

ПРОТОКОЛ

засідання кафедри харчової хімії та експертизи № 2 від 9.09.2022

Головуючий доц. Капустян А.І.

Секретар доц. Озоліна С.О.

Присутні: зав. кафедри 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., Науменко К.І., Озоліна С.О., ст. викл. Степанова Г.О., зав. лабораторіями: Терлецька Т.З., Цимбалюк А. М., інженери: Соколи Л.В., Прилепова Л.П., Шаповал О.В., Іськова О.О., Бойченко В.Д., Денісюк Н.О.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Обговорення змісту курсової роботи з дисципліни «Експертиза харчової продукції»

Доц. Малинка О.В., доц. Капустян А.І.

2. Рекомендація студентської роботи до участі в конкурсі

Доц. Гураль Л.С.

3. Звіт за результатами стажування

Проф. Бельтюкова С.В., зів. лаб. Цимбалюк А.М.

4 Про стан виконання кваліфікаційних робіт магістрантами

Викладачі кафедри

5. Про рекомендацію методичних матеріалів до друку

Проф. Бельтюкова С.В., доц. Науменко К.І.

6. Різне

Доц. Капустян А.І.

Слухали:

1. Обговорення змісту курсової роботи з дисципліни «Експертиза харчової продукції»

Доц. Капустян А.І., зазначила, що є відповідні методичні матеріали щодо виконання курсової роботи. З ними всі ознайомлені і суттєвих заперечень тут немає. Питання полягає в іншому. Коли мова йде про якісь удосконалення відомого продукту, підхід до його експертизи має спиратися на відповідні стандарти. Студент має чітко розуміти, які кроки треба зробити. Але інколи магістерська робота є науково-дослідною, немає відомих продуктів. Чи маємо ми самостійно вибудовувати схему аналізу такого зразка саме в цій курсовій роботі?

Доц. Малинка О.В. зазначила, що на її погляд, беручі до уваги, що ми готуємо майбутніх експертів, при виконанні курсової роботи ми маємо навчити їх як раз проводити експертизу відомих продуктів. Вони зараз тільки

навчаються. Саме з такими задачами насамперед вони будуть стикатися у майбутньому.

Доц. Гураль Л.С. висловила думку, що у випадку, коли додається якийсь новий інгредієнт до харчового продукту, доцільно проводити не експертизу цього нового інгредієнту, а продукту, до якого він додається. Можливо, доцільно надіслати план доповіді на електронну пошту. Викладачі зможуть надіслати свої пропозиції.

2. Рекомендація студентської роботи до участі в конкурсі

Доц. Гураль Л.С. ознайомила присутніх зі змістом науково-дослідницької роботи «Отримання та характеристика меланіновмісного харчового інгредієнту з розширеним спектром фізіологічної дії», виконаної студенткою 4 курсу СВО «Бакалавр» Кравченко К.В., яка навчається за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції».

3. Звіт за результатами стажування

Проф. Бельтюкова С.В., зав. лаб. Цимбалюк А.М. доповіли про результати стажування (звіти додаються)

4. Про стан виконання кваліфікаційних робіт магістрантами

Доц. Вікуль С.В. зазначила, що Герелюк, Корнецова, Житкевич над своїми дипломними роботами.

Доц. Науменко К.І. повідомила, що Котова, Іванюк працюють над своїми кваліфікаційними роботами згідно плану. Проте про Кирилякка нічого не відомо, зв'язок з ним втрачено.

Доц. Гураль Л.С. відзначила, що Найдъонов і Прилепова активно працюють над виконанням експериментальної частини роботи. Нестеренко з виконанням експериментальної частини роботи затримується.

Доц. Антіпіна О.О. зазначила, що Хомка А. виконує роботу згідно плану.

Доц. Капустян А.І. зазначила, що Сиротюк активно працює, виконує експеримент. У подальшому збирається влаштуватися на роботу в Держпродспоживслужбу. Хочу звернути увагу, що в нас є боржники-магістранти. Наукові керівники мають розібратися з ситуацією, чи це непорозуміння чи борги. В останньому випадку серйозно цим займатися.

5. Про рекомендацію методичних матеріалів до друку

Доц. Науменко К.І. доповіла про зміст методичних вказівок до виконання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальність 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», ступінь вищої освіти магістр за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», денної і заочної форм навчання

Проф. Бельтюкова С.В. доповіла про зміст Методичних вказівок до виконання лабораторних робіт студентів з дисципліни «Хімічні та біологічні сенсори» для студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Доц. Капустян А.І. зазначила, що попереднє ознайомлення з представленими методичними матеріалами дозволяє рекомендувати їх до розгляду методичною радою і у подальшому для використання в навчальному процесі.

6. Різне

Доц. Капустян А.І. зазначила, що доцільно викладачам ще раз звірити пункти індивідуального плану з відповідними розділами плану роботи кафедри. Коли виконавці пишуть звіти за другу половину дня, слід не тільки вказувати «виконано», а надавати конкретне посилання на методичну розробку чи публікацію.

Необхідно нагадати студентами про подачу тез на конференцію молодих вчених. Викладачам бажано взяти участь в міжнародній конференції в Молдові.

Ухвалили

1. Роботу доц.. Малинки О.В. схвалити. При виконанні курсової роботи з дисципліни «Експертиза харчової продукції» студент має навчитися проводити експертизу відомих продуктів.
2. Науково-дослідницьку роботу «Отримання та характеристика меланіновмісного харчового інгредієнту з розширеним спектром фізіологічної дії» студентки 4 курсу СВО «Бакалавр» Кравченко К.В., виконану під керівництвом д. т. н., проф. Черно Н. К., к. т. н., доц. Гураль Л. С., схвалити та рекомендувати до участі у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, який відбудеться в ОНТУ у 2022/2023 н. р.
3. Затвердити звіти за результатами стажування проф. Бельтюкової С.В. та зав. лаб. Цимбалюк А.М. в Фізико-хімічному інституті ім. Богатського О.В. НАН України, м. Одеса Термін підвищення кваліфікації з "21"10. 2021 року по "25"02. 2022 року
4. Викладачам чітко контролювати хід підготовки кваліфікаційних робіт магістрантами.
5. Вважати С.В. Бельтюкову, А.М. Цимбалюк укладачами Методичних вказівок до виконання лабораторних робіт студентів з дисципліни «Хімічні та біологічні сенсори» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Рекомендувати Методичні вказівки до розгляду на Раді спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» та до використання у навчальному процесі.

Вважати Науменко К.І., Капустян А.І., Гурал Л.С. та Черно Н.К.. укладачами методичних вказівок до виконання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальність 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», ступінь вищої освіти магістр за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», денної і заочної форм навчання. Рекомендувати методичні вказівки до розгляду на Раді зі спеціальностей: 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

5. Викладачам проконтролювати підготовку студентами тез доповідей на конференцію молодих вчених.

Головуючий

ПІДПИСАНО

Антоніна КАПУСТЯН

Секретар

ПІДПИСАНО

Софія ОЗОЛІНА

ЗВІТ
про підвищення кваліфікації

Прізвище, ім'я, по батькові Бельтюкова Світлана Вадимівна

Науковий ступінь д.х.н.

Вчене звання професор

Посада професор кафедри харчової хімії та експертизи

Кафедра харчової хімії та експертизи

Місце підвищення кваліфікації Фізико-хімічний інститут ім. Богатського О.В. НАН

України, м. Одеса

Термін підвищення кваліфікації з "21"10. 2021 року по "25"02. 2022 року

Тема підвищення кваліфікації Використання хімічних сенсорів в контролі якості харчових продуктів.

Документ, що підтверджує підвищення кваліфікації: Довідка про проходження

стажування у Фізико-хімічному інституті ім. Богатського О.В. НАН України, м. Одеса

Висновки та рекомендації щодо використання результатів підвищення кваліфікації:

1. Використовувати інформацію про нові люмінесцентні методи контролю якості готової продукції в тому числі і сенсори при викладанні курсів «Інструментальні методи наукових досліджень», «Методи контролю якості продукції» та «Хімічні та біологічні сенсори».

Використання результатів підвищення кваліфікації:

1. З ціллю пошуку нових люмінесцентних форм вивчені люмінесцентні властивості комплексних сполук європію та тербію з лікарським засобом «каптопрес» та розроблена методика визначення каптопресу у лікарських препаратах.

2. Підготовлені до друку дві глави до монографії «Спектроскопія лантонідів»

3. Оновлений курс лекцій по дисципліні «Інструментальні методи наукових досліджень».

4. Оновлений демонстраційний матеріал до лекцій, для забезпечення дисциплін «Інструментальні методи наукових досліджень», «Методи контролю якості продукції» та «Хімічні та біологічні сенсори».

ЗВІТ
про підвищення кваліфікації

Прізвище, ім'я, по батькові Цимбалюк Анжеліка Михайлівна

Посада завідувачка лабораторій кафедри харчової хімії та експертизи

Кафедра харчової хімії та експертизи

Місце підвищення кваліфікації Фізико-хімічний інститут ім. Богатського О.В. НАН

України, м. Одеса

Термін підвищення кваліфікації з "21"10. 2021 року по "25"02. 2022 року

Тема підвищення кваліфікації Ознайомлення з методами виділення та визначення консервантів і антиоксидантів в харчових продуктах, рослинній сировині для експертизи харчових продуктів.

Документ, що підтверджує підвищення кваліфікації: Довідка про проходження стажування у Фізико-хімічному інституті ім. Богатського О.В. НАН України, м. Одеса

Висновки та рекомендації щодо використання результатів підвищення кваліфікації:

1. Використовування нових методик аналізу харчових продуктів в підготовці лабораторних робіт на кафедрі з курсів «Санітарія та гігієна харчових виробництв та інструментальні методи аналізу», «Методи контролю якості продукції» та «Хімічні та біологічні сенсори».

Використання результатів підвищення кваліфікації:

1. Підготувати до лабораторного практикуму методику люмінесцентного визначення:

- консерванту Е-265 у захисних покриттях твердих сирів (підготувати сорбенти, реагенти та перевірити методику визначення);

- тетрацикліну зразках курячого м'яса методом тонкошарової хроматографії з люмінесцентним детектуванням.

2. Оновлення методичних вказівок для виконання лабораторних робіт з курсу «Санітарія та гігієна харчових виробництв та інструментальні методи аналізу» II модуль «Інструментальні методи аналізу» для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології ОНП «Технологічна експертиза харчових виробництв».