

**Протокол № 1**  
від 29 серпня 2018 р.

засідання кафедри харчової хімії та експертизи

Головуючий: зав. кафедри харчової хімії та експертизи, проф. Черно Н.К.

Секретар: доц. Решта С. П.

**ПРИСУТНІМИ Є:**

Д.т.н., проф. Черно Н.К., д.х.н., проф. Бельтюкова С.В., доценти: к.т.н. Решта С.П., к.х.н. Малинка О.В., к.т.н. Антипіна О.О., к.т.н. Гураль Л.С., к.т.н. Вікуль С.І., к.х.н. Лівенцова О.О., к.т.н. Капустян А.І., к.т.н. Озоліна С.О., ст.викл. к.т.н. Науменко К.І., зав. лабораторіями: Терлецька Т.З., Цимбалюк А. М., інженери: Янченко К. А., Соколи Л.В., Прилепова Л.П., Шаповал О.В., Іськова О.О., Бойченко В.Д.

**Порядок денний**

1. Затвердження учбового навантаження.  
*Доповідач: проф. Черно Н.К.*
2. Затвердження індивідуальних планів викладачів.  
*Доповідач: проф. Черно Н.К.*
3. Затвердження календарних планів та рейтингу знань для студентів денної та заочної форм навчання.  
*Доповідачі: доц. Антипіна О.О.; доц. Решта С.П., доц. Гураль Л.С.*
4. Затвердження розкладу занять.  
*Доповідач: зав. лаб. Терлецька Т.З.*
5. Затвердження білетів вхідного контролю.  
*Доповідачі: доц. Решта С.П., доц. Антипіна О.О.*
6. Про готовність кафедри до початку учбового року: методичне забезпечення, охорона праці.  
*Доповідачі: зав. лаб. Терлецька Т.З., Цимбалюк А.М.*
7. Про навчальний процес  
*Доповідач: проф. Черно Н.К.*
8. Розподіл обов'язків членів кафедри.  
*Доповідач: проф. Черно Н.К.*
9. Про тему та зміст наукової студентської роботи.  
*Доповідач: доц. Вікуль С.І.*
10. Про студентську наукову конференцію

*Доповідач: Доц. Решта С.П.*

11. Інформація про готовність для подання до друку третього за 2018 рік Volume 12 Issue 3/2018 номеру журналу «Харчова наука і технологія».

*Доповідач: доц. Капустян А.І.*

12. Затвердження плану роботи кафедри.

*Доповідач: зав. лаб. Терлецька Т.З.*

13. Доповідь доцента кафедри Капустян А.І. про наукові здобутки за темою дисертації «Наукові основи розробки технологій функціональних імуноотропних інгредієнтів та харчових продуктів на основі сполук бактеріального походження» за перший рік докторантської підготовки за спеціальністю 181 «Харчові технології»

*Доповідач: доц. Капустян А.І.*

14. Звіт проф. Бельтюкової С.В. про підвищення кваліфікації в Фізико-хімічному інституті ім. О.В. Богатського НАН України.

*Доповідач: проф. Бельтюкова С.В.*

15. Про зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікованої харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь бакалавр, розробленої доцентом кафедри О.О. Антіпіною.

*Доповідачі: доц. Антіпіна О.О.*

16. Про зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Методологія наукових досліджень» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь магістр, розробленої доцентом кафедри С.О. Озоліною.

*Доповідачі: доц. Озоліна О.О.*

## **1. Затвердження учбового навантаження.**

Зав. кафедри, проф. Черно Н.К.: Вітаю Вас з новим навчальним роком. Склад кафедри залишився без змін - 9,0 ст. Згідно рішення Вченої Ради ОНАХТ сесія почнеться в цьому навчальному році з 01.12.18 і закінчиться 14.01.19 рр. З періоду 15.01.19 до 28.02.19 рр. викладачі кафедри проводять дистанційний модуль. Весняний семестр почнеться з 15.03.19 і працюватимемо до 12.07.19рр.

Привертаю Вашу увагу на те, що ректорат попереджає кафедри про майбутнє скорочення штату співробітників. Це пов'язане з тим, що Міністерство освіти та науки України нараховує академії 26000 грн. на студента, що навчається за бюджетом, з них 15000 грн. залишається академії на заробітні плати співробітників, у т.ч. з них відбувається оплата комунальних послуг.

Зазначаю викладачам кафедри про те, що студенти, які мають учбові заборгованості, в змозі відробляти тільки 5% відставання лабораторного практикуму, все інше відсилається на додаткове навчання за рахунок відповідної процедури і оплати.

Навантаження по кафедрі, що передбачає ставки, розподіляється наступним чином:

- проф. Черно Н.К. – 1,1 ставки (I і II сем.),
- проф. Бельтюкова С.В. – 0,5 ставки (I і II сем.);
- доц. Решта С.П. – 1,0 ставки (I і II сем.),
- доц. Антіпіна О.О. – 1,5 ставки (I і II сем.),
- доц. Гураль Л.С. – 1,5 ставки (I і II сем.),
- доц. Малинка О.В. – 1,0 ставки (I і II сем.),
- доц. Вікуль С.І. – 1,5 ставки (I і II сем.),
- доц. Лівенцова О.О. – 0,5 ставки (I і II сем.),
- доц. Капустян А.І. – 0,5 ставки (I і II сем.),
- доц. Озоліна С.О. – 0,5 ставки (I і II сем.),
- ст. викл. Науменко К.І. – 1,5 ставки (I та II сем.)

### ***Лекції читають:***

*проф. Черно Н.К.* – у II семестрі лекції з дисципліни «Харчова хімія» для студентів заочної форми навчання із спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (II та III курс), у II семестрі лекції з дисципліни «Органічна хімія» для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» (I та II курси), у II семестрі лекції з дисципліни «Органічна хімія» для студентів (I курс) спеціальностей «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Технології харчування».

*проф. Бельтюкова С.В.* – у II другому семестрі «Інструментальні методи дослідження» для магістрів всіх технологічних напрямків (IV курс). А також з дисципліни «Хімічні та біологічні сенсори» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (III курс).

*доц. Решта С.П.* – у I семестрі лекції з дисципліни «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» для студентів-товарознавців та МТЕ (I курс) та студентів заочників спеціальності ТТП (IV курс); з дисципліни «Основи наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (II курс) та «Харчову хімію» для заочників зі спеціальності 712-12 (III курс) освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (II курс); у II семестрі з дисципліни «Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» для студентів-товарознавців денної та заочної форми навчання (II курс).

*доц. Антіпіна О.О.* – у першому семестрі читає лекції з дисципліни «Неорганічна хімія» студентам спец-ті 6.140101 (скорочений курс). У II семестрі з дисципліни «Органічна хімія» для студентів 181 «Харчові технології» (I курс), з дисципліни «Хімія» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» та з дисципліни «Харчова хімія» (II курс) для студентів спеціальності 162. А також з дисципліни «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчових продуктів» для спеціальності 6.051702 (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (IV курс). Проводить технологічну практику із студентами спеціальності 6.051702 (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (IV курс).

*доц. Гураль Л.С.* – лекції читає для спеціалістів «Товарознавство і експертиза в митній справі» з дисципліни «Експертиза наркотичних, отруйно - та вибухонебезпечних речовин» (I курс); для студентів-технологів (II курс) заочної форми дисципліну «Органічна хімія». У II сем. Гураль Л.С. читає лекції з дисципліни «Хімія смаку, запаху, кольору» для студентів-бакалаврів I курсу спеціальностей 181 «Харчові технології»; для магістрів «Товарознавство і експертиза в митній справі» лекції з дисципліни «Експертиза наркотичних, отруйно - та вибухонебезпечних речовин», для магістрів спеціальності «Товарознавство та комерційна діяльність» лекції з дисципліни «Експертиза біологічно активних речовин та добавок». А також з дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів» для спеціальності 6.051702 (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (IV курс).

*Доц. Малінка О.В.* – лекції читає з дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» для студентів-бакалаврів спеціальностей 181 «Харчові технології» (I курс). Лекції з дисциплін для студентів-бакалаврів спеціальностей спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», «Інструментальні методи наукових досліджень» для магістрів спеціальностей 181 «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр». А також з дисципліни «Експертиза харчових продуктів» з курсовими роботами для спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (I курс).

*Доц. Вікуль С.І.* – лекції читає з дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» для студентів-бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» (I курс), для студентів-технологів очної і заочної форми навчання з дисципліни «Аналітична хімія» для студентів напряму підготовки 6.051701 (ТВКП, I курс), з дисципліни «Хімія» для студентів-бакалаврів потоку «Механізація технологічних виробництв» (I курс) та з дисципліни «Історія та методологія харчової науки» для студентів-бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» (I курс) (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр»)

*Доц. Лівенцова О.О.* – лекції читає для спеціалістів 6.050702 з дисципліни «Хімія» (II курс) та з дисципліни «Хімія» для студентів-бакалаврів потоку «Автоматизація технологічних виробництв» (I курс), «Інструментальні методи наукових досліджень» для магістрів спеціальностей 181 «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр». А також з дисципліни «Санітарія, гігієна харчових виробництв та інструментальні методи аналізу» для студентів спеціальності 6.051702 (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів») (IV курс).

*Доц. Капустян А.І.* – читає лекції з дисципліни «Харчова хімія» для III курсу технологів за спеціальністю «Харчові технології» (освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр»). Лекції читає у II сем. з дисципліни «Органічна хімія» для студентів спеціальності «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» (I курс) та для студентів-технологів заочної форми навчання буде читати лекції з дисциплін «Харчова хімія» з спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (I курс).

*Ст. викл. Науменко К.І.* – читає лекції з дисципліни «Харчової хімії» для студентів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» освітньо-кваліфікаційний рівень «Бакалавр», у I та II семестрах буде вести лабораторні заняття з «Органічної хімії» та «Харчової хімії» для студентів-бакалаврів всіх технологічних напрямків (I і III курсів).

*Доц. Озоліна С.О.* - читає лекції з дисципліни «Основи наукових досліджень» для студентів-магістрів спеціальності «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів»)

*Ухвалили:* Учбове навантаження затвердити.

## **2. Затвердження індивідуальних планів викладачів.**

Зав. кафедри, проф. Черно Н.К.: Я розглянула всі індивідуальні плани викладачів. В індивідуальні плани викладачі включили наукові друковані роботи, доповіді на науковій та науково-методичній конференціях, доповіді на наукових та методичних семінарах кафедри. Індивідуальні плани та навантаження мають бути ретельно вивірені.

Також необхідно розробити всі *НПК* та *РПК* з дисциплін, що викладаються на кафедрі і ті, що додані до навчального процесу у зв'язку з відкриттям спеціальності по освітньо-професійній програмі «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів».

*Ухвалили:* Індивідуальні плани викладачів затвердити.

## **3. Затвердження календарних планів і рейтингу знань для студентів денної та заочної форм навчання.**

Доц. Антіпіна О.О.: Календарні плани на I семестр є та їх слід затвердити для студентів-технологів з дисципліни «Харчова хімія» та для студентів професійного напрямку «Готельно-ресторанна справа» з дисципліни «Органічна хімія» для студентів-технологів, з дисципліни «Хімія» для студентів-технологів та для студентів-товарознавців, «Аналітична хімія» для студентів-технологів та для студентів-товарознавців, з дисциплін «Основи наукових досліджень», «Хімічні та біологічні сенсори», «Хімія смаку, запаху, кольору», «Загальна та неорганічна хімія», «Експертиза харчових продуктів», «Інструментальні методи наукових досліджень», «Історія та методологія харчової науки» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», «Хімія» для студентів-товарознавців та для студентів-митників з дисципліни «Експертиза наркотичних, отруйно - та вибухонебезпечних речовин», як вже підкреслила завідувач кафедри: необхідно внести доповнення в рейтингову систему оцінювання знань студентів. Розроблені також календарні плани та рейтинг для нових дисциплін і тих, що їх читають викладачі кафедри, а саме «Основи наукових досліджень» для бакалаврів та магістрів, «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчових продуктів», «Санітарія, гігієна харчових виробництв та інструментальні методи аналізу», «Технологічна експертиза виробництв харчових продуктів» для студентів спеціальності 6.051702.

В I семестрі також закінчується іспитом дисципліна «Харчова хімія» для ГРС I курсу. З цього курсу заплановано 2 модулі, які оцінюються по 100 балів кожен. Рейтинг цього курсу змінено, за яким оцінюються відповідними балами робота на лекціях та лабораторних заняттях, виконання індивідуального завдання. Кожне заняття закінчується поточним контролем, а модулі – модульними контрольними роботами. Те ж стосується студентів заочної форми навчання: для них відведено лабораторні заняття, виконання індивідуального завдання, написання модульних контрольних робіт і складення іспиту. Для технологів з дисципліни «Харчова хімія» рейтинг також змінено. Оскільки семестр завершується заліком, то він розрахований на 100 балів.

Доц. Решта С.П.: У студентів спеціальності «Харчові технології» з дисципліни «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» в I семестрі III модулі, а дисципліна «Хімія» має в I семестрі II модулі. Також оцінюються відповідними балами всі види робіт, передбачені робочою програмою дисципліни. В завершення студенти складають залік і екзамен («Хімія»), що в сумі оцінюються 100 балами. Як вже відмітили вище розроблений рейтинг з нової дисципліни «Основи наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». В завершення студенти складають залік, що в сумі оцінюються 100 балами.

Доц. Гураль Л.С.: З дисципліни «Експертиза наркотичних, отруйно - та вибухонебезпечних речовин» заплановано 3 лабораторні роботи,

індивідуальне завдання та модульна контрольна робота, які оцінюються відповідно до рейтингу. В завершення студенти складають залік, що в сумі оцінюється 100 балами. Як вже відмітили вище розроблений рейтинг з нової дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів» для студентів спеціальності 6.051702 (4 курс). В завершення студенти складають залік, що в сумі оцінюється 100 балами.

*Ухвалили:* Рейтинг з дисциплін, що читаються у I та II семестрах затвердити.

#### **4. Затвердження розкладу занять.**

Зав.лаб. Терлецька Т.З.: Перш за все, субота – робочий день. Лекції будуть проходити в лекційних аудиторіях академії – це корпуси А, Б, Д; в корпусі Б це лекційні аудиторії Б-428 та Б-328. Лекції з «Основ наукових досліджень», «Харчової хімії», «Загальній та неорганічній хімії», «Хімії», «Основам хімії та фізіологічним аспектам оцінки якості харчових продуктів» для студентів - технологів та студентів-товарознавців, потоку ГРС почнуться з 03.09 по 2 лекції в тиждень, а лабораторні роботи на тиждень пізніше. Дисципліна «Харчова хімія» (лекції та лабораторні заняття) для ГРС почнеться з жовтня. Заняття для товарознавців почнуться в вересні. Лекції з «Експертизи НОтаВНР» з першого учбового тижня, а лабораторні роботи по 1 зірці в розкладі – з жовтня. Навантаження на викладача в середньому складає 640 годин на рік. Розклад видано в роздрукованому вигляді і розписаний по кожному викладачеві. Щодо студентів-заочників, то з вересня розпочинаються надставні заняття у студентів з дисциплін «Хімія», «Харчова хімія», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», а далі на сесію вони приїздять в жовтні; розпочинаються заняття у студентів зі спеціальності ГРС, які завершаються складанням іспиту. В I сем. також запланована вчитка лекцій для студентів-технологів III курсу з харчової хімії.

У студентів денної форми навчання тривалість лабораторних занять складатиме:

- з «Загальної та неорганічної хімії» – заняття по 4 години для технологів протягом 9 тижнів;
- з «Харчової хімії» – заняття по 4 години для технологів;
- з «Основ наукових досліджень» – заняття по 4 години для технологів протягом 11 тижнів;
- з «Експертизи біологічно активних речовин та добавок» – 6 занять по 4 години та 7 лекцій,
- з «Основи хімії та фізіологічних аспектів оцінки якості харчових продуктів» – заняття по 4 години протягом 10 тижнів,
- з «» – заняття по 4 години протягом 4 тижнів починаються з 9 тижня,
- з «Аналітичної хімії» – заняття по 2 години протягом 8 тижнів,

- з «Хімії» - заняття по 4 години протягом розпочинаються з 4-го тижня,
- з «Інструментальних методів дослідження» - заняття по 4 години для технологів протягом 9 тижнів.

*Ухвалили:* Розклад занять затвердити.

### **5. Затвердження білетів вхідного контролю.**

Доцент Решта С.П.: Протягом 2-х тижнів необхідно провести вхідний контроль за всіма дисциплінами і курсами, які розпочинаються. А для курсів, які розпочнуться пізніше, вхідний контроль потрібно провести зразу ж на першому занятті та одразу ж перевірити. Результати вхідного контролю потрібно оформити згідно до форми, наданої начальним відділом, та представити у цей же відділ.

Доцент Канустян А.І.: Білети вхідного контролю з «Харчової хімії» (для ГРС) в цьому році оцінюються в 5 балів. Вони відповідають шкільній програмі і включають знання переважно з органічної хімії, дещо з неорганічної хімії.

Доцент Антіпіна О.О.: Білети вхідного контролю з курсів «Хімія», «Аналітична хімія» в цьому році не змінилися і оцінюються в 5 балів. Вони відповідають шкільній програмі і включають знання з органічної і неорганічної хімії. Для дисципліни «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчових продуктів» для студентів спеціальності 6.051702 білети вхідного контролю розроблені наново та оцінюються в 5 балів.

Доц. Решта С.П.: Білети вхідного контролю з «Основ хімії та фізіологічних аспектів оцінки якості» (для товарознавців) не змінилися й містять знання з попередньо пройдених дисциплін, для останньої з них переважно з органічної хімії та біохімії. Для дисципліни «Основи наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» білети вхідного контролю розроблені наново та оцінюються в 5 балів.

Доц. Гураль Л.С.: Розроблено білети вхідного контролю з курсів «Експертиза наркотичних, отруйних та вибухонебезпечних речовин», «Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів» для студентів спеціальності 6.051702 та дисципліни «Хімія смаку, запаху, кольору» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Вони оцінюються в 5 балів і містять знання з попередньо пройдених дисциплін.

Доц. Лівенцова О.О. Білети вхідного контролю з «Електрохімії» в цьому році не змінилися і оцінюються в 5 балів. Вони відповідають шкільній програмі і включають знання з загальної та неорганічної хімії. Наново розроблені білети для дисципліни «Санітарія, гігієна харчових виробництв та



інструментальні методи аналізу» для студентів спеціальності 6.051702 і оцінюються в 5 балів.

Доц. Вікуль С.І.: Білети вхідного контролю з «Загальної та неорганічної хімії» в цьому році не змінилися і оцінюються в 5 балів. Вони відповідають шкільній програмі і включають знання з загальної та неорганічної хімії. Наново розроблені білети для дисциплін «Інструментальні методи наукових досліджень», «Історія та методологія харчової науки» та «Експертиза харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» 051702 і оцінюються в 5 балів.

*Ухвалили:* Білети вхідного контролю із всіх вищезазначених дисциплін затвердити.

#### **6. Про готовність кафедри до учбового року: методичне забезпечення, охорона праці.**

Зав. лаб. Терлецька Т.З., Цимбалюк А.М.: На кафедрі учбові лабораторії підготовлені до нового навчального року. Для відробок лише необхідно навести порядок в Д-127. У всіх лабораторіях оформлені куточки з охорони праці, призначені відповідальні за лабораторії. Дисципліни, які читаються у I сем, забезпечені методичними вказівками та конспектами лекцій. Всім співробітникам кафедри необхідно розписатись у журналі по ТБ про необхідність додержання правил техніки безпеки та після проведення поточного інструктажу з правил ТБ для студентів.

План робіт, який приймали до виконання на літній період всіма співробітниками кафедри виконаний.

*Ухвалили:* Прийняти готовність лабораторій до навчального року.

#### **7. Про навчальний процес.**

Проф. Черно Н.К.: З харчової хімії для технологів необхідно більше структурувати навчальний матеріал. Необхідно на лекціях читати матеріал про макронутрієнти (білки, жири, вуглеводи), а на самопідготовку винести БАД, харчові добавки, вітаміни, мінеральні речовини, воду та ксенобіотики. Після закінчення лекцій видати домашнє завдання. Практикум потрібно доповнити дослідями таким чином, щоб експерименти виконував кожен студент. Контрольну роботу потрібно ускладнити.

З загальної, неорганічної, органічної та аналітичної хімії для технологів перша лабораторна робота має бути присвячена вступу, знайомству з групою, технікою безпеки та організаційним аспектам, початку знайомства з основними поняттями та законами дисциплін.

Проф. Бельтюкова С.В.: З інструментальних методів аналізу необхідно найбільшу увагу приділяти електрохімічним, оптичним, реологічним, хроматографічним методам контролю, методам та приладам для виміру

механічних властивостей якості продовольчих товарів. На практикумі необхідно зосередити увагу студентів таким чином, щоб вони закріплювали теоретичний матеріал дослідами, вміли робити висновки і відтворювати знання піл час поточного контролю. Контрольну роботу потрібно спростити.

Доц. Вікуль С.І.: З загальної та неорганічної хімії необхідно зробити один модуль, що необхідно відобразити у змінах до відповідних РПК. На лекціях скоротити час відведений на основні закони та поняття, будову атома та періодичний закон, хімічний зв'язок. Винести на лабораторний практикум та самопідготовку декілька розділів: фізико-хімічні закономірності протікання хімічних реакцій, фізико-хімічна теорія електролітів та неелектролітів, класифікація хімічних реакцій. В теорії ОВР зосередити увагу на складанні рівнянь ОВР електронним методом, виключивши іонний метод. Контрольну роботу потрібно спростити.

*Ухвалили:* Прийняти до виконання зміни щодо всіх дисциплін, що їх викладають доценти та професора кафедри.

#### **8. Розподіл обов'язків членів кафедри.**

Проф. Черно Н.К.: Необхідно за кожним членом кафедри закріпити певні обов'язки. Я пропоную наступний розподіл обов'язків:

1. проф. Черно Н.К. – завідувач кафедрою ХХтаЕ, член двох спеціалізованих рад по захисту докторських та кандидатських дисертацій (ФХІ ім. Богатського НАН України, ОНАХТ);
2. проф. Бельтюкова С.В. – член двох спеціалізованих рад по захисту докторських та кандидатських дисертацій (ФХІ ім. Богатського НАН України, ОНАХТ);
3. доцент Антіпіна О.О. відповідальна (всього 5-ри)
  - за методичну роботу кафедри;
  - за організацію роботи студентів заочної форми навчання;
  - за роботу в групі аналізу успішності студентів;
  - за підготовку документів для приймальної комісії;
  - керівництво науковим гуртком «Хімія їжі»;
4. доц. Решта С.П. відповідальна (всього 7-ть)
  - секретар кафедри;
  - член профбюро профкому ОНАХТ (голова комісії з трудових спорів»);
  - за формування в бібліотеці літератури з нової спеціальності;
  - за виконання завдань директору інституту Ломоносова з організації конференцій;
  - відповідальна за НИРС та підготовку до участі студентів в олімпіадах;
  - відповідальна за зв'язки з галузевими підприємствами;
  - відповідальна за формування стенду спеціальності у бібліотеці;
5. доц. Малинка О.В. відповідальна (всього 2-а)
  - за профорієнтаційну роботу;
  - член вченої ради факультету;

6. доцент Вікуль С.І. відповідальна (всього 4-и)
- за методичну роботу кафедри;
  - за формування навантаження, розкладу занять;
  - за виховну роботу кафедри і факультету (старший куратор факультету);
  - керівництво науковим гуртком «Безпека та якість харчових продуктів»;
7. доц. Гураль Л.С. відповідальна (всього 2-а)
- за ведення особистих профілів співробітників кафедри у міжнародних наукових базах даних,
  - відповідальна за практику студентів;
8. доц.. Капустян А.І. відповідальна (всього 2-а)
- за міжнародну роботу кафедри;
  - відповідальний редактор журналу «Харчова наука та технологія»;
9. Ст. викл. Науменко К.І. відповідальна (всього 4-ри)
- за наукову роботу викладачів кафедри;
  - за звіт кафедри;
  - за розроблення та підтримку сайту кафедри;
  - секретар Ради факультету ТтаТХПіПБ (знімається 200 год. учбового навантаження);
10. інж. Бойченко В.Д відповідальна (всього 1-н)
- профорг кафедри;
  - за проведення лекцій в рамках «Інституту культури»;
11. доц. Левінцова О.О. відповідальна (всього 1-н)
- за формування індивідуальних планів студентів;
12. інж. Терлецька Т.З. відповідальна за складання розкладу занять, учбове навантаження, за документообіг на кафедрі та за збереження самостійних робіт з тем, які не винесені на лекції, та екзаменаційних робіт студентів-заочників.
13. Цимбалюк А.М. відповідальна
- за охорону праці на кафедрі;
  - за складання графіку консультацій та відробок лабораторних занять для студентів денної та заочної форм навчання;
  - за стан приміщень кафедри.

*Ухвалили:* Закріпити обов'язки за членами кафедри.

#### **9. Про тему та зміст наукової студентської роботи.**

Доц. Вікуль С.І.: Виношу на обговорення тему та зміст наукової студентської роботи “ Розробка рецептур страв підвищеної біологічної активності для зниження рівня холестерину в крові», яку виконала студентка ОКР «магістр» факультету ТЗіЗБ Ліщинська Юлія Зорянівна.

*Ухвалили:* Подати роботу студентки ОКР «магістр» факультету ТЗіЗБ Ліщинської Юлії Зорянівни на тему “ Розробка рецептур страв підвищеної біологічної активності для зниження рівня холестерину в крові» на конкурс

студентських наукових робіт, оскільки тема є актуальною та робота виконана на належному науковому рівні.

#### **10. Про студентську наукову конференцію**

Доц. Решта С.П.: Студентські наукові конференції проводяться у II сем. Оскільки на нашій кафедрі у II сем. передбачається навчання переважно I курсу, то пропоную провести конференцію, як підсумок навчання I, II, III курсів, в кінці квітня II семестру.

Ухвалили: Прийняти до виконання.

**11. Інформація про готовність для подання до друку третього за 2018 рік Volume 12 Issue 3/2018 номеру журналу «Харчова наука і технологія».**

Доцент Капустян А.І.: підготовлений до друку поточний номер журналу “ Харчова наука і технологія ” виношу до розгляду на кафедрі, для того щоб обговорити статті та стан довершеності всього наданого наукового матеріалу, з розглядом можливості рекомендації його подальшого видання.

Ухвалили: підготовлений до друку третій за до друку третього за 2018 рік Volume 12 Issue 3/2018 номеру журналу «Харчова наука і технологія» вважати завершеним і рекомендувати до розгляду на Вченій Раді академії.

#### **12. Затвердження плану роботи кафедри.**

Зав. лаб. Терлецька Т.З.: Доводжу до Вашого відома зміст плану роботи кафедри (документ додається).

Ухвалили: затвердити зміст плану роботи кафедри та прийняти до виконання.

**13. Доповідь доцента кафедри Капустян А.І. про наукові здобутки за темою дисертації «Наукові основи розробки технологій функціональних імуноотропних інгредієнтів та харчових продуктів на основі сполук бактеріального походження» за перший рік докторантської підготовки за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Доцент Капустян А.І.: Розроблено методичні підходи щодо руйнування пробіотичних клітин з метою отримання фрагментів клітинних стінок із залученням фізичних, хімічних, біохімічних та комбінованих методів впливу. Вивчено імуноотропну активність розроблених функціональних харчових інгредієнтів. Проведену роботу апробовано на двох конференціях, у тому числі одна з них міжнародна. Протягом звітнього періоду надруковано дев'ять статей та оформлено чотири заявки на патенти (документ додається).

Ухвалили: Звіт докторанта кафедри харчової хімії Капустян А.І. щодо виконаної роботи над дисертаційною роботою підтримати. Експериментальна та теоретична робота проводиться відповідно до плану. Рекомендувати звіт до розгляду на засіданні наукової ради навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова.

**14. Звіт проф. Бельтюкової С.В. про підвищення кваліфікації в фізико-хімічному інституті ім. О.В. Богатського НАН України.**

Професор Бельтюкова С.В.: Доводжу до Вашого відома звіт професора Бельтюкової С.В. про підвищення кваліфікації в Фізико-хімічному інституті ім. О.В. Богатського НАН України.

Ухвалили: Програма підвищення кваліфікації проф. Бельтюкової С.В. в Фізико-хімічному інституті ім. О.В. Богатського НАН України виконана у повному обсязі. Кафедра рекомендує затвердити звіт про підвищення кваліфікації проф. Бельтюкової С.В.

**15. Про зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікованої харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь бакалавр, розробленої доцентом кафедри О.О. Антіпіною.**

Доцент Антіпіна О.О.: Доводжу до Вашого відома зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікованої харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь бакалавр.

Ухвалили: Схвалити зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікованої харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь бакалавр, розробленої доцентом кафедри О.О. Антіпіною та рекомендувати на розгляд відповідної Ради спеціальності.

**16. Про зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Методологія наукових досліджень» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь магістр, розробленої доцентом кафедри С.О. Озоліною.**

Доцент Озоліна О.О.: Доводжу до Вашого відома зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Методологія наукових досліджень» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь магістр.

Ухвалили: Схвалити зміст навчальної програми обов'язкової дисципліни «Методологія наукових досліджень» зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»), ступінь магістр, розробленої доцентом кафедри С.О. Озоліною та рекомендувати на розгляд відповідної Ради спеціальності.

Головуючий:



проф. Черно Н.К.

Секретар:



доц.. Решта С.П.