

## РІШЕННЯ

**Вченої ради Національного університету біоресурсів і природокористування України від 24 травня 2017 року (протокол № 11) щодо звіту декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, д.т.н., професора Баль-Прилипка Лариси Вацлавівни про виконання Закону «Про вищу освіту» колективом факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК щодо підвищення якості навчально-виховної та наукової роботи**

Заслухавши та обговоривши звіт декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Баль-Прилипка Л.В. «Про виконання Закону «Про вищу освіту» колективом факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК щодо підвищення якості навчально-виховної та наукової роботи», Вчена рада Університету відзначає, що організація роботи на факультеті проводиться згідно положень Закону України «Про вищу освіту», Програми розвитку «Голосіївська ініціатива-2020», рішень Вченої ради Університету, Положень про організацію освітнього процесу в НУБіП України, рішень вченої ради факультету.

**1. Навчальна та методична робота** спрямовані на підвищення якості навчального процесу, удосконалення існуючих і розробку нових навчальних програм підготовки фахівців освітніх ступенів «Бакалавр» та «Магістр», адаптованих до попиту на вітчизняному і міжнародному ринках праці та вимог фахівців. Приведено у відповідність навчальні плани напряму (спеціальності) «Харчові технології», спеціалізацій «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів», «Якість, стандартизація та сертифікація» підготовки фахівців з урахуванням вимог МОН України щодо навантаження НПП.

Факультет має достатній рівень професорсько-викладацького складу, необхідний для забезпечення освітнянської діяльності. Підготовку фахівців здійснює професорсько-викладацький склад кафедр. Підготовка фахівців здійснюється на базі 3 кафедр факультету. Всі викладачі кафедр, які забезпечують освітнянську послугу, мають базову фахову освіту. Навчальний процес на факультеті забезпечується висококваліфікованим професорсько-викладацьким складом, який нараховує 32 науково-педагогічних працівників, із них – 7 докторів наук, 22 кандидатів наук і 3 асистенти. Рівень викладання і наукова активність викладачів та співробітників факультету відіграють істотну роль у формуванні ставлення студентів до професійної діяльності і наукових досліджень.

На факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК проводиться підготовка висококваліфікованих фахівців ОС «Бакалавр» та «Магістр» для харчової і переробної галузі з питань якості стандартизації та сертифікації продукції АПК України. Станом на 01.04.2017 р. контингент студентів становить 498 осіб, у тому числі за державною формою навчання – 380 осіб, за контрактом – 118 осіб.

Для вступу до університету проводиться профорієнтаційна робота. При факультеті створені агітаційні бригади з науково-педагогічних працівників кафедр, які впродовж року проводять роз'яснювальну роботу про діяльність університету серед школярів ЗОШ, студентів випускних курсів ОКР «Молодший спеціаліст» у закладах I-III рівнів акредитації (коледжі, технікуми, ПТУ); ОКР «Бакалавр» НУБіП України та інших вищих навчальних закладів України.

Протягом 2016-2017 навчального року студентка факультету Шахворостова Ольга Михайлівна стала призеркою II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» (2 місце).

Для залучення молоді до євроінтеграційних процесів в технічному регулюванні та подальшої популяризації гармонізованих міжнародних стандартів щодо впровадження систем управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного менеджменту, енергоменеджменту на базі факультету проведено IV Всеукраїнську олімпіаду з менеджменту серед молоді. За результатами олімпіади студентами факультету одержано 3 – дипломи I ступеня, 2 – дипломи II ступеня, 2 – дипломи III ступеня.

На факультеті функціонують 5 навчальних та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій. В ході атестації комісією було зроблено детальний аналіз наявності кадрового складу лабораторій (завідувач лабораторії, штатні співробітники); нормативних документів (накази про створення, положення, посадові інструкції працівників); наявність лабораторного, наукового обладнання (кількість та роки виготовлення); забезпеченість навчального процесу сучасним обладнанням; наявність навчально-методичного забезпечення тощо. В цілому, комісією відмічено задовільний стан діяльності лабораторій кафедр, схвальні відгуки отримали лабораторії кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів – *навчальна лабораторія технології м'яса та м'ясних продуктів; навчальна лабораторія технології риби та морепродуктів*, відмічено їх облаштування сучасним лабораторним обладнанням та лабораторними меблями, забезпеченість навчального процесу сучасним обладнанням (роки випуску 2008-2015) становить 100%.

Щодо діяльності навчальних лабораторій кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК – *навчальна лабораторія систем автоматизованого проектування і комп'ютерного моделювання технологічних процесів переробних і харчових виробництв (ауд. 359, навчальний корпус 11)* облаштована навчальними стендами, встановлено комп'ютерне обладнання (персональні комп'ютери у кількості 25 шт.), забезпеченість студентів при цьому становить 80%; *навчальна лабораторія процесів і обладнання переробки продукції АПК (ауд. 101, 102 та 107, навчальний корпус 11)* облаштовані застарілим обладнанням (роки випуску 1967-1995), забезпеченість таким обладнанням становить 5-10%.

На кафедрах факультету активно проводиться робота щодо забезпечення навчального процесу електронними навчальними курсами. Станом на травень 2017 року кількість розроблених та наповнених ЕНК по факультету становить – 74%, з них атестованих – 45%.

Протягом 2016 року НПП факультету видано 7 підручників та навчальних посібників, 26 методичних розробок, 7 монографій, у т.ч. 1 англійською мовою.

**2. Науково-інноваційна діяльність.** Протягом звітнього періоду науковцями факультету виконуються 2 наукові тематики, із них 1 – прикладні дослідження, 1 – науково-технічна розробка. Обсяг фінансування НДР становить 407 тис. грн. Зусилля вчених факультету спрямовані на проведення прикладних наукових та науково-технічних розробок в області новітніх наукоємних технологій на основі прогнозування хімічних модифікацій харчових нутрієнтів, вивчення сучасного хімічного складу сільськогосподарської сировини та його змін в процесі перероблення сировини та виготовлення харчових продуктів; обґрунтування технологічних параметрів виробництва, розроблення нормативних і технологічних документів для забезпечення промислового виробництва харчових продуктів.

У звітному 2016 році на ХХVІІ Міжнародній агропромисловій виставці «АГРО-2016», яка проходила 3 -6 червня 2016 року керівник наукової теми 110/2-нтр, декан факультету Баль-Прилипка Л.В. нагороджена Золотою медаллю в номінації «Агро-2016».

Співробітники факультету репрезентують свої наукові здобутки на телебаченні у програмах: «Сніданок з 1+1», новий канал "Тайный агент", "Абзац", Громадська приймальня Канал 1+1, програма "Життя без обману" тощо.

Підготовка наукових кадрів на факультеті харчових технологій та управління якістю продукції АПК здійснюється через аспірантуру та докторантуру. На факультеті діє аспірантура за 2 спеціальностями. У звітному 2016 році на факультеті підготовку проходили 9 аспірантів, у т.ч. 3 денної і 6 заочної форми навчання. Протягом даного року було захищено 3 кандидатських дисертації (Голембовська Н.В., Сніжко О.О., Міхнева Є.Г.) та 2 пройшли попередній розгляд на міжкафедральному семінарі (Старкова Е.Р., Савченко О.О.). Ефективність підготовки аспірантів на факультеті складає 75%.

У 2016-2017 н.р. ліцензовано підготовку PhD за спеціальністю 181 «Харчові технології», за яким здійснено перший набір в аспірантуру.

Протягом поточного навчального року на базі факультету проведено VII Міжнародну науково-практичну конференцію вчених, аспірантів та студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» та круглий стіл «Стале споживання для сталого розвитку» та проведено відкриття виставки «Стале споживання для сталого розвитку», з метою інформування суспільства про екологічну безпеку,

оцінку життєвого циклу енергоефективності та ресурсозбереження та формування соціально-відповідальних особистостей серед студентів.

Активізовано участь студентів у наукових заходах. На кафедрах факультету, під керівництвом досвідчених спеціалістів, сформовані студентські наукові гуртки, в яких молодь поглиблює свої професійні знання і набуває практичних навиків щодо визначення якості харчової сировини та готової продукції. За результатами конкурсу наукових гуртків університету, гурток «Дослідження м'яса та м'ясних продуктів» (керівник доц. Штонда О.А.) нагороджений дипломом III ступеня. У звітному році студентами опубліковано 23 наукові статті у фахових виданнях України, 69 тез доповідей за матеріалами конференцій, одержано 5 охоронних документів. Студентка 1 року магістратури спеціалізації «Якість, стандартизація та сертифікація» Снегірєва Дар'я, під керівництвом доцента Сливи Ю.В., взяла участь у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт та отримала диплом III ступеня. Також студенти факультету взяли активну участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Якість та безпечність товарів», м. Луцьк, де отримали 4 дипломи переможців (1 – диплом II ступеня, 3 – дипломи III ступеня); III Міжнародній науково-практичній конференції «Управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи» пам'яті професора Петра Столярчука, м. Львів, де стали переможцями Кононовський О.О. (диплом I ступеня), Ярошенко О.М. (диплом I ступеня), Головка І.С. (диплом II ступеня).

3. **Міжнародна діяльність.** Науковці кафедр факультету творчо співпрацюють з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримують тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД.

Факультет також приймає активну участь у ряді міжнародних проектів і зарекомендував себе як професійний та надійний партнер. Серед проектів слід виділити: співпраця з компанією «Scanflavour» (Данія); участь у рамках міжнародної співпраці з компанією «Могунція-Україна»; участь у Міжнародному тренінгу по функціональним інгредієнтам з компанією INWAKO, Польща, з Концерном «Bears Food Ingredients»; участь у проекті Дніпропетровської торгово-промислової палати «Практичні аспекти співпраці з ЄС» спільно з Посольством Великобританії.

Науковцями факультету започатковано проведення в навчальному процесі підготовки магістрів «Майстер-класів» провідних компаній, експертів, виробників та закордонних вчених: концерн TÜV SÜD компанія Technical Management Service, «Могунція-Інтерус», «Scanflavour» та ін.

Підготовлено та подано міжнародний проект по співпраці університету з ВНЗ ЄС в сфері безпечності харчових продуктів та лабораторної справи для проходження конкурсу у ЄС (6 ВНЗ і 2 державні установи з України, 4 ВНЗ ЄС). France, Poland, Slovenia, Moldova, Georgia, Ukraine (Шапошнік В.М., Сухенко В.Ю., Сілонова Н.Б., Слива Ю.В.).

4. **Виховна робота** на факультеті спрямована на виховання студентів у кращих традиціях національної та світової культури, соціальної зрілої, фізично здорової людини, підготовленої до життя і діяльності у сучасних умовах. На факультеті діє студентське сомоврядування, колектив наставників академічних груп, розроблено та реалізується посеместровий план культурно-масових заходів; створено сприятливе середовище для розкриття таланту кожного студента в різноманітних художніх колективах кафедри культурології, клубах за інтересами, що функціонують в університеті.

Виховна робота з студентами на факультеті проводиться у відповідності до плану культурно-виховної роботи на навчальний рік. Майже 70% НПП факультету є кураторами академічних груп. Протягом звітнього року студентами організовано та проведено такі заходи: «Посвята в першокурсники»; «День працівника харчової промисловості»; «День працівника освіти»; «Масляна-2017»; «День сміху»; «Пасхальні гаївки»; «Подаруй дитині усмішку» (благодійна акція у Боярському дитячому будинку).

5. **Матеріально-технічна база факультету та соціально-побутові умови студентів.** Адміністративно-господарський персонал та колектив факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, при підтримці вченої ради та ректорату, виконував основні завдання щодо утримання матеріально-технічної бази факультету в належному стані та її поліпшення, яке спрямоване на здійснення якісної підготовки висококваліфікованих фахівців. Матеріально-технічна база факультету включає: №№ 1; 11; 12; 12а навчальних корпусів (часткові

приміщення), а також приміщення центральної їдальні (по вул. Генерала Родимцева 12-14), гуртожиток № 9 (252 ліжкомісця).

Протягом 2016 року структурними підрозділами факультету була проведена значна робота : за кошти кафедр проведені косметичні ремонти приміщень, які за ними закріплені; за благодійні кошти факультету поліпшена матеріально-технічна база кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції (закуплена інтерактивна дошка, комп'ютери у кількості 10 шт.); за благодійні кошти кафедр замінені лампи розжарювання на енергозберігаючі в усіх лабораторіях кафедр.

У гуртожитку № 9 силами студентської будівельної бригади разом з адміністрацією гуртожитку проведені ремонтні роботи в місцях загального користування з першого по дев'ятий поверх; виготовлено поручні столярним цехом; було проведено ремонт в кімнаті студентської ради гуртожитку; за кошти деканату були проведені косметичні ремонти душових кімнат у гуртожитку; замінено освітлення на енергозберігаючі лампи.

Разом з тим, **Вчена рада** звертає увагу на те, що у роботі колективу факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК є недоліки та існують невикористані резерви, мають місце проблеми, що пов'язані:

- з роздробленням деканату, кафедр, лабораторій факультету на території університету;
- з матеріально-технічною базою окремих кафедр, оснащенням навчальних, навчально-наукових лабораторій відповідним обладнанням;
- з недостатнім рівнем якісної складової начального процесу науково-педагогічними працівниками, вдосконалення практичного навчання студентів, посилення зв'язків з сучасними підприємствами харчової промисловості;
- з недостатньою кількістю атестованих електронних навчальних курсів;
- низькою активністю окремих кафедр факультету у виконанні науково-дослідної роботи за рахунок бюджетного фінансування;
- малою кількістю наукових публікацій НПП, докторантів і аспірантів в іноземних рейтингових журналах, у т.ч. тих, що індексуються в науково-метричних базах Scopus, Web of Science та інші.

#### **УХВАЛИЛИ:**

1. Доповідь декана факультету харчових технологій та управління Баль-Прилипко Л.В. «Про виконання Закону «Про вищу освіту» колективом факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК щодо підвищення якості навчально-виховної та наукової роботи» прийняти до відома.

#### **2. З метою підвищення якості організації навчального процесу:**

- забезпечити якісну підготовку фахівців набору 2017 року освітніх ступенів бакалавра та магістра згідно з вимогами нового покоління стандартів вищої освіти, що базуються на компетентнісному підході з урахуванням необхідності посилення технологічної підготовки студентів;

- системно поліпшувати профорієнтаційну роботу у загальноосвітніх навчальних закладах, використовуючи традиційні форми, а також через соціальні мережі, засоби масової інформації;

- продовжити роботу з вдосконалення навчального процесу шляхом введення новітніх методик, з організації «Майстер-класів» провідними підприємствами харчової промисловості, зокрема Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів;

- забезпечити посилення до якості випускних бакалаврських і магістерських робіт, продовжити науково-інноваційні підходи до тематики та змісту магістерських робіт;

- узгоджувати освітньо-професійні програми підготовки фахівців та навчальних планів факультету з провідними зарубіжними університетами, Радою роботодавців факультету, у т.ч. Міністерства аграрної політики та продовольства України;

- у співпраці з Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та за її сприяння переглянути існуючі і укласти нові угоди на проходження практичної підготовки студентів у передових підприємствах, компаніях харчової промисловості;

- завершити підготовку та розміщення на навчально-інформаційному порталі НУБіП України електронні навчальні курси всіх дисциплін упродовж 2017 року;
- продовжити практику обов'язкового проходження стажування науково-педагогічних працівників на базі передових підприємств (організацій, установ) з метою підвищення світогляду та рівня практичної підготовки за окремими спеціалізаціями;
- продовжити практику залучення студентів магістратури до виконання наукових тем кафедр з обов'язковою їх участю і виступами на наукових конференціях та публікацією матеріалів дослідження;
- сприяти діяльності студентського самоврядування, поліпшити ситуацію в гуртожитках, проводити опитування студентського колективу факультету з метою з'ясування рівня задоволеності якістю освіти.

### **3. Науково-інноваційну діяльність факультету спрямовувати на:**

- активізацію роботи НПП щодо залучення фінансових ресурсів, в т.ч. від державних і вітчизняних комерційних структур, міжнародних грантів на проведення наукових досліджень у проектах програми ЄС з наукової мобільності, досліджень та інновацій «Erasmus+» «Horizont 2020»;
- підвищення кількісних та якісних показників наукових публікацій НПП, докторантів і аспірантів в іноземних рейтингових журналах. Здійснювати систематичний моніторинг індексу Гірша та Google Scholar кожного НПП факультету;
- забезпечення активної участі у проектах академічної та дослідницької мобільності;
- залучення до аспірантури та докторантури талановитої молоді з обов'язковим сертифікатом мов країн Європейського союзу (на рівні не нижче B<sub>2</sub>);
- збільшення надходження коштів до спеціального фонду за рахунок виконання досліджень та надання наукових послуг;
- підвищення активності кафедр щодо пошуку та здобуття наукових міжнародних грантів, стажування в наукових установах закордонних країн;
- активізацію роботи колективу на здобуття державних, галузевих та іменних премій.

### **4. Міжнародна діяльність:**

- поглиблювати та розширювати існуючі контакти із закордонними університетами-партнерами з США, зокрема Університетом штату Пенсильванія(Коледж сільськогосподарських наук); Університетом м. Фоджі, Італія; факультетом харчових технологій Університету с.-г. наук Румунії;
- проведення Міжнародних науково-практичних конференцій професорсько-викладацького складу, студентів, а також круглих столів з актуальних питань розвитку національної економіки;
- налагодити співпрацю зі стажування НПП та студентів факультету в закордонних університетах за програмами Еразмус+ та Горизонт 2020;
- продовжити практику формування окремих англійських груп для кожної спеціальності ОС «Бакалавр» і «Магістр» на факультеті та забезпечити викладання дисциплін англійською мовою;
- здійснювати підготовку спільних наукових видань з професорами провідних університетів світу;
- проводити профорієнтаційну роботу щодо залучення у 2018-2019 н.р. іноземних студентів на навчання.

### **5. Поліпшення матеріально-технічної бази факультету:**

- здійснювати пошук позабюджетних коштів (гранти, у т.ч. міжнародні, спецкошти, благодійні внески від випускників факультету, партнерів та ін.) для постійного покращення матеріально-технічної бази факультету шляхом придбання обладнання для проведення занять із студентами з метою набуття ними практичних навиків і компетенцій;
- спрямовувати господарську діяльність на проведення капітальних та поточних ремонтів у гуртожитку №9 та кафедрах факультету, перехід на енергоощадливі технології;
- ректорату надати допомогу у придбанні новітньої комп'ютерної техніки та оновленні комп'ютерного парку навчальних лабораторій.

### **6. Для покращення виховної роботи на факультеті:**

- наставникам академічних груп та НПП продовжити формувати у студентів високі морально-етичні та патріотичні погляди;
- постійно приділяти увагу та надавати всебічну допомогу студентському самоврядуванню на факультеті, у гуртожитках та студентських групах;
- здійснювати пошук нових шляхів та форм залучення студентської молоді до занять спортом, здорового способу життя;
- виявляти та розвивати творчі здібності студентів, залучати до участі у загальноуніверситетських заходах, зокрема «Голосіївська весна», «Найкраща інтелектуальна група», «Найкраща спортивна група», «Патріот НУБіП», «День університету» та факультету, проведенні творчих конкурсів, концертів, виставок, виступів тощо.

7. Рішення Вченої ради Університету обговорити на засіданні вченої ради факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК; підготувати план його реалізації та надати в ректорат для контролю.

8. Контроль за виконанням рішення вченої ради Університету покласти на проректора з навчальної і виховної роботи Квашу С.М.

Рішення прийнято одногосно.

Голова Вченої ради  
Учений секретар

С. Ніколаєнко  
О. Барановська