

**Протокол № 15**  
від 25 червня 2019 р.

засідання кафедри харчової хімії та експертизи

Головуючий: проф. Черно Н.К.

Секретар: доц. Решта С.П.

**ПРИСУТНІМИ Є:**

Д.т.н. 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., доц. к.т.н. Науменко К.І., доц. Шарахматова Т.Є., зав. лабораторіями: Терлецька Т.З., Цимбалюк А. М., інженери: Бойченко В.Д., Соколи Л.В., Прилепова Л.П., Шаповал О.В., Іськова О.О.

**Порядок денний**

1. Затвердження звіту кафедри за 2018/2019 навчальний рік.

Доповідач: проф. Черно Н.К.

2. Інформація про проведення практики.

Доповідач: доц. Гураль Л.С.

3. Календарні плани занять на I семестр.

Доповідач: зав. лаб. Терлецька Т.З.

4. Методичне забезпечення занять I семестру.

Доповідач: доц. Антипіна О.О.

5. Обговорення та затвердження розподілу навантаження на другу половину дня викладачів кафедри.

Доповідач: проф. Черно Н.К.

6. Плани наукової та методичної роботи кафедри.

Доповідач: доц. Капустян А.І.

**1. Затвердження звіту кафедри за 2018/2019 навчальний рік.** Професор Черно Н.К.: Навчальний процес та наукова робота на кафедрі

рі здійснювались за участю висококваліфікованого викладацького та навчально-допоміжного персоналу. Усі викладачі планово проходять курси підвищення кваліфікації. Учбове навантаження у розмірі 1,5 ст. професора, д.т.н.; 6,25 ст. доцентів виконано. Проводиться робота над кандидатською дисертацією 2-го року аспірантури під керівництвом д.т.н., проф. Черно Н.К. та докторантською дисертацією за планом працює доцент Капустян А.І. (2-ий рік докторантури). Консультант – Черно Н.К. Співробітники кафедри приймають участь у фундаментальних та прикладних НДР. Виконуються роботи за темами: «Полісахариди. Створення фізіологічно-активних харчових наноконпонентів на основі біомолекул полісахаридів» та «Мікроорганізми як джерело біологічно активних харчових інгредієнтів» під керівництвом проф., д.т.н. Черно Н.К. Ведуться роботи над темою: «Розробка оптичних сенсорних систем для визначення якості і безпеки харчових продуктів» під керівництвом проф., д.т.н. Бельтюкової С.В. За період поточного року вийшли з друку всього 67 публікацій викладачів кафедри, аспірантів, магістрантів та студентів 2-го, 3-го та 4-го курсів. Звіти з НДРС та учнями шкіл, про здійснення профорієнтаційної роботи були заслухані та затверджені. При забезпеченні якості освіти була залучена спонсорська допомога у розмірі 30000 грн. Усі курси, які викладаються на кафедрі ХХтаЕ мають достатньо повний пакет документації з методичного забезпечення, що було підтверджено перевіркою НМЦ ЗЯВО у березні 2019 рр. Своєчасно розробляються методичні матеріали для нових курсів для бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології», а також оновлюються для інших дисциплін. План видань 2018/2019 рр. повністю виконаний. Регулярно відбуваються відкриті лекції провідних професорів та доцентів кафедри, а також молодих викладачів. Сайт кафедри знаходиться на реструктуризації у зв'язку зі змінами у структурі учбового процесу кафедри. На кафедрі успішно проводиться робота із створення безпечних умов праці та навчання, забезпечення протипожежної безпеки.

Ухвалили: Звіт кафедри за 2018/2019 навчальний рік затвердити та наголосити на наявні проблеми та шляхи їх вирішення перед ректоратом ОНАХТ, а саме: дефіцит реактивів для лабораторного практикуму та відсутність в академії лабораторії фізико-хімічних методів дослідження.

## **2. Інформація про проведення практики.**

Доцент Гураль Л.С.: Доводжу до Вашого відома програми проведення всіх видів практики для бакалаврів та магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів»), що включає в себе ознайомлення з технологічними процесами та відділами технічного контролю, тощо підприємств харчової промисловості міста та України.

Ухвалили: Програми проведення практики для бакалаврів та магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма

«Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів»), ступінь «Бакалавр».

### **3. Календарні плани занять на I семестр.**

Зав.лаб. Терлецька Т.З.: Доводжу до Вашого відома зміст календарних планів занять з дисциплін, що їх викладають наші колеги в I семестрі 2019/2020 навчального року.

Ухвалили: Зміст календарних планів занять в I семестрі 2019/2020 навчального року

### **4. Методичне забезпечення занять I семестру.**

Доцент Антіпіна О.О.: Доводжу до Вашого відома, що необхідно активізувати роботу по розробці методичного забезпечення за новими курсами «Експертиза харчових продуктів» з курсовими проектами, які закріплені за професором Бельтюковою С.В. та доцентом Малинкою О.В, «Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів», ця дисципліна закріплена за доцентом Гураль Л.С. та «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчових продуктів», ця дисципліна закріплена за доцентом Антіпіною О.О.

Ухвалили: Прийняти до відома та виконання.

### **5. Обговорення та затвердження розподілу навантаження на другу половину дня викладачів кафедри.**

Професор Черно Н.К.: Доводжу до Вашого відома проект документу, в якому надається розподіл навантаження на другу половину дня викладачів кафедри. В ньому розділ «Наукова робота» містить 57 пунктів і на нього відведені 381-642 години. На розділ «Організаційна робота» містить 20 пунктів і на нього відведені до 1140 годин. На розділ «Науково-методична робота» містить 44 пунктів і на нього відводиться 1190 – 1870 годин.

Ухвалили: Прийняти документ, в якому надається розподіл навантаження на другу половину дня викладачів кафедри до відома та виконання.

### **6. Плани наукової та методичної роботи кафедри.**

Доцент Капустян А.І.: Доводжу до Вашого відома проект планів наукової та методичної роботи кафедри. В цих документах пропонується активізувати проведення роботи над кандидатською та докторантською дисертаціями за планом. Співробітникам кафедри і на далі необхідно приймати участь у фундаментальних та прикладних НДР, які виконуються за темами: «Полісахариди. Створення фізіологічно-активних харчових наноконпонентів на основі біомолекул полісахаридів» та «Мікроорганізми як джерело біологічно активних харчових інгредієнтів» під керівництвом проф., д.т.н. Черно Н.К. Досліджувати біологічну активність водних розчинів ряду рослин. Вести роботи над темою: «Розробка оптичних сенсорних систем для

визначення якості і безпеки харчових продуктів». Щодо методичної роботи, то необхідно оновити ряд ОПП та розробити Навчальні та Робочі програми до нових дисциплін, які щойно з'явилися на кафедрі.

Ухвалили: Прийняти до відома та виконання.

Головуючий:



проф. Черно Н.К.

Секретар:



доц. Рецнта С.П.