

**Показники, що визначають відповідність  
Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності  
(згідно постанови КМУ № 1187 від 30.12.2015 р.  
із змінами внесеними згідно з Постановами КМ № 347 від 10.05.2018, № 180  
від 03.03.2020, № 365 від 24.03.2021, № 1134 від 31.10.2023)**

k

<b>Професор кафедри хімії, технологій та фармації, професор Сиза О. І. (п. 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 20)</b>	
<b>Пункти Ліцензійних умов</b>	<b>Досягнення за останні 5 років</b>
<p>п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Małgorzata Anna Ciosmak, Olesya Savchenko, Alexey Bohomolov, <b>Olga Syza</b>, Oleksandr Korolyov, Elena Bondar, Taras Shchur. Effect of fenugreek extract on corrosion resistance of steels // <i>Advances in Science and Technology Research Journal</i>, 2025, 19(10), 291-299 <a href="https://doi.org/10.12913/22998624/207411">https://doi.org/10.12913/22998624/207411</a> ISSN 2299-8624, License CC-BY 4.0 (<b>Scopus</b>).</li> <li>2. Lapytska N., Rebenok, Y., <b>Syza, O.</b>, Shklyaiiev, O., Novik, A., Lystopad, T., Haliasnyi, I. Developing mocni frozen desserts technology using by-products of juice production // <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2025. № 2 (11 (134)). P. 54–66. (<b>Scopus</b>).</li> <li>3. <b>Syza O. I.</b>, Korolev O. O., Savchenko O. M., Korniy S. A., Bogomolov O. V. The nature of the formation of adsorption layers on aluminum surfaces under the inhibitory protection by plant extracts // <i>Physics and chemistry of solid state</i>. T. 25, № 2 (2024) С. 368-374. (<b>Web of Science, (Scopus)</b>).</li> <li>4. Lapytska N., <b>Syza O.</b>, Gorodyska O., Savchenko O., Rebenok E. Improving the jelly plum juice technology by using secondary products of oil production // <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2023. № 3/11(123). P. 68-77 (<b>Scopus</b>).</li> <li>5. <b>Sizaya O. I.</b>, Kvashuk Yu. V., Korolyov O. O., Dmytriiev V. A., Pavlenko A. H., and Savchenko O. N. Corrosion of Structural Steels under the Action of N, S-Containing Mineral Fertilizers. <i>Mater Sci</i> <b>57</b>, 119–127 (2021). <a href="https://doi.org/10.1007/s11003-021-00522-52">https://doi.org/10.1007/s11003-021-00522-52</a> (<b>Web of Science</b>).</li> <li>6. Королев О.О., Бондар О.С., Курмакова І.М., <b>Сиза О.І.</b> Ефект протонування як фактор протикорозійної дії полігетероатомних інгібіторів кислотної корозії сталі. / <i>Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii</i>, 2020, No. 3, С. 101-107. DOI: 10.32434/0321-4095-2020-130-3-101-107. (<b>Scopus</b>).</li> <li>7. Савченко О. М., <b>Сиза О. І.</b>, Корольов О. О., Богомолів О. В. Екстракт виноградних кісточок у протикорозійному захисті сталей / <i>Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі</i>, 2024. Вип 1 (35). С. 145-156.</li> <li>8. <b>Syza O.</b>, Savchenko O., Zhurok I., Lapytska N.,</li> </ol>

	<p>Gorodyska O. Investigation of the composition of the microflora of leavens' spontaneous fermentation for rye-wheat bread // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка; 2022. №1. 117 с. С. 83-96.</p> <p>9. Lapytska N., <b>Syza O.</b>, Gorodyska O., Savchenko O., Rebenok E. The impact of rosehip oil on quality of rye-wheat bread // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка;. 2022. №2. С. 106-117.</p> <p>10. <b>Сиза О.І.</b>, Савченко О.М., Корольов О.О., Гута С.С. Захист від корозійних ушкоджень озброєння та військової техніки // Збірник наукових праць Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки. 2022. № 2 (12). С. 119-126.</p> <p>11. Савченко О. М., <b>Сиза О. І.</b>, Городиська О. В., Корольов О.О., Гута С. С. Захист від корозійних ушкоджень обладнання оборотних систем охолодження води / Збірник наукових праць Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки, 2022. № 3 (13). С. 97-103.</p>
<p>п.2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір</p>	<p>1. Склад житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності. Пат. на винахід 122181 України МПК А 22 D 13/02, А 22 D 2/36; Олійник С. Г., Самохвалова О. В., Лапицька Н. В., Степанькова Г. В., <b>Сиза О. І.</b>, Єрмоленко В. В., Недвіга С. В.; власник ХДУХТ. № а 2018 12067, заявл. 05.12.2018, опубл. 25.09.2020. Бюл. №18.</p>
<p>п.4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;</p>	<p>1.Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технології виробництва органічної продукції» для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. О. І. Сиза, О. М. Савченко Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2025. 123 с. <a href="https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/11895">https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/11895</a></p> <p>2. Методичні рекомендації до підготовки та написання курсових та кваліфікаційних робіт (проектів) по кафедрі хімії, технологій та фармацевції / О. С. Бондар, О. І. Сиза, І. М. Курмакова. Чернігів: НУЧК, 2024. 43 с. <a href="https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10623">https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10623</a></p> <p>3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Методологія та організація наукової дослідницької творчості» для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. Н. В. Лапицька, О. І. Сиза. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2024. 21 с. <a href="https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10307">https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10307</a></p> <p>4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу “Технології харчових виробництв. Розділ: Технології молока та молочних продуктів” для</p>

студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. **О. І. Сиза**, О. М. Савченко. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 85 с.  
<http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9577>.

5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу “Технології харчових виробництв. Розділ: Технологія жирів та жирозамінників” для студентів спеціальності 181 Харчові технології, природничо-математичного факультету НУЧК імені Т.Г.Шевченка / уклад. О. М. Савченко, **О. І. Сиза**, Н. В. Лапицька. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 36 с.  
<https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/10306>

6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу “Вступ до Аюрведи” для студентів спеціальностей 181-Харчові технології, 241-Готельно-ресторанна справа / уклад. **О. І. Сиза**. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 45 с.  
<http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9576>.

7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Охорона навколишнього середовища» для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. О. М. Савченко, **О. І. Сиза**, Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023. 99 с.  
<http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9615>

8. Моніторинг виробничих процесів. Методичні вказівки до лабораторних робіт і самостійної роботи з дисципліни “Моніторинг виробничих процесів” / уклад. В. Г. Бакалов, О. І. Сиза. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023, 77 с.  
<http://erpub.chnpu.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/9588>.

9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу “Матеріалознавство” для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. О. О. Корольов, **О. І. Сиза**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023. 113с.  
<https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/9698>

10. Біохімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Харчова хімія. Розділ: Основи біохімії» для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. О.М. Савченко, О.І. Сиза. Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023. 125 с.  
<https://epub.chnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/9616>

Електронні навчальні курси на платформі Moodle:

1. Загальна та неорганічна хімія (ХТ)
2. Фізична і колоїдна хімія (ХТ)
3. Вступ до аюрведи

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Охорона навколишнього середовища</li> <li>5. Технології виробництв органічної продукції</li> <li>6. Технологія молока та молочних продуктів</li> <li>7. Експертиза та ідентифікація харчових продуктів</li> </ol>
<p>п.6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Курмакова І. М., д.т.н., докторська дисертація на тему: «Інгібітори поліфункціональної дії на основі нових нітрогеновмісних сполук для захисту сталі від кислотної і мікробної корозії»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2014; ДД 003869 від 22.12.2014.</li> <li>2. Гуменюк О. Л., к.х.н., дисертація на тему: «Фізико-хімічні процеси на поверхні сталі в кислому, нейтральному та лужному середовищах за умов протикорозійного захисту N-, O-, S-вмісними гетероциклічними сполуками»; 01.04.18 – Фізика і хімія поверхні; рік захисту 2006; ДК №000051 від 09.11.06.</li> <li>3. Савченко О. М., к.т.н., дисертація на тему: «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії; рік захисту 2006; ДК №038709 від 14.12.06.</li> <li>4. Корольов О. О., к.т.н., дисертація на тему: «Розроблення інгібітора корозії маловуглецевих сталей на основі відходів жиросімейного виробництва»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2008; ДК № 052266 від 28.04.09.</li> <li>5. Бондар О. С., к.т.н., кандидатська дисертація на тему: «Розроблення інгібіторів мікробної та кислотної корозії вуглецевих сталей на основі нітрогеновмісних гетероциклічних сполук»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2013; ДК 023111 від 26.06.2014.</li> <li>6. Квашук Ю. В., к.т.н., кандидатська дисертація на тему: «Розробка екологічно безпечних інгібіторів корозії для захисту обладнання харчових виробництв»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2014; ДК. № 025850 від 22 грудня 2014 р.</li> </ol>
<p>п.7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спец. вчених рад;</p>	<p>Член постійної спеціалізованої вченої ради Д 26.002.13 при Національному технічному університеті України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського».</p>
<p>п.8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заступник головного редактора міжнародного фахового видання Biota. Human. Technology (видавництво НУЧК імені Т.Г. Шевченка).</li> <li>2. Член редакційної колегії – науковий журнал «Технічні науки та технології ISSN 2411-5363 (Online)   ISSN 2519-4569 (Print). Свідоцтво про державну реєстрацію KB № 21269-11069 ПР від 12.03.2015.</li> </ol>

іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;	
п.9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);	Член експертної ради з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості (2019-2022).
п.12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Савченко О. М., Богомолов О. В., <b>Сиза О. І.</b>, Корольов О. О., Лапицька Н. В. Рослинні екстракти як інгібітори корозії обладнання харчових виробництва //XX Міжнародна науково-практична конференція «ТЕХНІЧНИЙ ПРОГРЕС В АПВ», 21–22 травня 2025 р. Харків: ДБТУ, 2025. С. 457-460.</li> <li>2. Єсипенко К. В., Войтюшенко К. Ю., <b>Сиза О.І.</b> Аюрведичні принципи розробки технології оздоровчих смузі // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 6 листопада 2025 р. / Державний біотехнологічний університет. Харків, 2025. С. 31. <a href="https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/">https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/</a></li> <li>3. <b>Сиза О. І.</b>, Товстоліс Н. В. Дослідження хімічного складу пажитника як пряно-ароматичної добавки в сирах // The I International Scientific and Practical Conference "Current methods of improving outdated technologies and methods", January 08-10, 2024, Bilbao, Spain. 472 p. (P. 449-452).</li> <li>4. Бакалов В. Г., <b>Сиза О. І.</b> Конструювання барабану центрифуги та моделювання в ньому відділення вершків із молока // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2024): матеріали тез доповідей XIV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 23-24 травня 2024 р.) : у 2 т. / Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. Т.1. 336 с. (С. 287-289).</li> </ol>

	<p>5. <b>Сиза О.</b>, Даниленко С., Бакалов В. Використання кріопорошку смородини в складі молочних консервів оздоровчого призначення // Biogeosphere and Socium. International Scientific Conference: the program, abstracts (September 25-27, 2024; Słupsk, Poland). Chernihiv: Publishing House “Desna Polygraph”. 2024. 228 p. (С. 191-193).</p> <p>6. <b>Сиза О. І.</b>, Одаріч Б. В., Сугоняко О. В. Розробка напою на основі сироватки та міксу ягідних сиропів // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet: proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023, 214 p. (С. 92). <a href="https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25">https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25</a>.</p> <p>7. Товстоліс Н. В., <b>Сиза О. І.</b> Виготовлення м'яких сирів із додаванням рослинної сировини оздоровчого призначення// Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених (1 грудня 2022 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2022. 180 с. С. 91-92.</p> <p>8. Бойченко О. І., Городиська О. М., Савченко О. М., <b>Сиза О. І.</b> / Нутриціологічні аспекти застосування житньо-пшеничних сухариків для харчування військовослужбовців десантно-штурмових підрозділів // XI Міжнародн анауково-практична конференція Актуальні питання забезпечення службово-бойової діяльності військових формувань та правоохоронних органів (28 жовтня 2022 р., м. Харків). Харків: Національна академія національної гвардії України, 2022. С. 54-56.</p> <p>9. Сугоняко О. В., <b>Сиза О. І.</b> Кріопорошки в молочній продукції з лікувально-профілактичними властивостями //Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання : Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених (1 грудня 2022 р., м. Чернігів). Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2022. 180 с. (С. 86-87).</p>
<p>п.20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)</p>	<p>Головний технолог компанії ТОВ «Згода Лано» (2018-теперішній час)</p>