

ПРОТОКОЛ

розширеного засідання кафедри харчової хімії та експертизи
№ 7 від 4.02.2022

Головуючий доц. Капустян А.І.
Секретар доц. Озоліна С.О.

Присутні: науково-педагогічний персонал: зав. Кафедри, гарант Капустян А.І., професори Черно Н. К., Бельтюкова С.В., доценти Антіпіна О.О., Гураль Л.С., Малинка О.В., Вікуль С.І., Шарахматова Т.Є., Лівенцова О.О., Науменко К.І., Озоліна С.О., ст. викл. Степанова Г.О., зав. лабораторіями: Терлецька Т.З., Цимбалюк А. М; здобувачі ОКР «Магістр»: Котова Г.О., Герелюк М.О., Ольховський Р.І, Найдъонов О.Ю, Сиротюк О.О., Громик Т.В.; випускники Задорожній А.О., Комарніцька Ю.В., Єршова К.С., Лісник В.О., Шаталова Д.М., Риженко Д.; Очкурьюву О. Коротчин М.; Деречіну А., Майструк Н.; стейкхолдери Литвиненко Т.В., Станкова Н.О., Гафткович А.В.; Митник Д.А., Гречана О.С..

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Обговорення ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» 2022 р.

Гарант Капустян А.І., здобувачі, випускники, стейкхолдери, викладачі.

2. Про готовність кафедри до початку 2 семестру 2021-2022 навчального року

Зав. лаб. Терлецька Т.З. доц. Капустян А.І.

3. Про підсумки зимової сесії

Викладачі кафедри

4. Про стан підготовки дипломних робіт пошукачами СВО бакалавр і магістр, захист яких планується в червні цього року

Викладачі кафедри

5. Підготовка до методичної та наукової конференцій викладачів університету

Доц. Капустян А.І., доц. Антіпіна О. О

6. Підготовка до студентської наукової конференції

Ст. викладач Степанова Г.О

7. Про профорієнтаційну роботу в технікумах

Доц. Малинка О. В., доц. Капустян А.І

8. Звіт про результати стажування

Доц. Шарахматова Т. Є.

9.. Затвердження планів підвищення кваліфікації (стажування)

Викладачі кафедри

1. Обговорення ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» 2022 р.

Виступила гарант ОПП Технологічна експертиза та безпека харчової продукції д.т.н., доцент Капустян А.І.: Капустян А.І. оголосила про склад робочої групи ОПП та довела до відома присутніх про загальні відомості, цілі, компетентності та програмні результати ОПП, навела перелік обов'язкових та вибіркового освітніх компонент (ОК) та відповідність їх програмним результатам навчання (ПРН). Також Капустян А.І. доповіла про результати онлайн опитування здобувачів, стейкхолдерів та викладачів. У результаті анонімного онлайн-опитування, превалююча більшість здобувачів (88,4%) оцінили задоволеність цілями та програмними результатами ОП на «добре» та «відмінно», 86,7% опитуваних випускників були задоволені рівнем отриманих знань та умінь. Окремі респонденти-здобувачі зазначали про необхідність збільшення годин для практичної підготовки та приділенню більшої уваги аналізу технологій харчових виробництв. Респонденти-випускники зазначали про доцільність впровадження у навчальний процес практичних завдань з розробки проектів програм-передумов для впровадження системи НАССР.

Виступили здобувачі Котова Г.О., Герелюк М.О., Ольховський Р.І, Найдьонов О.Ю, Сиротюк О.О., Громик Т.В., випускники Задорожній А.О., Комарніцька Ю.В., Єршова К.С., Лісник В.О., Шаталова Д.М., які підтримали ініціативу респондентів онлайн-опитування. Та запропонували врахувати пропозиції здобувачів та випускників ОП в наповненні ОК 5 та ОК 6, а також збільшити години для практичної підготовки.

Виступила стейкхолдер Гафткович А.В., яка зазначила, що досить доречним є сформульовані в освітній програмі ПРН 13* та ПРН 15*. ПРН 13* «Розробляти та впроваджувати системи менеджменту безпечності та якості, у т.ч. імплементувати належну гігієнічну та виробничу практики, процедури, засновані на принципах НАССР, проводити аудит на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції» забезпечує необхідні аспекти функціонування операторів ринку харчової промисловості, які регламентуються сучасним українським харчовим законодавством. ПРН 15* «Оперувати вітчизняними та міжнародними нормативно-правовими актами, що стосуються харчової індустрії, національними та міжнародними стандартами, аналізувати їхню відповідність та можливість шляхів гармонізації» є також дуже актуальним, адже імплементация вимог щодо асоціації України та Європейського союзу передбачає значні зміни в українському харчовому законодавстві, націлені на гармонізацію з європейськими директивами та вимогами, окрім того, виробництво харчової продукції для експорту також вимагає знання іноземних стандартів та норматив.

У результаті ретельного аналізу відповідності освітніх компонент (ОК) проекту ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» компетенціям та програмним результатам освітнього стандарту,

рекомендовано більш прозоро відобразити ПРН 5, а саме, «Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання...». У зв'язку з цим доцільно змінити назву ОК 6 «Дієтичні добавки та функціональні харчові продукти» та удосконалити її наповнення згідно ПРН 5. Оскільки у законі України 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» закладено поняття «новітній харчовий продукт», що передбачає інноваційну складову, то дану ОК6 доцільно назвати «Технологія новітніх продуктів харчування», що буде корелювати також з науковим напрямком кафедри Харчової хімії та експертизи, яка забезпечує дану ОПП, а саме, отриманням біологічно-активних речовин рослинного та мікробіального походження як функціонально-фізіологічних інгредієнтів. Засади виробництва традиційної харчової продукції також необхідно включити в навчальний план даної ОК.

У цілому проект ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» викладено на достатньо високому рівні, впровадити її у навчальний процес доцільно згідно рекомендацій.

Виступила стейкхолдер Литвиненко Т.В., яка доповіла, що в ОПП сформульовано чотири спеціальних компетентності та чотири програмні результати, які забезпечують її особливість та відповідність актуальним вимогам та потребам харчової індустрії, необхідності експертизи якості та безпечності харчової продукції. Зокрема, ПРН 12* «Проводити випробування щодо якості та безпечності харчової продукції, удосконалювати існуючі і впроваджувати нові методи експертизи щодо визначення її нутрієнтного складу, фальсифікатів та контамінантів» дозволить здобувачам набути навичок та вмінь для роботи у незалежних випробувальних центрах експертизи харчової продукції, виробничих лабораторіях і т.п.. Це особливо актуально для південного регіону України, який спеціалізується на експорті харчової продукції морськими шляхами, що обумовлює достатньо високу локалізацію центрів експертизи та потребу у фахівцях даного профілю.

ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» передбачає ряд обов'язкових та вибіркового освітніх компонент. Обов'язкові освітні компоненти повністю забезпечують опрацювання загальних, спеціальних компетентностей та програмних результатів, прописаних в ОПП, що підтверджується матрицями відповідності освітніх компонент компетентностям та програмним результатам.

Доопрацювання потребує перелік вибіркового дисциплін, зокрема, доцільним було б введення освітньої компоненти «Безпека крафтової та нішевої харчової продукції», оскільки цей сектор галузі є досить затребуваним сьогодні.

Удосконалення потребує також структурно-логічна схема послідовності викладання обов'язкових дисциплін по семестрам.

Виступила стейкхолдер Станкова Н.О. та зазначила, що ОПП, що розглядається, має достатній перелік компетентностей та програмних результатів, які добре задовольняють потреби та актуальні задачі харчової галузі, особливо ПРН 13* «Розробляти та впроваджувати системи

менеджменту безпечності та якості, у т.ч. імплементувати належну гігієнічну та виробничу практики, процедури, засновані на принципах НАССР, проводити аудит на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції».

ПРН 14* «Мати спеціалізовані знання щодо, походження, фізіологічної активності та методів отримання біологічно-активних речовин рослинного та мікробіального походження як необхідних компонентів для реалізації технологій дієтичних добавок, новітніх / функціональних харчових продуктів згідно чинного законодавства та останніх світових тенденцій» обумовлює особливість ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Розроблення та впровадження технологій новітніх продуктів харчування відповідно до державного та/або європейського регулювання є «вищою ланкою» даної галузі, забезпечує інноваційну складову, задовольняє потреби споживачів, що слідкують за трендами у індустрії здорового та безпечного харчування. Досить доречними у даному аспекті у структурі навчання є освітні компоненти «Інтелектуальна власність» та «Інноваційний менеджмент». ПРН 14 корелює з напрямком наукової школи, яка функціонує в рамках кафедри Харчової хімії та експертизи, що обумовлює можливість реалізації актуальних наукових досліджень в кваліфікаційних випускних роботах та, в результаті, дотримання засад академічної доброчесності.

Не дивлячись на перелічені переваги, недоліком даної ОПП є недостатня кількість кредитів ЄКТС для практичної підготовки здобувачів СВО «магістр». Доцільно збільшити кількість годин для ОК «Виробнича практика», можливо, за рахунок дисциплін вибіркового каталогу.

Виступили стейкхолдери Митник Д.А., Гречана О.С., які у цілому підтримали пропозиції колег та зазначили, що дисципліни, компетентності та ПРН в ОП відповідають потребам операторів ринку харчової промисловості, але потребують деякого коригування. Доцільно скоригувати ПРН 14, назву дисципліни «Дієтичні добавки та функціональні харчові продукти» на «Технологія новітніх продуктів харчування» та удосконалити її наповнення згідно ПРН 5. Доцільно до переліку вибірових дисциплін увести ОК щодо безпеки крафтової та нішевої продукції.

Виступила голова Студентської ради факультету ТмаТХПіПБ Чудік Р. та висловила побажання про збільшення кількості вибірових ОК з інших ОП з метою можливого розширення переліку soft навичок здобувачів, а також зазначила про необхідність продовження позитивного досвіду тісного контакту викладачів та здобувачів при обговоренні та удосконаленні ОП.

Виступила доц. Науменко К.І. із інформацією про оновлення державного класифікатора професій ДК 003:2010 №10 від 25 жовтня 2021 року № 810-21 та необхідність внесення коректив в ОПП п.4.

Виступила доц. Малинка О.В. з коментарями щодо структурно-логічної схеми ОК та необхідністю деякого коригування взаємозв'язку між ними.

2. Про готовність кафедри до початку другого семестру 2021-2022 навчального року

Зав. лаб. Терлецька Т.З. зазначила, що календарні плани, програми, робочі зошити з дисциплін, які викладаються на кафедрі, підготовлені. Учбово-допоміжний персонал підготує лабораторний практикум за тиждень до початку занять в аудиторіях університету. В лабораторіях все відповідає вимогам відділу з охорони праці.

Доц. Антіпіна О.О. зазначила, що методичними матеріалами студенти забезпечені в повному обсязі.

Доц Капустян А.І. зазначила, що на випадок подовження карантину і перенесення лабораторного практикуму он-лайн трьома викладачами спільно з УДП підготовлено відеоматеріали з трьох дисциплін (доц.. Гураль Л.С., доц.. Малинка О.В., доц.. Капустян А.І.).

3. Про підсумки зимової сесії

Доц. Малинка О.В. зазначила, що з дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» перездали і ліквідували заборгованість 3 студентів гр.. ТМ 12: Білий, Морозюк, Криворученко. Залишилося 5 боржників з ТМ 11 - Білозір, Луфаренко, Махорін, з ТМ 12 - Гарбуз, Цілінський.

Дисципліну «Експертиза харчових продуктів» перездали 4 магістранта Кириляк, Прилепова, Назарук, Іванюк. Залишилося ще 6 людей: Блажієвський, Гальчук, Зубрицька, Лукашенко, Сиротюк, Чистякова (ТМ 55).

Доц. Антіпіна О.О. повідомила, щодо дисципліни «Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації» з 6 студентів, які мали заборгованість, троє пересклали іспит.

Боржники, які не склали іспит з дисципліни «Загальна та неорганічна хімія» – студенти ТХ – 108, четверо людей.

Доц. Гураль Л.С. повідомила, що з 6 боржників з дисципліни «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції» пересклали іспит двоє – Дерезюк і Унгер.

Доц Капустян А.І. зазначила, що викладачі провели серйозну роботу зі студентами першого курсу, що дозволило отримати достатньо високі показники успішності.. Складання тестів в Мудлі студентами різних груп забезпечує об'єктивність оцінювання їхніх знань.

4. Про стан підготовки дипломних робіт пошукачами СВО бакалавр і магістр, захист яких планується в червні цього року

Доц Капустян А.І. запропонувала докладно зупинитися на кандидатурах, які викликають занепокоєння.

Доц. Гураль Л.С. зазначила, що сесія не закрита у Дерезюка і Дулепової.

Доц.. Науменко К.І. доповіла, що складна ситуація в Унгера і він не йде на контакт.

Доц.. Вікуль С. І. зазначила, що запитання виникають щодо Мацкевич.

Доц. Доценко А.І. зазначила, що з Білим немає контакту, а борги є.

Доц. Антіпіна О.О. зауважила, що Корчевський докладає мало зусиль для виконання роботи. Лужецька практично не працює над виконанням дипломної роботи.

Доц. Шарахматова Т.Є. зауважила, що зі студентами треба більше працювати, приділяти їм більше уваги.

5. Підготовка до методичної та наукової конференцій викладачів університету

Доц. Антіпіна О.О. висловила думку, що викладачами кафедри буде підготовлено щонайменше тези трьох доповідей.

Доц Капустян А.І. нагадала, що тези доповідей на наукову конференцію університету мають готувати всі викладачі. Усну доповідь, ймовірно, буде робити аспірантка Єршова К. Для неї це буде нагода покращити своє вміння пояснювати і захищати отримані результати експерименту.

Проф. Черно Н.К. запропонувала підготовку постера авторів Черно Н.К., Гураль Л.С. за результатами дослідження меланіну.

6. Підготовка до студентської наукової конференції

Ст. викладач Степанова Г.О. зазначила, що конкретні строки проведення конференції ще уточнюються. Загалом треба орієнтуватися на доклади магістрантів, але й залучати студентів молодших курсів. Кожен викладач пропонує 1-2 доповідачів. Поки ще є час, треба вже формулювати назви доповідей, починати підготовку тексту.

Проф. Черно Н.К. звернула увагу на те, що треба починати роботу зі студентами на 2-3 курсах, щоб потім до 4 курсу був накопичений матеріал, який можна подати на конкурс студентських робіт, оскільки з роботами магістрантів це неможливо.

7. Про профорієнтаційну роботу в технікумах

Доц. Капустян А.І. повідомила, що невдовзі почнуться заняття в технікумах і необхідно активізувати профорієнтаційну роботу. Нафтогазовим технікумом опікуються доценти Лівенцова О.О. і Малинка О.В., механіко-технологічним доц. Шарахматова Т.Є. Треба узгодити строки і форми контакту з керівництвом цих закладів і студентами. Доцільно залучити до проведення заходів асп. Єршову К.

Доц. Шарахматова Т.Є. зауважила, що там є спеціальність, яка відповідає нашій. Було б добре, якби наші викладачі викладали там деякі профільні дисципліни. В нашому учбовому закладі є кафедри, які працюють таким чином.

8. Звіт про результати стажування

Доц. Шарахматова Т.Є. доповіла про результати стажування (*звіт додається*)

9. Затвердження планів підвищення кваліфікації (стажування)

Викладачі кафедри : доценти Вікуль С.І., Малинка О.В., Гураль Л.С., ст.. викладач Степанова Г.О. доповіли про плани стажування в період з 15.02.22 по 15.06.22 на базі ТОВ «КОТЕКНА Україна ЛІМІТЕД» (*плани додаються*)

Ухвалили

1. Прийняти пропозиції здобувачів, стейкхолдерів до відома та врахувати в проєкті ОПП 2022 р. а саме:
 - змінити формулювання ПРН 14 відповідно до рекомендацій стейхолдера Гафткович А.В. та інших учасників обговорення ОП
 - скоригувати назву ОК 6 та удосконалити її зміст згідно ПРН 5 відповідно до рекомендацій випускників ОП та роботодавців
 - оновити п.4 ОП згідно оновлення ДК 003:2010 №10 від 25 жовтня 2021 року № 810-21
 - відредагувати структурно-логічну схему ОП
 - вдосконалити каталог вибіркових дисциплін відповідно до рекомендацій стейкхолдера Литвиненко Т.В. та представниці студентського самоврядування Чудік Р.
2. Схвалити роботу щодо підготовки кафедри до початку другого семестру 2021-2022 навчального року.
3. Вважати задовільними підсумкові результати зимової сесії. Активізувати роботу зі студентами, які мають заборгованості. Підтримувати з ними телефонний зв'язок, працювати разом з деканатами.
4. Активно працювати зі студентами – нашими випускниками. В кожному окремому випадку з'ясовувати причини заборгованості, конструктивно підходити до пошуку шляхів їх ліквідації. У випадку небажання до такої співпраці, пояснити, що інший шлях – відрахування з університету.
5. На методичну конференцію університету підготувати тези не менше як трьох доповідей. До наукової конференції викладачів за результатами проведених досліджень постер готують проф..Черно Н.К. і доц.. Гураль Л.С. Усну доповідь готує аспірантка Єршова К.
6. До студентської наукової конференції кожен викладач має підготувати одного або двох доповідачів. Прийняти до уваги необхідність залучати до роботи в студентських гуртках студентів 2-3 курсів.
7. Скласти конкретний план роботи з керівництвом і студентами технікумів, починаючи з березня місяця, узгодити дати зустрічей. Залучити до профорієнтаційної роботи асп. Єршову К.
8. Затвердити звіт доц. Шарахматової Т. Є. за результатами стажування.

9. Затвердити плани стажування доцентів: Вікуль С.І., Малинка О.В., Гураль Л.С., ст.. викладач Степанова Г.О. в період з 15.02.22 по 15.06.22 на базі ТОВ «КОТЕКНА Україна ЛІМІТЕД»

Головуючий ПІДПИСАНО Антоніна КАПУСТЯН

Секретар ПІДПИСАНО Софія ОЗОЛІНА