук (Dr. rer. nat. / Doctor of Natural Sciences) зі спеціальності «Хімія / Природничі науки» (Faculty of Chemistry, Pharmacy and Geosciences). Тема дисертації: «Metal and Semiconductor Heteronanostructures» (дата захисту: 09.12.2015 р., / Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Німеччина). Кандидат хімічних наук, спеціальність 02.00.21 - Хімія твердого тіла, <i>Тема дисертації:</i> «Синтез і властивості нанокристалів CdS і CdTe» диплом ДК № 064672 від 22 грудня 2010 р. Доктор хімічних наук 02.00.21 - Хімія твердого тіла, <i>Тема дисертації:</i> «Функціональні матеріали на основі наночастинок напівпровідників та металів» диплом ДД 012315 від 27.09.2021	17 р.	Навчально- методичні праці 1. Освітній серіал “Наукові товариства” Для Освіта. https://osvita.diiia.gov.ua/courses/scientific-societies 2. ХІМІЯ 2.0 ОБ 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.edu.ua/server/api/core/bitstreams/55d2f2cd-b8bf-4558-adc0-58241e89306f/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	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/1uTC89RtSynddNeAphd33SPTh9FwW0b09/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/1umCFAXJS4dcag28GRcrcHLUY_EcOH4XT/view?usp=drive_link 3. Erasmus+ Training Hochschule Geisenheim University
---------------------------------------	--	--	--	--------------	--	--

				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 ММ 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. ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ ХВИЛЕВІД НА ОСНОВІ НАПІВПРОВІДНИКОВИХ НАНОКРИСТАЛІВ CdTe/CdS Пат.150713 Опубліковано 23.03.2022, бюл. № 12/2022 Керівництво здобувачами та грантова діяльність: Керівник 3 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.	2023 5 днів certificate 16/06/2023 https://drive.google.com/file/d/1nOZs-0FcFPeeJD_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/1LjqPPGOK31Iazrxe8JQSBos68xDJhXO2/view?usp=sharing . 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
--	--	--	--	--	---

					та госпдоговірної НДР «Дослідження впливу мембран на екзотермічний ефект тепловиділяючих сумішей системи Fe-C-NaCl»	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 6. Aptis сертифікат володіння англійською мовою C1 https://drive.google.com/file/d/1WaUyL6CBH16dxvjKyRFpAiCQTEGhvL4h/view?usp=sharing 7. ДЕРЖАВНИЙ СЕРТИФІКАТ ПРО РІВЕНЬ ВОЛОДІННЯ ДЕРЖАВНОЮ МОВОЮ на рівні вільного володіння другого ступеня від " 08"/10/2021 р. УМД N00036338 https://drive.google.com/file/d/1LjqPPGOK31Iazrxe8JQSBos68xDJhXO2/view?usp=sharing
Сема Оксана Василівна	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, основне місце роботи	<u>Навчально-науковий інститут</u> біології, хімії та біоресурсів Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича	Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103404, від 31 грудня 2022 р., Державний біотехнологічний університет.	18 р.	<u>Навчально-методичні праці</u> 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://dspace.chnu.edu.ua/items/427ea5f2-3adc-4a02-9176-8d2a29a26912	<u>Підвищення кваліфікації:</u> 1. Курси підвищення кваліфікації в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за програмою підвищення

			Кандидат хімічних наук <i>Спеціальність</i> 02.00.04– фізична хімія; <i>Диплом</i> ДК №051043 від 5 березня 2019 р.	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-f4c2b7a84df0 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:	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-НПП012026 №083 від 20.01.2026. https://media.chnu.edu.ua/media/owxdfbqx/sertyfikat-stazhuvannia_2026.jpg?_gl=1*_axc0pp*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHoxNzg4MjAwNzIyJGo0NiRsMCRoMA 2. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training Mobility” (45 год/1,5 кредити ЄКТС), Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iași, Румунія 2026. https://media.chnu.edu.ua/media/l0phpgii/sertyfikat_sema2026.jpg?_gl=1*_iy33yb*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz
--	--	--	--	---	--

				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 (<i>Berberis vulgaris</i> L.) as an Ingredient for Functional Food Production // <i>Edible Wild Plants for Functional Food Production</i>. 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. <i>Acta Innovations</i>. 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	* ga Q6273NZQ6Z*czE3 ODgyMDA3MDgkbzg3J GcxJHqXNzg4MjAwNzly JGo0NiRsMCRoMA. 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 IM A2 №022025/017 https://media.chnu.edu.ua/media/d2tlkrv3/intensive-language-course-2025.jpg?gl=1*yqnl85* ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz* ga Q6273NZQ6Z*czE3 ODgyMDA3MDgkbzg3J GcxJHqXNzg4MjAwNzly JGo0NiRsMCRoMA. 5. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional
--	--	--	--	---	--

				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 7. 8. Сема О., Сачко А., Бабух І. Застосування експрес-методів аналізу в товарознавстві та товарознавчій експертизі продуктів харчування. <i>Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences</i> 2026, 352 (2), 383-387. https://doi.org/10.31891/2307-5740-2026-352-51	materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 p. 6. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 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*MTcwMjY0NzI5MC4xNzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*cZ_E3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGo0NiRsMCRoMA. 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/diepfced/sertyfykat-oksana-sema-2023.jpg?_gl=1*16n6ryc*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJH_QxNzg4MjAwNzIyJGo0NiRsMCRoMA. 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/sertyfykat-donu-lab-sema.jpg?_gl=1*4xug3s*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJH_QxNzg4MjAwNzIyJGo0NiRsMCRoMA.. 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*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM4NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*_czE3ODgyMDA3MDgkbzg3JGcxJHQxNzg4MjAwNzIyJGGo0NiRsMCRoMA
Пашко Володимир Вікторович	Директор ТОВ «ДонауЛаб Україна»	Київський університет імені Тараса Шевченка, кваліфікація хімік, викладач хімії. KB10586895 27 червня 1998 р			1. Проведення курсів підвищення кваліфікації для викладачів ЧНУ «Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень». 6.04-30.05.2022. 2. Участь в конференції IEEE 11th International Conference on «Nanomaterials: Applications & Properties» 2021, 5-11.SEP 2021 3. Відкрита лекція «Інструментальне забезпечення проведення синтезу, виділення та ідентифікації органічних сполук». Лектор: Володимир Пашко, директор ДонауЛаб Україна 18.05.2022 р. Київський національний університет імені Тараса Шевченка, хімічний факультет, кафедра органічної хімії 4. X Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні досягнення фармацевтичної технології», присвячена 60-річчю	Консультування підприємств харчової, хімічної, фармацевтичної та інших галузей промисловості щодо використання лабораторного обладнання

					з дня народження доктора фарм. наук, професора Гладуха Є.В. - проведення тренінгу «Використання реології у фармацевтичній галузі» 10-11 травня 2023 р. Харків. 5. Участь у конференції на тему «Вина Срібної землі: філософія, стратегія та тактика розвитку Географічного зазначення». м Мукачево, Лабораторний супровід аналізів зразків в конкурсі «Вина Срібної Землі-2024» під час конференції. 30 червня 2024 р.	
Гавриш Крістіна Віталіївна		Одеська національна академія харчових технологій, 2010 р, СК39698235, спеціаліст-Харчовий технолог		Педагогічний 1 рік Виробничий 14 років ТОВ “УКРКАВА” (12 років) на посадах лаборант, технолог-керівник зміни, головний технолог, директор виробництва.	1. Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., & Khalavka, Y. (2026). Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. Engineering Proceedings, 124(1), 39, Q3, Open Access. https://doi.org/10.3390/engproc2026124039 2. Hrab I., Havrysh K., Sachko A., Khalavka Y., Sema O. Effect of cultivation region on the quality of Arabica coffee beans (Red Bourbon variety) // The 6th International Electronic Conference on Applied Sciences. Food Science and Technology. 9–11 грудня 2025 р. – Abstract No. 151264.	Засновник освітнього проекту The Coffee Technology, засновник друкованого журналу про каву, чай та какао «KASCARA» Суддя національних кавових чемпіонатів та ресторанних премій, чемпіонка України з обсмажування кави 2018р. Лектор освітніх програм на освітній платформі «Laba» ТОВ “УКРКАВА” (Виробництво повного циклу розчинної та смаженої кави) на посадах лаборант, технолог-керівник зміни, головний технолог, директор виробництва. Підприємницька діяльність - 6 років. <i>Нагороди та подяки:</i> Диплом-нагорода від Міністерства Аграрної політики та продовольства України за вагомий внесок у розвиток харчової і переробної промисловості

						<i>Сертифікати:</i> 1. «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів у відповідності до вимог міжнародної схеми сертифікації FSSC 22000 (Version 6.0). 2019 р. Системи управління безпекою продуктів харчування (ISO 22000:2018). 2., Настанови щодо аудиту систем менеджменту (ISO 19011:2018)» Н/2023/11-024 від Fortius Quality Group 3. «Підтримання продовольчої безпеки країни в умовах війни 2023 рік. Останні зміни в законодавстві. Планові, позапланові перевірки. 4. Маркування згідно національних та європейських вимог» Z/2023/11-031 від Fortius Quality Group
Довганюк (Ісаюк) Анастасія Ігорівна	Здобувач на данній ОП	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича. 30.06.2025 Диплом з відзнакою B25 101936 Бакалавр Харчові технології ОП Якість та безпека харчової продукції.			1.Довганюк А. Органолептична оцінка солодких речовин різних класів. // Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Інститут біології, хімії та біоресурсів, 5-6 травня 2022 року, с.59-60. 2.Довганюк А. Особливості фотометричного визначення вмісту білка в харчових продуктах біуретовим методом. Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету (16-18 квітня 2024 року). Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів. – Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. С.73-74. 3. Ісаюк А. Вплив бінарних купажів рослинних олій на структурно-механічні властивості веганських соусів / А. Ісаюк ; наук. кер. А. В. Сачко // Тези доповідей	Диплом III ступеню другого туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2024-2025 н.р. за спеціальністю “Харчові технології”. Довганюк Анастасія Ігорівна, студентка IV курсу спеціальності “Харчові технології” Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, «Вплив композицій

					студентської наукової конференції Чернівецького національного університету (11–14 травня 2026 року). Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів / відп. ред. Л. М. Чебан. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2026. С. 94–95.	гелеутворювачів на реологічні та текстурні властивості майонезного соусу», науковий керівник Сачко А.В.
--	--	--	--	--	---	--

