

Протокол № 3
від 10 жовтня 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., доц. к.т.н. Науменко К.І., доц., к.т.н. 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. Обговорення відкритої лекції професора Черно Н.К. з дисципліни «Харчова хімія» на тему «Макронутрієнти», яка відбулась 03.10.2018 р. на 2-ій парі в ауд. 107 Д та прочитана для студентів (І курс) денної форми навчання факультету ІТХіЗГБ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Доповідач: доц. Капустян А.І.

2. Інформація про Наказ № 358-01 «Про проведення I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади»

Доповідач: проф. Черно Н.К.

3. Проведення інструктажу з нових Правил пожежної безпеки України.

Доповідач: зав. лаб. Терлецька Т.З.

4. Обговорення результатів вхідного контролю.

Доповідач: доц. Антипіна О.О.

5. Затвердження білетів модульних контрольних робіт з дисциплін «Загальна та неорганічна хімія», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», «Харчова хімія», «Аналітична хімія», «Основи наукових досліджень» тощо для студентів-бакалаврів та магістрів напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів» та інших, що викладаються на кафедрі.

Доповідач: доц. Вікуль С.І.

6. Про зміст Програми навчальної дисципліни «Аналітична хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Швець Л.І., викладач коледжу ОНАХТ.

Доповідач: викладач коледжу ОНАХТ Швець Л.І.

7. Про зміст Програми навчальної дисципліни «Неорганічна хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, конди-

терських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Дьякова Т.В., викладач коледжу ОНАХТ.

Доповідач: викладач коледжу ОНАХТ Дьякова Т.В.

8. Про затвердження тем дипломних робіт студентів-бакалаврів з напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів».

Доповідач: доц. Решта С.П.

9. Обговорення відкритої лекції доц. Вікуль С.І. з дисципліни «Хімія» на тему «Комплексні сполуки», яка відбулась 27.09.2018 р. на 1-ій парі в ауд. 325 Д та прочитана для студентів (I курс) денної форми навчання факультету ТЗіЗБ за спеціальністю 181 «Харчові технології та інженерія».

Доповідач: доц. Антіпіна О.О.

1. Обговорення відкритої лекції професора Черно Н.К. з дисципліни «Харчова хімія» на тему «Макронутрієнти», яка відбулась 03.10.2018 р. на 2-ій парі в ауд. 107 Д та прочитана для студентів (I курс) денної форми навчання факультету ІТХіЗГБ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Доцент Капустян А.В.: Лекцію прочитано на найвищому професійному рівні, в повному обсязі. Назва та викладений матеріал лекції відповідають РПК «Харчова хімія». Тему розкрито повністю, з наданням яскравих прикладів. Лектор має чудовий контакт з аудиторією. Наданий теоретичний підхід щодо впливу макронутрієнтів у харчових технологіях. Лектор закріплювала теоретичний матеріал прикладами, що стосуються напрямку підготовки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Лекція безумовно заслуговує на позитивну оцінку.

Ухвалили: Надати відкритій лекції професора Черно Н.К. позитивну оцінку.

2. Інформація про Наказ № 358-01 «Про проведення I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади» Професор Черно Н.К.: з метою підвищення якості підготовки кваліфікованих фахівців, пошуку обдарованої студентської молоді, стимулювання їх творчої праці та згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13 грудня 2012 року № 1410 «Про затвердження Положення про проведення Всеукраїнської студентської олімпіади» ректор видав наказ № 358-01 в якому, затверджуються оргкомітет I етапу Всеукраїнської олімпіади з дисциплін, галузей знань і спеціальностей (освітньо-професійних програм) в ОНАХТ та надається доручення деканам факультетів спільно з завідувачами кафедр подати графік підготовки та проведення I етапу Олімпіади, склад журі, провести I етап Олімпіади в період з 05.11.2018 р. по 15.12.2018 р.
Ухвалили: Прийняти до виконання.

3. Проведення інструктажу з нових Правил пожежної безпеки України.

Зав. лаб. Терлецька Т.З.: з метою підвищення знань з питань пожежної безпеки, якості проведення протипожежних інструктажів з працівниками та особами, що навчаються в академії відповідно до Правил пожежної безпеки в Україні, затверджених наказом МВС України від 30.12.2014 р. № 1417 та наказу ОНАХТ був проведений позаплановий інструктаж з питань техногенної і пожежної безпеки. Нам, відповідно, потрібно перевірити стан шляхів евакуації і запасних виходів, наявності первинних засобів пожежогасіння, стану протипожежної безпеки і скласти відповідний акт. Кожен співробітник повинен повторно ознайомитись з правилами протипожежної безпеки та прийняти їх до виконання, а також кожен співробітник має підписатись у журналі протипожежної безпеки кафедри.

Ухвалили: Прийняти до виконання.

4. Обговорення результатів вхідного контролю.

Доц. Антіпіна О.О.: За результатами вхідного контролю можна зробити висновок, що велика кількість студентів у майбутньому буде відставати в навчанні. Списки з результатами вхідного контролю викладачі мають надати в деканат, є пропозиція провести з студентами бесіди всім викладачам з обговоренням ситуації їх цілеспрямованості на успішність.

Ухвалили: Затвердити результати вхідного контролю та передати їх до деканатів.

5. Затвердження білетів модульних контрольних робіт з дисциплін «Загальна та неорганічна хімія», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», «Харчова хімія», «Аналітична хімія», «Основи наукових досліджень» тощо для студентів-бакалаврів та магістрів напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів» та інших, що викладаються на кафедрі.

Доцент Вікуль С.І.: доводжу до вашого відома зміст білетів модульних контрольних робіт з дисциплін «Загальна та неорганічна хімія», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», «Харчова хімія», «Аналітична хімія», «Основи наукових досліджень» тощо для студентів-бакалаврів та магістрів напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів» та інших, що викладаються на кафедрі.

Ухвалили: зміст білетів модульних контрольних робіт з дисциплін «Загальна та неорганічна хімія», «Основи хімії та фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів», «Харчова хімія», «Аналітична хімія», «Основи наукових досліджень» тощо для студентів-бакалаврів та магістрів напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості

і безпеки харчових продуктів» та інших, що викладаються на кафедрі ухвалити.

6. Про зміст Програми навчальної дисципліни «Аналітична хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Швець Л.І., викладач коледжу ОНАХТ.

Викладач коледжу ОНАХТ Швець Л.І.: Доводжу до Вашого відома зміст Програми навчальної дисципліни «Аналітична хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яка була схвалена на засіданні циклової комісії хімічних дисциплін протокол №1 від 28.09.2018 р. та розглянута і схвалена на засіданні методичної ради коледжу ОНАХТ протокол № 1 від 11.09. 2018 р.

Ухвалили: зміст Програми навчальної дисципліни «Аналітична хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Швець Л.І., викладач коледжу ОНАХТ.

7. Про зміст Програми навчальної дисципліни «Неорганічна хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Дьякова Т.В., викладач коледжу ОНАХТ.

Викладач коледжу ОНАХТ Дьякова Т.В.: Доводжу до Вашого відома зміст Програми навчальної дисципліни «Неорганічна хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яка була схвалена на засіданні циклової комісії хімічних дисциплін протокол №1 від 28.09.2018 р. та розглянута і схвалена на засіданні методичної ради коледжу ОНАХТ протокол № 1 від 11.09. 2018 р.

Ухвалили: зміст Програми навчальної дисципліни «Неорганічна хімія» для студентів зі спеціальності: 181 «Харчові технології. Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів», яку розробила Дьякова Т.В., викладач коледжу ОНАХТ.

8. Про затвердження тем дипломних робіт студентів-бакалаврів з напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів».

Доцент Решта С.П.: Доводжу до Вашого відома теми дипломних робіт студентів-бакалаврів групи ТМ-45 з напрямку 181 «Харчові технології» зі

спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів», а саме:

1. Технологічна експертиза виробництва м'ясної консервованої продукції, студ. Цапля Р.І., керівник доц. Решта С.П.
2. Розроблення схеми ХАСП для сиркових десертів на ТОВ «Гормолзавод №1», студ. Бабіч М. керівник доц. Вікуль С.І.
3. Розробка методів встановлення фальсифікації приправ «Вассабі», студ. Крижановська А., керівник доц. Малинка О.В.
4. Експертиза якості зерна експортних партій, студ. Ляшан А., керівник доц. Антіпіна О.О.
5. Аналіз процесу виробництва чорного шоколаду, студ. Кривохиженко О., керівник доц. Антіпіна О.О.
6. Технологічна експертиза виробництва кальцієвмісної дієтичної добавки, студ. Єршова К.С., керівник доц. Гураль Л.С.
7. Застосування елементів ХАСП при виробництві морозива «Еко», студ. Риженко Д., керівник доц. Озоліна С.О.
8. Технологічна експертиза виробництва функціонального напою, студ. Стахурська Я., керівник доц. Науменко К.І.


Ухвалили: Схвалити теми дипломних робіт студентів-бакалаврів групи ТМ-45 з напрямку 181 «Харчові технології» зі спеціальності «Технологічна експертиза якості і безпеки харчових продуктів» та рекомендувати на розгляд Ради спеціальності.

9. Обговорення відкритої лекції доц. Вікуль С.І. з дисципліни «Хімія» на тему «Комплексні сполуки», яка відбулась 27.09.2018 р. на 1-ій парі в ауд. 325 Д та прочитана для студентів (I курс) денної форми навчання факультету ТЗіЗБ за спеціальністю 181 «Харчові технології та інженерія».


Доцент Антіпіна О.О.: Тема лекції узгоджена з планом у РПК з відповідної дисципліни. Матеріал лекції доволі складний але викладений грамотно та вельми доступно. Студентська аудиторія сприймала його з зацікавленістю. Лектор надавала приклади, що пов'язані з їхньою спеціалізацією і це, безумовно, сприяло кращому сприйняттю матеріалу. В цілому лекцію прочитано досить професійно і вона заслуговує на позитивну оцінку.

Ухвалили: Надати відкритій лекції професора Черно Н.К. позитивну оцінку.

Зав. кафедри харчової
хімії та експертизи, д.т.н., проф.

 Черно Н.К.

Секретар, к.т.н., доц.

 Решта С. П.