

181 Харчові технології

«Знати про їжу людина повинна не менше, ніж про математику чи рідну мову»
Гордон Рамзі

Інформація про виконання плану заходів щодо підвищення якості вищої освіти та освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, згідно наказу ректора ПДАУ від 09.12.2022 р. № 316

Корегувальні заходи

Інформація про виконання заходів
(за умови оприлюднення інформації на сайті Університету надаються відповідні посилання)

Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми

Підтримувати високий рівень наукової спрямованості ОП, що забезпечує високу конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

Високий рівень наукової спрямованості освітньої програми підтверджується вагомими показниками наукової діяльності викладачів, задіяних у її реалізації, активним залученням магістрів до наукових досліджень кафедри, публікаціями у наукових фахових виданнях та доповідями на наукових міжнародних конференціях. Дане питання систематично обговорюється на засіданнях кафедри. Наприклад: 15 червня 2023 р. (протокол № 14) - Про підсумки проходження засідання круглого столу «Шляхи впровадження та розвиток наукових розробок у промислових умовах»; 24 липня 2023 р. (протокол № 17) - Про затвердження звіту наукового гуртка «Innovative and resource-saving food-technologies» за 2022-2023 навчальний рік.

Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми

Розширити перелік фахових вибіркових навчальних дисциплін, спрямованих на поглиблення професійної підготовки з урахуванням пропозицій внутрішніх та зовнішніх стейкхолдерів для здобувачів вищої освіти 2023 року набору.

Для здобувачів 2023 року набору перелік фахових вибіркових навчальних дисциплін оновлено та розширено. Дане питання було обговорено на засіданні кафедри харчових технологій від 09 січня 2023 року протокол № 9 «Щодо формування змісту міжфакультетських вибіркових навчальних дисциплін». А також на вченій раді факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Вирішили: рекомендувати сформовані робочими групами переліки факультетських і фахових вибіркових навчальних дисциплін для здобувачів вищої освіти 2023 року набору до включення в наказ по Університету (протокол № 9 від 22.05.2023 р.).

Обговорити перелік та зміст фахових вибіркових навчальних дисциплін на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології».

Перелік та зміст фахових вибіркових навчальних дисциплін для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти розглянуто та затверджено на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології», від 23 травня 2023 р. протокол № 8.
Вирішили:
1. Збільшити кількість фахових вибіркових навчальних дисциплін для вільного вибору здобувачами вищої освіти.

	<p>2. До переліку фахових вибіркових навчальних дисциплін освітньої програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти для здобувачів вищої освіти 2023 року набору запропонувати наступні:</p> <p>для 2 семестру:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Використання високого тиску в харчових технологіях. 2. Кваліметрія харчових виробництв. 3. Кріогенні технології у харчових галузях. 4. Організація підприємницької діяльності. 5. Субкритичні технології в харчових виробництвах. 6. Сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції. <p>для 3 семестру:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Експертиза харчових продуктів. 2. Інноваційні технології функціональних продуктів. 3. Комбінаторика при створенні нових видів харчових продуктів. 4. Маркування та етикетування сировини та харчових продуктів. 5. Сучасні технології зберігання харчової продукції. 6. Теоретичні та практичні основи ферментації рослинної сировини.
--	--

Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

<p>Здійснити пошук онлайн-курсів, тренінгів, семінарів, майстер-класів (зокрема, на COURSEERA, Prometheus тощо), що відповідають тематиці навчальних дисциплін, для надання можливостей здобувачам вищої освіти здобувати результати навчання у системі неформальної освіти. Навести перелік рекомендованих онлайн-курсів у силабусах навчальних дисциплін. Проводити обов'язкове інформування здобувачів вищої освіти на першому аудиторному занятті щодо процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті та переліку рекомендованих онлайн-курсів.</p>	<p>Всі викладачі обов'язково інформують здобувачів вищої освіти на першому аудиторному занятті щодо процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній / інформальній освіті та надають перелік рекомендованих онлайн-курсів, що відповідають тематиці навчальної дисципліни, для надання можливостей здобувати результати навчання у системі неформальної освіти</p>
<p>Здійснювати аналіз силабусів навчальних дисциплін на предмет наявності інформації про можливість здобуття результатів навчання у системі неформальної та інформальної освіти та переліку рекомендованих онлайн-курсів,</p>	<p>Здійснено аналіз силабусів навчальних дисциплін на предмет наявності інформації про можливість здобуття результатів навчання у системі неформальної / інформальної освіти та переліку рекомендованих онлайн-курсів, тренінгів, семінарів, майстер-класів, що відповідають тематиці навчальних дисциплін для другого (магістерського) рівня вищої освіти</p>

<p>тренінгів, семінарів, майстер-класів, що відповідають тематиці навчальної дисципліни та надавати узагальнену інформацію гаранту ОП.</p>	<p>спеціальності 181 Харчові технології за 2022-2023 навчальний рік. Узагальнена інформація розглянута на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології», протокол від 20 червня 2023 р. № 9. Ухвалено рішення про позитивну динаміку у вирішенні даного питання. Рекомендовано викладачам продовжувати роботу по інформуванні про можливість здобуття результатів навчання у системі неформальної та інформальної освіти та переліку рекомендованих онлайн-курсів, тренінгів, семінарів, майстер-класів, що відповідають тематиці навчальної дисципліни</p>
<p>Зорганізувати проведення вебінару для здобувачів вищої освіти з метою ознайомлення із процедурою визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих неформальної та інформальної освіти.</p>	<p>17 лютого 2023 р. проведено зустріч працівників відділу моніторингу та забезпечення якості освіти, керівника психологічної служби й омбудсмена учасників освітнього процесу із представниками студентського Сенату і студентської ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Під час зустрічі здобувачів вищої освіти ознайомили особливостями неформальної та інформальної освіти, процедурою визнання результатів навчання, здобутих у такій освіті та позитивних практиках її впровадження в Університеті.</p> <p>https://www.pdau.edu.ua/content/zustrich-pracivnykiv-viddil-monitoryngu-ta-zabezpechennya-yakosti-osvity-iz-predstavnykamy</p>

Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

<p>Активізувати роботу щодо пошуку можливостей для реалізації міжнародної академічної мобільності та участі у міжнародних проєктах для здобувачів вищої освіти.</p>	<p>У 2023 році Університет має більше 40 чинних договорів про міжнародне співробітництво з освітніми, науковими установами та іноземними (міжнародними) організаціями.</p> <p>Продовжується реалізація міжнародного проєкту «Підвищення спроможності університетів ініціювати та брати участь у розвитку кластерів на принципах інновацій та сталості» 609944-EPP-1-2019-1-LT-EPPKA2-CBHE-JP за програмою Erasmus+ «Розвиток потенціалу вищої освіти» (10.07.2020 року - 14.11.2024 року) у межах якого було створено експертний центр "Milk Local Product". Здобувачі вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» активно залучені до діяльності Центру.</p> <p>5.04.2023 року підписано Меморандум про порозуміння з Варшавським університетом природничих наук, Угоди про співробітництво з Опольським Університетом, з Аграрним Університетом ім. Гуго Коллонтая (м. Краків), з Університетом торгівлі і послуг – Академія прикладних наук в Познані, з Вищою Школою Менеджменту та Адміністрації в Опольє, з Політехнічним університетом Картахени (Королівство Іспанія).</p> <p>Здобувачі вищої освіти за ОП «Харчові технології» мають можливість бути відібраними для участі у заходах, організованих в рамках проєкту "Підтримка</p>
---	---

	співпраці між Опольським університетом та українськими університетами в рамках Альянсу FORTHEM" (лідер – Опольський університет).
Критерій 5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	
Обговорити на засіданні ради з якості вищої освіти Університету напрями щодо удосконалення процедури забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти під час контрольних заходів та питання щодо можливості впровадження практики приймання екзаменів комісією у складі двох викладачів.	<p>На засіданні ради з якості вищої освіти Університету від 02 березня 2023 р. протокол № 5 обговорено можливість упровадження практики приймання екзаменів комісією у складі двох викладачів. Ухвалено рішення – відхилити пропозицію експертної групи.</p> <p>https://www.pdau.edu.ua/news/vidbulosya-zasidannya-rady-z-yakosti-vyshchoyi-osvity-pdau</p> <p>На засіданні ради з якості вищої освіти Університету від 29.06.2023 р. протокол № 9 обговорено та схвалено «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ». У новій редакції розділ «Загальні положення», доповнено пунктами щодо процедур забезпечення об'єктивності і прозорості оцінювання здобувачів вищої освіти під час контрольних заходів.</p> <p>https://www.pdau.edu.ua/news/29-chervnya-2023-roku-vidbulosya-ostannye-u-comu-navchalnomu-roci-zasidannya-rady-z-yakosti</p>
Критерій 6. Людські ресурси	
Розширити базу підприємств для проходження стажувань на виробництві, зорганізувати проходження стажувань викладачами кафедри у регіональних підприємствах, що виробляють крафтові харчові продукти, підприємствах з виробництва органічних харчових продуктів тощо.	Протягом 2022-2023 навчального року розширено базу підприємств для проходження стажувань науково-педагогічних працівників на виробництві, зокрема заключено договори щодо підвищення кваліфікації (стажування) з такими підприємствами: Державне підприємство «Дослідне господарство «Степне» Інституту свинарства і агропромислового виробництва Національної академії аграрних наук України (Полтавський р-н), Устимівська дослідна станція рослинництва Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (Кременчуцький р-н), ТОВ «ЛТАВА-ТЕК» (м. Полтава), ТОВ «НВП «Глобинський свинокомплекс» (Кременчуцький р-н), ТОВ «Науково-виробниче підприємство «Довіра-2006» (м. Полтава), Приватна фірма «КМ» (м. Полтава), ТОВ «Кортева Агрисаєнс Україна» (м. Київ), Головне управління Держпродспоживслужби в Полтавській області, ТОВ «Лабораторія екологічних досліджень «Екоін» (Київська область), ТОВ Агрофірма «Українське насіння» (Харківська область), Приватне аграрне орендне підприємство «ЗОРЯ» (Харківська область), ТОВ «ЛІАЛ ЗЕРНО» (м. Київ).
Активізувати публікаційну активність науково-педагогічних працівників у площині відповідності навчальним дисциплінам, що викладаються.	Викладачі постійно працюють над підвищенням публікаційної активності у площині відповідності навчальним дисциплінам, що викладаються. Зокрема: проф. В. Сукманов опублікував за період після акредитації: - навчальна дисципліна «Субкритичні технології в харчових виробництвах» -

Valerii O. Sukmanov, Olena. V. Kovalchuk. Influence of extraction parameters on the properties of subcritical water extracts of soybean meal. (2023): Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 31 No. 1. 72 – 81 p. (**Scopus**).

<http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/274376>;

Зав. каф. доц. **Н. Будник:**

навчальна дисципліна **«Технології органічних хврчових продуктів»**

Babaiev, S., Kasabova, K., Samokhvalova, O., Shydakova-Kamieniuka, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Budnyk, N., & Shkliaiev, O. (2023). Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences, (3), 20-26. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970>

Професор **І. Тюрікова:**

навчальна дисципліна **«Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР»**

Тюрікова І., Фесечко М. Використання принципів НАССР для забезпечення виробництва безпечного житнього хліба (2023). *Light industry and food industry*. «ИнтерКонф+», (30(143)), 438–443. *Index Copernicus*.

Тюрікова І., Сокіл А. НАССР як концепція забезпечення випуску безпечної продукції на соковому виробництві. *The scientific heritage*. (Budapest, Hungary). 2023. No 107 (107) (2023). P. 119-123. *OpenAire, Index Copernicus*.

Тюрікова І., Фесечко М. (2023). Використання принципів НАССР для забезпечення виробництва безпечного житнього хліба. *Proceedings of the 5th International Scientific and Practical Conference «Scientific Trends and Trends in the Context of Globalization»* (February 19-20, 2023). Umeå, Kingdom of Sweden №143. P.438–443.

Доц. **Кайнаш А.П.:**

- навчальна дисципліна **"Сучасні методи дослідження сировини і харчових продуктів"**


Загорулько, А. М., Загорулько, О. Є., Янчева, М. О., Савінок, О. М., Яковець, Л. А., Желева, Т. С., Скоромна, О. І., Сушко, Л. Ф., Кайнаш, А. П., & Титаренко, Н. В. (2023). Удосконалення способу виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням сушеного напівфабрикату високого ступеня готовності. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2(11) (122), 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

Доц. **Є. Хмельницька:**

- навчальна дисципліна **«Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях харчових продуктів»**

Хмельницька Є.В. Використання нетрадиційних видів молока для приготування сичужних сирів Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв:

	<p>матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 15 грудня 2022 С. 110-112 http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/13680 навчальна дисципліна «Сучасні технології зберігання» Хмельницька І.С., В. Хмельницька Є.В. Характеристика тари з різних матеріалів для пакування продуктів переробки молока. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 15 грудня 2022. С.159-162 http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/13682 Хмельницька Є.В. Переваги та недоліки існуючих способів заморожування плодів та овочів. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 15 грудня 2022. С136-139. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/13681</p>
Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси	
<p>Переглянути, оновити та доповнити електронні навчально-методичні матеріали навчальних курсів для здобувачів вищої освіти на платформі дистанційного навчання LMS MOODLE відповідно до нормативних документів Університету.</p>	<p>Електронні навчально-методичні матеріали навчальних курсів для здобувачів вищої освіти оновлюються на платформі дистанційного навчання LMS MOODLE щорічно до початку навчального року / семестру.</p>
<p>Провести моніторинг наявності електронних навчально-методичних матеріалів для здобувачів вищої освіти на платформі LMS MOODLE.</p>	<p>Моніторинг наявності електронних навчально-методичних матеріалів для здобувачів вищої освіти на платформі LMS MOODLE проводиться гарантом освітньої програми, завідувачкою кафедри та відповідальним за дистанційне навчання по факультету (Железняк І.М.), про що він доповідав на вчені раді факультету. Ухвалили: науково-педагогічним працівникам забезпечити наявність навчально-методичних матеріалів на платформі LMS Moodle (робоча програма або силабус, контент лекцій, методичні вказівки для лабораторних і практичних занять, самостійної роботи, курсової роботи (за наявності)) дисциплін, що викладаються вперше в II семестрі 2022-2023 навчального року (протокол вченої ради від 28 листопада 2023 року №4).</p>
<p>Обговорити на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології» результати моніторингу наявності навчально-методичних матеріалів на платформі MOODLE</p>	<p>Результати моніторингу наявності навчально-методичних матеріалів на платформі MOODLE розглянуті на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології», протокол від 30 листопада 2022 року № 3.</p>
<p>Обговорити на засіданні ради з якості вищої освіти Університету питання щодо</p>	<p>На засіданні ради з якості вищої освіти Університету від 02 березня 2023 р. протокол № 5 проведено обговорення можливості оприлюднення робочих програм навчальних дисциплін на сайті Університету. Ухвалено рішення –</p>

оприлюднення робочих програм навчальних дисциплін на сайті Університету	відхилити дану пропозицію. https://www.pdau.edu.ua/news/vidbulosya-zasidannya-rady-z-yakosti-vyshchoyi-osvity-pdau
Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	
Зорганізувати проведення заходів з метою ознайомлення з порядком дій, пов'язаних із захистом прав здобувачів в ситуаціях, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та булінгом, відповідно до діючих положень.	17 лютого 2023 р. проведено зустріч працівників відділу моніторингу та забезпечення якості освіти, керівника психологічної служби й омбудсмена учасників освітнього процесу із представниками студентського Сенату і студентської ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Під час зустрічі здобувачів вищої освіти ознайомили з порядком дій, пов'язаних із захистом їх прав в ситуаціях, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та булінгом, відповідно до діючих положень Університету, з фундаментальними цінностями академічної доброчесності, її принципами і нормами, проявами академічної не доброчесності та академічної відповідальності за них. https://www.pdau.edu.ua/content/zustrich-pracivnykiv-viddil-monitoryngu-ta-zabezpechennya-yakosti-osvity-iz-predstavnykamy
Критерій 9. Прозорість та публічність	
Оприлюднити повнотекстові кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти в електронному репозитарії Університету.	Повнотекстові кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти освітньої програми оприлюднені в репозитарії Університету. https://dspace.pdau.edu.ua/collections/bc15a20f-b869-4492-bdd5-c0c98ad07688
Провести моніторинг оприлюднення кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти ОП в електронному репозитарії Університету та обговорити його результати на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології».	Результати моніторингу оприлюднення кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти ОП Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти в електронному репозитарії Університету обговорені на засіданні ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології», протокол від 21 лютого 2023 року № 5. https://dspace.pdau.edu.ua/collections/bc15a20f-b869-4492-bdd5-c0c98ad07688
<p>Інформацію підготували:</p> <p>Гарант освітньої програми Валерій СУКМАНОВ Завідувач кафедри харчових технологій Ніна БУДНИК Керівник відділу моніторингу та забезпечення якості освіти Інна ЛАВРІНЕНКО</p> <div style="text-align: right;">  </div>	