

Приклади оновлення змісту навчальних дисциплін
на основі результатів наукових досліджень в галузі харчових технологій, курсів підвищення кваліфікації та міжнародних стажувань викладачів, що забезпечують освітній процес на ОП «Якість та безпека харчової продукції»»

ПІБ	Посада	Вид діяльності	Впровадження результатів у навчальний процес
1. Оновлення змісту дисциплін на основі результатів науково-дослідної роботи викладачів			
Кобаса І.М.	Професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Результати виконання науково-дослідної роботи кафедральної теми «Оцінка якості та безпечності інноваційних харчових продуктів»	До ППО 23 «Наукові основи харчових технологій» додано розділ, що стосується технології функціональних харчових продуктів збагачених клітковиною і мінеральними речовинами та формування якості даного виду продукції. Отримані знання використано для оновлення лекційного курсу.
Сачко А.В.	Завідувачка кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Результати виконання дипломної роботи студентки Вакарик Н. «Вплив температури на процес обсмажування кавових зерен та властивості кінцевого продукту»	До лабораторного практикуму курсу “ Технічний аналіз сировини та харчових продуктів” (ПВК08) додано лабораторну роботу, яка стосується вивчення закономірностей протікання реакції Майяра на прикладі процесу обсмажування зеленої гречки чи кавових зерен
Сачко А.В.	Завідувачка кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Наукові дослідження в межах виконання магістерської роботи (Державний біотехнологічний університет, 2022)	До лабораторного практикуму ППО15 (Харчові технології) додано лабораторні роботи з технології виготовлення майонезу та майонезного соусу з заміною яєчного емульгатора на рослинний. В цьому напрямку виконано декілька кваліфікаційних робіт (студенти Лучак К., Чепурняк М., Мельник А.), результати досліджень представлені на наукових конференціях.

Борук С.Д.	Доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції	Спільні дослідження з ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат»	Розширення тематики лекційного матеріалу та впровадження нової лабораторної роботи в ОК11 «Модернізація технологічних процесів харчових виробництв»
Сачко А.В.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Наукові дослідження в межах виконання дипломної роботи студентки Мойсюри О. спільно з ПРАТ «Буковинапродукт»	На базі проведених досліджень опубліковано статтю в Ukr. Food J., 2020, Vol.9, №2, p.361-372 (Scopus) та внесено доповнення до лекційного матеріалу ОК14 «Харчові технології»
Воробець М.М.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Результати наукових досліджень під час виконання кваліфікаційної роботи (СВО Магістр, Державний біотехнологічний університет, 2022) «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням дієтичної добавки «Клітковина гречана»	Внесені доповнення до лекційного матеріалу освітніх компонент ППО 15 «Харчові технології» та ППО 2 «Вступ до фаху»
Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Наукові дослідження в межах виконання магістерської роботи (Державний біотехнологічний університет, 2022)	Опубліковано: 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://sciforum.net/paper/view/21202 та лабораторний практикум курсу «Харчові технології» (ППО15) доповнено лабораторною роботою: Технологія карамелі льодяникової на основі цукрозамінників (ЗМ 3. Технологія цукру).

2. Оновлення змісту дисциплін на основі результатів стажувань викладачів кафедри

Сачко А.В. Сема О.В.	Доцент та асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Стажкування у 2020 Львівському національній університеті ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів (180 годин). Наказ No 227 від 17 листопада 2020	Постановка лабораторної роботи для ОПП15 “Харчові технології”, що стосується методів вмісту жиру, сухих речовин та сухого знежиреного молочного залишку в молоці питному.
Кобаса І.М.	Професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Міжнародне стажування в Університеті Ștefan cel Mare (м. Сучава, Румунія) 15.01.2025-28.02.2025	Доповнення до лекційного матеріалу та лабораторного практикуму освітніх компонент ППО16 “Науково-дослідна робота студентів”, ППО10 “Технологічна експертиза харчової продукції”
Воробець М.М.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Міжнародне стажування в Університеті Ștefan cel Mare (м. Сучава, Румунія) 15.01.2025-28.02.2025	Доповнення до лекційного матеріалу та лабораторного практикуму освітніх компонент ППО6 “Методи контролю якості харчової продукції”, ППО21 “Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації”
Сачко А.В.	Доцент кафедри хімії експертизи харчової продукції	Виробниче стажування без відриву від основної роботи на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011», 2021-2022	Постановка лабораторної роботи для ОК 14 “Харчові технології”: “Технологія виробництва м’ясних джерків”
Воробець М.М.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Довготривале виробниче стажування без відриву від основної роботи на підприємстві ТОВ «Саадет Україна», 2021-2022	Розширення лекційного матеріалу ППО 15 «Харчові технології» (щодо виробництва кондитерських виробів)

Сема О.В.	асистент кафедри хімії та експертиза харчової продукції	Виробниче стажування без відриву від основної роботи на підприємстві ТОВ «Саадет Україна», 2021-2022	до лабораторного практикуму курсу “Харчові технології” (ППО15) включено лабораторну роботу: Технологія шоколаду чорного
3. Оновлення змісту дисциплін на основі результатів курсів підвищення кваліфікації та результатів неформальної освіти викладачів кафедри			
Воробець М.М.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Стажування в Інституті післядипломної освіти (НУХТ, м. Київ), 2021 рік, Сертифікат № 4388/121д (6 кредитів, 180 год.).	За результатами випускової роботи до теоретичного матеріалу ППО 11 «Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю» внесено розділ «Відображення принципів і вимог НАССР у стандартах ISO серії 2200».
Сема О.В.	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Курс на платформі Prometheus: “Word та Excel: інструменти та лайфхаки” https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/1041e9a8a1b541179d345e2944eb18cc	Знання, отримані при проходженні курсів були застосовані для удосконалення курсу вибіркової дисципліни “Методи та способи обробки наукової інформації”. Корисні налаштування параметрів Word (форматування, автозаміна, автозбереження, налаштування колонтитулів, створення гіперпосилань). Освоєння даних налаштувань будуть пропонуватися студентам при вивченні та проходженні Модуля 1. Освоєння автоматичного та настроюваного сортування даних в Excel будуть запропоновані студентам при вивченні та проходженні Модуля 2.
Сачко А.В.	Доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Курс університету Гонконга „The Science of Gastronomy” на платформі Coursera coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7EC	Знання, отримані при проходженні курсу Університету Гонконга „The Science of Gastronomy” на платформі Coursera (Сачко А.В.), використано при адаптації лабораторного практикуму ОК10 до умов дистанційного навчання.

Сема О.В.	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Курс на платформі Prometheus: “Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач” Сертифікат https://chemistry.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bezpechnist-kharchprod_2021.jpg	Знання, отримані при проходженні курсів були застосовані для удосконалення лабораторного практикуму з ППО22 та вибіркової дисципліни Товарознавство харчових продуктів При прослуховуванні курсу вивчається “Маркування харчових продуктів” (можливі способи введення споживача в оману). Запропонована лабораторна робота: Вивчення маркування м’ясних та рибних консервів.
Сема О.В.	Асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Курси: ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат №04-ЧНУ (2022) https://chemistry.chnu.edu.ua/media/thqdfuu/sertyfykat-donu-lab-sema.jpg	Знання, отримані при проходженні курсів були застосовані для удосконалення курсу ППО5: внесені доповнення до лекційного матеріалу та запропонована лабораторна робота із використанням обладнання ДонауЛаб: Визначення масової частки вологи круп, борошна висушуванням за допомогою аналізатора вологи марки Swiss Made EM 120 – HR.
Кобаса І.М.	Професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції	Стажування в Інституті післядипломної освіти (НУХТ, м. Київ), 2021 рік, Сертифікат № 4390/121д (6 кредитів, 180 год.).	За результатами випускової роботи розширений теоретичний матеріал ППО 08 «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів»