

Стажування та курси підвищення кваліфікації
викладачів кафедри хімії та експертизи харчової продукції, які забезпечують викладання на
ОП «Якість та безпека харчової продукції» за 2019-2024 роки

N	ПІБ	Посада	Вид діяльності	Рік та місце проходження	Документ (або посилання)
1. Друга вища освіта (магістр) за спеціальністю 181 “Харчові технології”					
1	Кобаса І.М. Борук С.Д. Воробець М.М. Сачко А.В. Сема О.В.	професорсько- викладацький склад кафедри хімії та експертизи харчової продукції	навчання в магістратурі	2021-2022 р. здобули освіту за ОКР “Магістр”, спеціальність 181 “Харчові технології” в Державному біотехнологічному університеті (м. Харків)	дипломи Магістрів М22 №103401 М22 №103399 М22 №103400 М22 №103403 М22 №103404 від 31 грудня 2022р.
2. Стажування					
1	Дійчук В.В.	асистент	Науково-педа- гогічне стажування	2022 р. Очне міжнародне стажування на факультеті харчової інженерії в Сучавському університеті Штефан чел Маре, (Румунія) (6 кредитів/180 год)	Сертифікат №001/18.02.2022
2	Викладачі: Кобаса І.М. Воробець М.М. Сема О.В. Сачко А.В. Дійчук В.В.	професорсько- викладацький склад кафедри хімії та експертизи харчової	курси підвищення кваліфікації	2021 р. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів	Сертифікати 4390/121д 4388/121д 4393/121д 4392/121д 4389/121д

	Борук С.Д.	продукції		на основі НАССР» (6 кредитів, 180 год)	4387/121д
3	Кобаса І.М.	професор зав.кафедри хімії та експертизи харчової продукції, проф.	виробниче стажування без відриву від основного місця роботи	2021-2022 рр. ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011» (15 кредитів, 450 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
4	Сачко А.В.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	виробниче стажування без відриву від основного місця роботи	2021-2022 рр. ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011» (15 кредитів, 450 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
5	Воробець М.М.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	виробниче стажування без відриву від основного місця роботи	2021-2022 рр. ТОВ «Саадет Україна» м. Чернівці (15 кредитів, 450 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
6	Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	виробниче стажування без відриву від основного місця роботи	2021-2022 рр. ТОВ «Саадет Україна» м. Чернівці (15 кредитів, 450 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
7	Борук С.Д.	доцент кафедри хімії та	виробниче стажування без	2021-2022 р.р. ПрАТ «Чернівецький	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/

		експертизи харчової продукції	відриву від основного місця роботи	олійно-жировий комбінат” (15 кредитів, 450 годин)	y-ta-sertyfikaty/
8	Дійчук В.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	виробниче стажування без відриву від основного місця роботи	2021-2022 рр. ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» (15 кредитів, 450 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidk-y-ta-sertyfikaty/
9	Кобаса І.М.	професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, проф.	Науково-педагогічне стажування	2020 р. Харківський державний університет харчування та торгівлі, кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування (180 год)	довідка №8 від 24.12.2020 р.
10	Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Науково-педагогічне стажування	2020 р. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів (6 кредитів, 180 год)	довідка №76/16-2 від 29.12.2020 р.
11	Сачко А.В.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової	Науково-педагогічне стажування	2020 р. Львівський національний університет ветеринарної медицини та	довідка №75/16-2 від 29.12.2020 р.

		продукції		біотехнологій імені С.З.Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів (6 кредитів, 180 год)	
12	Воробець М.М.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Науково-педа- гогічне стажування	2019 р. Львівський національний університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, кафедра молока і молочних продуктів	довідка №79-25 від 04.11.2019 р.
13	Дійчук В.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Науково-педа- гогічне стажування	2019 Львівський національний університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, кафедра молока і молочних продуктів	довідка №80-25 від 04.11.2019 р.
14	Борук С.Д.	доцент кафедри кафедри хімії та експертизи харчової	Науково-педа- гогічне стажування	2019 Національний університет харчових технологій.	Сертифікат № 464/19 від 20.12.2019 р.
3. Курси підвищення кваліфікації					

1	Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс Prometheus	27.05.2021 р. Курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus.	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
2	Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс Prometheus	11.09.2021 р. Курс “Word та Excel: інструменти і лайфхаки”	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
3	Дійчук В.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс Prometheus	07.12.2021 р. Курс “4 кроки до здорового харчування”	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/
4	Воробець М.М. Сема О.В. Дійчук В.В. Сачко А.В. Борук С.Д.	викладацький склад кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс (внутрішні курси підвищення кваліфікації ЧНУ)	2020 р. Онлайн курс «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин)	https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/

5	Сачко А.В.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс Coursera	2020 р. The Science of Gastronomy an online non-credit course authorized by The Hong Kong University of Science and Technology and offered through Coursera	Coursera.org/verify/ LEFF6ARVZ7EC
6	Сачко А.В.	доцент кафедри хімії та експертизи харчової	онлайн-курс Prometheus	2019 р. Курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus.	https://chemistry.chnu. edu.ua/diialnist/vyznan nia-kvalifikatsii/dovidk y-ta-sertyfikaty/