

## ЗВІТ

### Про роботу кафедри хімії та експертизи харчової продукції в 2025 році

#### ОСВІТА

##### Освітні програми

Започатковано нову освітню програму другого (магістерського) рівня «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» за спеціальністю G13 «Харчові технології» та прийнято на 1-й курс 8 студентів.

Акредитовано освітню програму першого (бакалаврського) рівня «Якість та безпека харчової продукції» за спеціальністю G13 «Харчові технології» та прийнято на 1-й курс 16 студентів.

##### Досягнення студентів та молодих вчених

- Васирина КОПАЧ – сертифікат лауреата за результатами наукової діяльності у 2024 році у номінації "Кращий молодий вчений Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів".
- Юліана ЙОСИПЕНКО – сертифікат номінанта за результатами наукової діяльності у 2024 році в номінації "Молодий вчений – аспірант року".
- Катерина РИБАК, здобувач другого (магістерського) рівня ОП «Хімія» – подяку від Чернівецької обласної ради за відмінне навчання, активну участь у науковій, творчій і громадській діяльності та з нагоди Дня студента.

##### Міжнародні студентські конференції

1. Vasylyna Kopach, Yuriy Khalavka, **Anastasiia Piasetska**, Viktoriia Lazarets. "Luminescent determination of 4-nitrophenol in water using AgInS<sub>2</sub> and CuInS<sub>2</sub> nanoparticles", Proceedings of 5th International Scientific Conference "Chemical Technology and Engineering", - June 23- 26th, 2025, Lviv, Ukraine. - Lviv: Lviv Polytechnic National University, 2025. - P. 236-239.
2. -О. Kopach, V. Kopach, **Taras Diiakoniuk**, P. Fochuk, "Crystallization Parameters of CsPbBrCl<sub>2</sub> Melt", Proceedings of 5th International Scientific Conference "Chemical Technology and Engineering", - June 23- 26th, 2025, Lviv, Ukraine. - Lviv: Lviv Polytechnic National University, 2025. - P. 199-203.
3. -О. Kopach, V. Kopach, P. Fochuk, **E. Tsiupa, Ye. Tsiupa**, A. E. Bolotnikov, R. B. James, "Effects of CsPbBr<sub>3</sub>-xCl<sub>x</sub> (x≤1) alloy composition on the melting-process parameters". SPIE conference, Hard X-Ray, Gamma-Ray, and Neutron Detector Physics XXVII(August 3-7, San Diego, California, USA)
4. **Рассевич Я.І., Антонюк Г.В.**, Лявинець О.С. Антиоксидантні властивості похідних 5-бензиліденбарбітурової і 5-бензилідентіобарбітурової кислот//«Фундаментальні та прикладні дослідження в сучасній хімії та фармації». XI Міжнародна заочна науково-практична конференція молодих вчених. – Ніжин, 2025. – С. 56-60.

5. **Яна Рассевич**, Олександр Лявинець. Похідні 3,4-дигідропіримідин-2-ону як інгібітори розкладу гідропероксидів// XX наукова конференція «Львівські хімічні читання-2025». Львів, 2-4 червня 2025 р. – С. 178 (О13).
6. Василь Куліш, Сергій Борук, **Віталій Никифорчин**. Модифікування поверхні адсорбентів глинистої природи./ Збірник наукових праць: XX Наукова конференція “Львівські хімічні читання – 2025”, Львів, 2–4 червня 2025 року – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2025. – С. У 11.
7. **Erika Boichuk**, Anastasiia Sachko, Viktoriia Pylypko, Yuriy Khalavra. Prospects of Sulfur Nanoparticles Application in the Technology of Food Emulsion Systems. 5th International Scientific Conference "Chemical Technology and Engineering": Proceedings. - June 23-26. 2025, Lviv, Ukraine. - Lviv Polytechnic National University, 2025. - P. 2022-2027.
8. **Zabolotnia, M.**, Sachko, A. Effect of the homogenisation method on the stability of 30% mayonnaise sauce. In: The international conference “biotechnologies, present and perspectives”: 10th edition, 17–19 october 2025, Suceava, Romania. Suceava: Faculty of Food Engineering, Stefan cel Mare University of Suceava, 2025, p. 28.
9. **Мельник О.В.**, Сема О.В., Сачко А.В. Рослинні білки в технології майонезних соусів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова ; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2025. — С. 91.
10. Олег Копач, Василина Копач, **Юлія Шаповал**, Петро Фочук, Микола Солодкий. Фазові рівноваги тверда фаза-розтоп у твердих розчинах  $\text{Cd}_{0,70}\text{Mn}_{0,30}\text{Te}$  / XX наукова конференція “Львівські хімічні читання – 2025”, с. 134 (h46)

#### Студентська наукова конференція ЧНУ з міжнародною участю

- Студенти 102 “Хімія” – 13 доповідей + 5 з Краківської політехніки
- Студенти ОП “Якість і безпека харчової продукції” – 3 доповіді + 2 з Technical University of Moldova

#### Призові місця на студентських олімпіадах та конкурсах всеукраїнського рівня

1. Майя ЗАБОЛОТНЯ, II місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади “Технологічна експертиза та безпека харчової продукції” за спеціальністю 181 “Харчові технології”, 30 квітня 2025 року.
2. Анастасія ДОВГАНЮК, III місце в II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології», 8-9 квітня 2025 р., з науковою роботою на тему "Вплив композиції гелеутворювачів на реологічні та текстурні властивості майонезного соусу", науковий керівник - доц. Анастасія Сачко.
3. Олександр ФЕДОРОВ, студент 1М курсу, спеціальність “Харчові технології”, I абсолютне місце категорії «Barista Championship» на Національному чемпіонаті бариста України.

## **Призові місця на учнівських олімпіадах та конкурсах захиста наукових робіт**

1. Колісник Іван - **II місце у III етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Вплив вмісту олеїламіну на стабільність розчинів наночастинок  $\text{CsPbBr}_3$ ». Керівники: Іваніцька В.Г., Пилипко В.Г., Горбик Т.М.
2. Олександр Савискул – **I місце в II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Фізико-хімічні методи визначення вмісту білків у рослинній та тваринній продукції». Керівники: Сема О.В., Горбик Т.М.
3. Миронеску Анастасія-Андрея, **II диплом на II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН, тема: «Фарбувальні властивості екстрактів лікарських рослин». Керівники: Скрипська О.В., Павалюк М.Г.
4. Колісник Іван – **I місце в II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Вплив вмісту олеїламіну на стабільність розчинів наночастинок  $\text{CsPbBr}_3$ ». Керівники: Іваніцька В.Г., Пилипко В.Г., Горбик Т.М.
5. Михайлюк Дмитро — **II місце у II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Люмінесцентне визначення 4-нітрофенолу у воді за допомогою наночастинок  $\text{CuInS}_2$ ». Керівники: Копач В.В., Горбик Т.М.
6. Філіпчук Катерина Геннадіївна – **I місце в II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Застосування коагулянтів серії ВУКОСНЕМ у процесах очищення природних вод від частинок мікропластику». Керівники: Борук С.Д., Кушнір А.І.
7. Скурту Діана – **III місце на II етапі** Всеукраїнського конкурсу-захисту НДР учнів-членів МАН: «Порядок проведення заміни пшеничного борошна у кондитерських виробках». Керівники: Борук С.Д., Блисенко О.В.

## **Школи та тренінги, проведені за звітний період на кафедрі**

У рамках реалізації проєкту “Центр розвитку експериментальних навичок учнів” проведено наступні активності **всеукраїнського** рівня:

- Онлайн-навчання вчителів хімії з усієї України (12 онлайн-сесій по 2,5 год).
- Всеукраїнський літній хімічний табір (експериментальний етап) для учнів 9–11 класів (14–18 липня 2025) – 41 учасник.
- Практичний тренінг «Удосконалення експериментальних навичок учителів хімії» (24–27 жовтня 2025 року) – 32 учасники.
- Підготовка обдарованих дітей області до участі в обласній олімпіаді з хімії (планується 35–40 учасників) .

## **Участь співробітників кафедри в журі конкурсів та олімпіад різних рівнів**

1. Участь у проведенні відбірково-тренувальних зборів до IV етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії у 2024–2025 н.р. (Скрипська О.В., Іваніцька В.Г.)
2. Робота у складі журі I етапу XXXI Всеукраїнського турніру юних хіміків (Сачко А.В., Скрипська О.В., Копач О.В.)

3. Робота у предметно-методичній комісії з підготовки завдань на I етап Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії (Фочук П.М., Іваніцька В.Г., Скрипська О.В.).
4. Голова фахового журі першого туру Всеукраїнського конкурсу «Учитель року - 2025» (Іваніцька В.Г.)
5. Робота в журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади “Технологічна експертиза та безпека харчової продукції” за спеціальністю 181 “Харчові технології”, 30 квітня 2025 року (Борук С.Д.).

### **Внутрішня академічна мобільність**

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійними програмами «Харчові технології в ресторанній індустрії» (2 студенти) та «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» (1 студент) спеціальності 181 «Харчові технології» Державного біотехнологічного університету в період з 9 вересня по 3 жовтня 2025 року пройшли навчання за програмою академічної мобільності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича в межах вивчення освітньої компоненти «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів» обсягом 16 годин (053 кредит ЄКТС) на підставі наказу від 09.09.2025 р. № 1198ст.

### **Профорієнтаційна робота**

Наукові пікніки, фестиваль науки та технологій, експериментальний простір, регулярні заняття для школярів, робота з обдарованою молоддю.

## **НАУКА**

### **Наукові напрямки**

- Хімія наноматеріалів. Дослідження сенсорних властивостей наночастинок на основі  $\text{AgInS}_2$  та їх композицій. Синтез та властивості квантових точок  $\text{AgInS}_2$  та  $\text{AgInS}_2$ , легованих  $\text{ZnS}$ , та їх композитів з неорганічними матрицями.
- Синтез та властивості неорганічних перовскітів  $\text{CsPbBr}_2\text{Cl}$ ,  $\text{CsPbBr}_2\text{I}$ ,  $\text{CsPbBr}_3$  та інших.
- Синтез та властивості хіноксаліновмісних гідразонів.
- Дослідження інгібіторних властивостей похідних 5-бензиліденбарбітурової кислоти.
- Атомно-абсорбційна спектроскопія в аналізі стану об'єктів довкілля в місцях проведення бойових дій.
- Розробка харчових емульсійних систем з рослинними білками в якості емульгатора та дослідження їх стабільності.
- Розробка рецептури хлібобулочних продуктів із додаванням добавки «Клітковина гречана».

- Створення екологічно безпечних, дешевих бактерицидних пакувальних матеріалів для зберігання інноваційних харчових продуктів.
- Перспективи використання дикоросів, зокрема барбарису звичайного, в технології харчових продуктів.

### Захисти дисертаційних робіт

- Захист докторської дисертації на тему «Фізико-хімічні закономірності структурно-фазових перетворень в багатокомпонентних телуридах та перовскітах» **Копача Олега Вадимовича** за спеціальністю 02.00.21 – хімія твердого тіла (Протокол №3 17 жовтня 2025 року)
- **Йосипенко Юліана Русланівна**. Фізико-хімічні властивості композитів наночастинок типу AIBPCVI з йонними та молекулярними матрицями : Доктор філософії : спец.. 102 - Хімія : дата захисту 2025-05-23; Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича. – Чернівці

### Проекти та гранти

Інформація про участь у грантових програмах (міжнародних, державних). Назви проєктів, на які конкурси подавалися заявки

- Грант Simons Foundation “Novel functional materials and biologically active compounds” Керівник Халавка Ю.Б. – виграно.
- Виконуються роботи в межах наукового напрямку «Природничі та математичні науки».
- НДР МОН для молодих учених “Оптично активні багатошарові матеріали на основі напівпровідникових наночастинок типу AIBPCVI та полімерів” Керівник дослідження Халавка Юрій Богданович, строки виконання 2023-2025, Номер державної реєстрації: \_0123U100858.
- Проєкт “Центр розвитку експериментальних навичок учнів” (Фочук П.М., Сачко А.В., Скрипська О.В., Вержак Є.В., Пилипко В.Г., Кушнір В.М., Борука М.Д.) - отримав фінансування.
- Композитні матеріали “наночастинки – йонні солі” для фотоніки та оптоелектроніки. Проєкт фундаментального дослідження. Халавка Юрій Богданович. Подано.
- Advanced Protein Biotechnology Research Excellence in Central-Eastern Europe – APBC CEE. European Excellence Initiative (EEI), HORIZON-WIDERA-2025-01-ACCESS-01, Юрій Халавка, Анастасія Сачко, Лідія Худа - асоційовані члени. Подано.
- Наукові основи оптимізації природно-ресурсного нексусу регіональних і локальних екосистем України у воєнний і післявоєнний період. Проєкт фундаментального дослідження. Федоряк Марія Михайлівна (Фочук співвиконавець). Подано.
- Реконструкції ландшафтно-кліматичних криз у четвертинному періоді Східної Європи як основа природоорієнтованих стратегій адаптації до георизиків. Проєкт фундаментального дослідження. Холявчук Дарія Іванівна (Сачко співвиконавець). Прийнято МОН.

- Екологічно безпечні квантові точки AgInS<sub>2</sub> та CuInS<sub>2</sub> як основа сенсорних систем для моніторингу шкідливих домішок у воді. Проєкт фундаментального дослідження Копач Васирина Вікторівна. Прийнято МОН.
- Проєкт УНТЦ 6437 «Змішані метал-галогенідні перовскіти для детектування рентгенівського, гамма- та видимого випромінювання» (1 травня 2025- 30 квітня 2026). Керівник - Фочук П.М.
- Копач Васирина - відповідальний виконавець НДР МОН для молодих учених “Раціональне проектування четвертинних детекторних матеріалів для пристроїв дистанційної роботи в умовах значного радіаційного випромінювання” Керівник: Солодкий Микола Степанович, строки виконання 2025-2028, Номер державної реєстрації: \_ 0125U000832 (Шаповал Юлія - фахівець I категорії)

## **Патенти**

Кількість поданих заявок на корисні моделі – 2

1. Корисна модель “Спосіб отримання емульсійних систем на основі аквафаби з сочевиці” МПК B01F 23/00. Радченко А., Дегтяр В., Губський С., Гринченко О., Сачко А.
2. Корисна модель “Спосіб виготовлення омичного контакту метал-напівпровідник до перовскіту CsPbBr<sub>3</sub>” МКВ H01L 21/00. Склярчук В.М., Фочук П.М., Печеркін М.О.

## **Нагороди, грамоти, відзнаки співробітників кафедри**

- Петро ФОЧУК – подяка МОН.
- Юліана ЙОСИПЕНКО – подяка ЧНУ за захист дисертаційної роботи.

## **Участь в організації наукових конференцій**

- Проф. Олександр ЛЯВИНЕЦЬ - співорганізатор від ЧНУ і член редакційної колегії XI Міжнародної заочної науково-практичної конференції молодих учених «Фундаментальні та прикладні дослідження в сучасній хімії та фармації», Ніжин, травень 2025 р.
- Petro FOCHUK, IEEE Nuclear Science Symposium (NSS), Medical Imaging Conference (MIC) and Room Temperature Semiconductor Detector Conference (RTSD), 1-8 November 2025, Yokohama, Japan

## **МІЖНАРОДНА ДІЯЛЬНІСТЬ**

**Інформація про співпрацю з науковими закладами та фірмами, наукове стажування, контракти, результати співпраці.**

1. Продовжується співпраця з університетом П. Шафарика (м. Кошице, Словачка республіка). Основні напрями: удосконалення методів

викладання хімії в контексті європейських тенденцій і проведення спільних наукових досліджень. (Іваніцька В.Г., Фочук П.М.)

2. Продовжується співпраця з Карловим університетом (Прага, Чеська Республіка). Предмет спільних досліджень – вирощування кристалів перовскітів, обробка їх поверхні та дослідження їх оптичних, структурних та електричних параметрів з метою створення детекторів на їх основі. Готується спільний проект на вирощування кристалів перовскітів та вивчення їх властивостей.
3. Проводяться перемовини щодо співпраці з Польською академією наук для реалізації проекту спільного дослідження наслідків впливу воєнних дій на об'єкти довкілля.
4. Під керівництвом асистента кафедри Крістіни ГАВРИШ студенти ОП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» Іван ГРАБ, Іван БІЛОУСОВ та Артур КОСТЕНЮК відвідали міжнародну виставку HOST Milano 2025 у Мілані, Італія, листопад 2025.

### **Міжнародна мобільність викладачів кафедри**

1. Петро ФОЧУК. Науково-педагогічне стажування (1 кредит) в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”. Університет Павла Йозефа Шафарика у м. Кошице, Словачка республіка, 2025 рік.
2. Валентина ІВАНІЦЬКА. Науково-педагогічне стажування (1 кредит) в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”. Університет Павла Йозефа Шафарика у м. Кошице, Словачка республіка, 2025 рік.
3. Петро ФОЧУК. У рамках Угоди про співробітництво відвідування Інституту фізики Карлового університету м. Прага (Чеська республіка) з метою розширення співпраці та узгодження зусиль по підготовці спільного міжнародного проекту для фінансування досліджень у галузі вирощування та характеристики метал-галогенідних перовскітів. 29.09.25 - 05.10.25.
4. Євгенія ВЕРЖАК У рамках Угоди про співробітництво відвідування Інституту фізики Карлового університету м. Прага (Чеська республіка) з метою розширення співпраці та узгодження зусиль по підготовці спільного міжнародного проекту для фінансування досліджень у галузі вирощування та характеристики метал-галогенідних перовскітів. 29.09.25 - 05.10.25.
5. Валентина ІВАНІЦЬКА. У рамках Угоди про співробітництво відвідування Інституту фізики Карлового університету м. Прага (Чеська республіка) з метою розширення співпраці та узгодження зусиль по підготовці спільного міжнародного проекту для фінансування досліджень у галузі вирощування та характеристики метал-галогенідних перовскітів. 29.09.25 - 05.10.25.
6. Марія ВОРОБЕЦЬ. У рамках Угоди про співробітництво міжнародне стажування на факультеті харчової інженерії в Університеті «Штефан чел Маре» в м. Сучава, Румунія (10,6 кредитів), 15.01.2025 р. - 28.02.2025 р.
7. Ігор КОБАСА. У рамках Угоди про співробітництво міжнародне стажування на факультеті харчової інженерії в Університеті «Штефан чел Маре» в м. Сучава, Румунія (10,6 кредитів), 15.01.2025 р. - 28.02.2025 р.

8. Анастасія САЧКО. Науково-педагогічне стажування в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training”, Babeş-Bolyai University of Cluj, 7-11 квітня, 2025, м.Клуж, Румунія.

### **Міжнародна мобільність студентів кафедри**

Майя ЗАБОЛОТНЯ, студентка 4-го курсу спеціальності ”181 Харчові технології”; з 06 жовтня 2025 року до 28 лютого 2026 року навчатиметься на факультеті International wine business Hochschule Geisenheim Universität (Німеччина) в межах програми академічної мобільності Erasmus+KA1

### **МАТЕРІАЛИ ДЛЯ РЕКЛАМИ ДОСЯГНЕНЬ ПІДРОЗДІЛУ**

Видано книгу О.Букачук, О.Лявинець, Я.Тевтуль, Л.Щербак. Корифеї хімічної вищої освіти і науки Буковини // Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича. – 2025. – 232 с.

### **УГОДИ ТА МЕМОРАНДУМИ**

**Інформація про співпрацю з науковими закладами та фірмами, наукове стажування, контракти, результати співпраці.**

1. Укладено меморандум (№ 74/2025 від 02.02.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та Міським комунальним підприємством «Чернівцітеплокомуненерго» (Олександр ЛЯВИНЕЦЬ).
2. Укладено меморандум (№ 52/2025 від 14.05.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та Чернівецькою регіональною державною лабораторією Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Оксана СЕМА).
3. Укладено меморандум (від 18.02.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та ТОВ «БХП» (Анастасія САЧКО).
4. Укладено меморандум (№ 79/2025 від 10.07.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та ТОВ «Інтерджус Буковина» (Анастасія САЧКО).
5. Укладено меморандум (від 12.02.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та ТОВ «Клуб кави ТК» (Анастасія САЧКО).
6. Поновлено меморандум (від 16.06.2025 р.) про співробітництво та організацію взаємовідносин між Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича та ТОВ «ДЬОЛЕР БУКОВИНА» (Оксана СЕМА).

### **ГРОМАДСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ**

**Парфуми з ароматом Університету**

Презентація парфумів, присвячених 150-річчю Університету, розроблених доцентом кафедри, д.х.н. Юрієм Богдановичем Халавкою та його студенткою-магістром Катериною Рибак.

### **Перемоги студентів кафедри та співробітників у культурно-масових заходах, зустрічах, інтелектуальних змаганнях.**

- Христина МЕЛЬНИК, спеціальність "Харчові технології" II місце у конкурсі декламаторів "Шевченківські читання"
- Василина КОПАЧ - III місце - НОВОРІЧНИЙ ТУРНІР з настільного тенісу серед професорсько-викладацького складу ЧНУ (07.01.2025)
- Віталій ДАВИДЮК, Максим ПЕЧЕРКИН у складі збірної ННІБХБ з футболу – III місце у студентській спартакіаді.

## **ГУМАНІТАРНА ТА ВОЛОНТЕРСЬКА**

- Студентами кафедри разом із виробниками харчової продукції в рамках івенту «Експериментальний простір» було організовано благодійний збір; зібрані кошти спрямовано на допомогу ЗСУ.
- Збір коштів на презентації парфумів на допомогу ЗСУ (ВЧ А7025 4-го батальйону, на дрон Mavic 3).
- Співробітники кафедри активно допомагають збором коштів різним волонтерським організаціям, на плетіння сіток.
- Передача коштів зі школярських екскурсій на плетіння сіток.
- Співробітники кафедри регулярно долучаються до благодійних акцій та пожертв (денна зарплата), які проводить Університет.

## **ЦИФРОВІЗАЦІЯ**

- Наповнення сайту
- Ведення сторінок в соціальних мережах Facebook, Instagram, TikTok

## **МАТЕРІАЛЬНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

За кошти спонсорів (ТОВ «Кофітон», Alfa coffee) проведено капітальний ремонт лабораторії 38, що включав заміну підлоги, електричної проводки, витяжної шафи та косметичні роботи.

За 2025 рік на кафедру за кошти НДР, грантові кошти та у вигляді спонсорської допомоги було закуплено / отримано:

- Кавоварку
- Екофлоу 3 кВт
- Проведено плановий ремонт спектрофотометра C115-M1 та здійснено закупівлю ацетилену.
- Два мікроскопи Micromed Fusion з цифровими камерами та акумуляторним живленням.
- РФА аналізатор ElvaX Plus

- Раман мікроскоп-спектрометр Renishaw
- Комплекс Фур'є мікроспектрометр інфрачервоного діапазону Novations FTIR
- рН-метри лабораторні – 3 шт