



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
"ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ"
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Звіт затверджено
на засіданні вченої ради
ДЗО "ОПДО" НУХТ
Протокол № 2
від « 12 » лютого 2018 р.

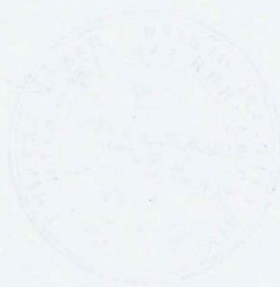


Директор інституту

К.Ю. Іващенко

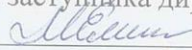
РІЧНИЙ ЗВІТ
ПРО РОБОТУ ДЕРЖАВНОГО ЗАКЛАДУ ОСВІТИ
"ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ"
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ЗА 2017 РІК

Одеса 2018



ПОГОДЖЕНО

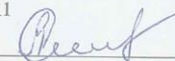
В. о. заступника директора

 О.В. Максименко

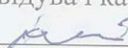
Начальник навчального відділу

 Н.С. Бабич

Завідувач кафедри харчових технологій, та інженерії

 Л.О. Стоянова

Завідувач кафедри ринкової економіки

 М.І. Шешеловський

ЗМІСТ

ЗМІСТ.....	3
ВСТУП.....	4
1. СТРУКТУРА ІНСТИТУТУ	7
2. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА ІНСТИТУТУ	8
2.1. <i>Забезпеченість навчальними приміщеннями та житлом для слухачів</i>	8
2.2. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу	9
2.2.1. Наявність і використання лабораторного обладнання та обчислювальної техніки	10
2.2.2. Наявність і використання технічних засобів навчання та розмножувальної техніки	11
2.3. Бібліотечний фонд та його використання.....	11
3. НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИЙ СКЛАД ТА НАВЧАЛЬНО-ДОПОМІЖНИЙ ПЕРСОНАЛ.....	12
3.1. За штатним розкладом.....	12
3.2. Плинність викладацьких кадрів протягом року:.....	15
4. ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ КЕРІВНИХ ПРАЦІВНИКІВ І СПЕЦІАЛІСТІВ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	18
5. НАВЧАЛЬНА РОБОТА	19
5.1. Виконання навчального навантаження:.....	19
5.2. Аналіз виконання навчальної роботи викладачами	19
6. МЕТОДИЧНА РОБОТА	23
6.1. Розробка та удосконалення навчальних планів і програм	23
6.2. Підготовка та видання навчальних посібників, конспектів лекцій, інших методичних розробок.....	23
6.2.2 Навчально-методичне забезпечення лабораторного практикуму	24
6.3 Підготовка та видання навчально-методичних розробок та підручників.	25
6.4 Планова робота, яка не виконана.....	26
7. НАУКОВА РОБОТА	26
7.2 Господарсько-договірна робота та консультаційна допомога галузі	28
7.2.1 Господарсько-договірна робота	28
7.2.2 Практична допомога, надана кафедрами підприємствам АПК, відомствам, установам	28
7.3 Всього в 2017 році за результатами попередніх та поточних НДР було опубліковано:	29
7.4 Кількість рецензій:.....	30
7.5 Участь в науково-практичних конференціях, симпозиумах, семінарах, виставках.	30
8. ФІНАНСОВО - ГОСПОДАРСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ІНСТИТУТУ	31
9. РОБОТА ВЧЕНОЇ РАДИ ІНСТИТУТУ	32
10. РОБОТА ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ.....	37
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ.....	38
ПЕРЕЛІК ДОДАТКІВ.....	45

ВСТУП

В поточному році колектив Державного закладу освіти "ОПІДО" НУХТ здійснював роботу з підвищення кваліфікації керівників і спеціалістів підприємств аграрно-промислового комплексу України шляхом проведення курсів, навчально-консультаційних семінарів на базі інституту і виїзних семінарів на підприємствах усіх форм власності. Такою формою навчання були охоплені спеціалісти консервних, безалкогольних, виноробних, олійно-жирових та кондитерських підприємств, спеціалісти хіміко-бактеріологічних лабораторій комунальних підприємств централізованого водопостачання. На заняттях викладачі знайомили слухачів зі змінами у харчовому законодавстві, поточним станом нормативної бази функціонування харчових підприємств, інноваційними технологіями, обладнанням, надавали інформацію щодо міжнародних, регіональних та національних організацій і систем стандартизації, порядку оцінки відповідності харчових продуктів вимогам безпечності відповідно до вимог нових законодавчих документів, допомагали засвоїти нові стандартизовані методи аналізування, знайомили з практичними аспектами розробки, впровадження, сертифікації та аудиту ефективності функціонування систем управління якістю (ISO 9000) та безпечністю (ISO 22000) харчової продукції і екологічного менеджменту (ISO 14000). Були організовані курси та семінари для працівників підприємств та організацій Одеської області для осучаснення знань з питань удосконалення економічного механізму господарювання, методів менеджменту та маркетингу, інноваційних інформаційних технологій, соціального захисту тощо.

Крім того, фахівцям підприємств надавали інформаційно-консультаційні послуги з економічних та управлінських питань, допомогу у вирішенні виробничих проблем, засвоєнні нових методів контролювання показників якості та безпечності продукції. З метою підвищення інформативності та осучаснення навчання викладачі знайомилися з новою літературою з питань удосконалення господарського механізму, вивчали та аналізували нові закони та підзаконні акти у сфері стандартизації, метрології, функціонування технічних регламентів, основних принципів менеджменту

безпеки харчових продуктів, знайомилися з досягненнями вітчизняних та закордонних підприємств, науково-дослідних установ, поповнювали фонд нових національних та міжнародних стандартів, розробляли нові навчально-тематичні плани курсів і семінарів, мультимедійні презентації, оновлювали методичні матеріали для проведення лекцій, практичних і лабораторних занять зі слухачами, підготували і видали новий навчальний посібник «Мікробіологічний контроль консервного виробництва».

Робота викладачів кафедр інституту складалась з навчальної, методичної, наукової, виховної і організаційної роботи, а також вивчення та пропаганди передового досвіду підприємств харчової і переробної промисловості, сільського господарства. Важливу роль займало удосконалення педагогічної майстерності викладачів і поліпшення навчального процесу та встановлення творчих зв'язків з науково-дослідними установами та підприємствами.

Навчально-тематичні плани курсів та семінарів регулярно оновлювали, доповнювали з урахуванням Постанов Кабінету Міністрів, рішень Верховної Ради, нових нормативно-правових актів, наказів Міністерства освіти і науки та Мінагрополітики, новітніх розробок науково-дослідних установ і передового досвіду підприємств харчової і переробної промисловості та сільського господарства.

Інститут співпрацював за договорами про творчу співпрацю з науково-дослідними установами, навчальними закладами та підприємствами м. Одеса, з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Одеській області в частині організації курсів і навчально-консультаційних семінарів для спеціалістів харчових підприємств Одеської області та використання у навчальному процесі інноваційних розробок НД установ і практичного досвіду передових підприємств

Основні напрями діяльності інституту і шляхи її удосконалення:

1. Сприяння розвитку та підвищення конкурентоспроможності харчової та переробної промисловості України шляхом підвищення рівня кваліфікації, ділової підготовки спеціалістів харчової галузі та керівних

працівників підприємств харчової та переробної промисловості на курсах, навчально-консультаційних семінарах;

2. Розробка і оновлення методичного забезпечення по всіх видах навчальних занять;

3. Підвищення ефективності функціонування інституту у напрямі задоволення професійних потреб усіх категорій слухачів та замовлень підприємств;

4. Підвищення ефективності занять за рахунок активного використання в навчальному процесі технічних засобів та активних форм навчання;

5. Вивчення досвіду роботи передових підприємств харчової та переробної промисловості з метою використання його в навчальному процесі;

6. Удосконалення матеріально-технічної бази інституту;

7. Поліпшення умов проживання слухачів у гуртожитку інституту.

1. СТРУКТУРА ІНСТИТУТУ

1. АУП	– 5	чол.
2. Бухгалтерія	– 3	чол.
3. Науково-педагогічний персонал	– 10	чол.
4. Навчально-допоміжний персонал кафедри ринкової економіки	– 1,5	чол.
5. Навчально-допоміжний персонал кафедри харчових технологій та інженерії	– 5	чол.
6. Навчальний відділ	– 4	чол.
7. Відділ кадрів	– 4	чол.
8. Відділ технічних закладів навчання	– 5	чол.
9. Бібліотека	– 0,5	чол.
10. Господарський відділ	– 13	чол.
10. Обслуговуючий персонал	– 18	чол.

Чисельність та кваліфікаційний рівень науково-педагогічного складу наведено в додатку 1.

2. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА ІНСТИТУТУ

Стан матеріальної бази задовільний. Балансова вартість - 793612 грн.

Ступінь зносу основних фондів від 45% до 90%.

2.1. Забезпеченість навчальними приміщеннями та житлом для слухачів

Інститут має на балансі одну власну будівлю – п'ятиповерховий будинок загальною площею 5934,9 м² за адресою: 65006, м. Одеса, вул. Балківська, 54.

Корисна площа складає 3369,7 м². Навчальні площі складають 402,5 м², приміщення для науково-педагогічного персоналу – 159,4 м², бібліотека з читальним залом – 106,3 м².

Інститут має можливість повністю забезпечити слухачів на період занять житлом: в гуртожитку 111 житлових 2, 3 та 4-х місних кімнат загальною площею 1990 м², 2-кімнатний ізолятор, чоловічий та жіночий душові комплекси, на кожному поверсі обладнані по 2 кухні, чоловічі та жіночі туалети і умивальні кімнати. Загальне число місць в гуртожитку - 387.

Документ на право власності – свідоцтво, видане виконкомом Одеської міської Ради, серія САЕ, №073842 від 11.04.2011 р.

Таблиця 2.1 Характеристика матеріальної бази інституту

Назва приміщення	Площа м ²	Кількість кімнат	Місць чол.
1	2	3	4
1. Житлова площа, яка експлуатується	2634,0	111	387
2. Навчальна у тому числі:	402,5	16	231
2.1. аудиторії	208,3	5	144

1	2	3	4
2.2. навчальні класи кафедри харчових технологій та інженерії (ХТМК)	141,8	9	58
2.3. кабінет обчислювальної техніки	52,4	1	24
3. Навчально - допоміжна	141,7	5	16
4. Адміністративна	115,2	6	8
5. Побутово - допоміжна	76,3	-	-

2.2. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу

Для проведення занять в інституті є п'ять спеціалізованих аудиторій загальною площею 208,3 м², які оснащені столами та стільцям всього на 144 місця, дошками, мультимедійними проекторами, екранами, в деяких з аудиторій з автоматичними підйомниками. Спеціалізовані аудиторії для проведення занять з фахівцями харчових підприємств оснащені стендами зі спеціальною літературою, зразками тари, продукції вітчизняних підприємств, найбільш використовуваних харчових добавок та інгредієнтів, інформаційними матеріалами фірм-виробників технологічного обладнання тощо. В аудиторіях є також стенди з каталогами та рекламними матеріалами підприємств - постачальників технологічного обладнання, пакувальних матеріалів, сучасних приладів, реактивів, дезінфікуючих засобів тощо. Під час занять слухачам пропонуються для ознайомлення, самостійних занять нормативні, методичні, законодавчі документи, підручники з інститутської бібліотеки, за бажанням передаються електронні версії мультимедійних презентацій та нормативно-законодавчих документів за темами занять.

Для кращого засвоєння навчального матеріалу постійно оновлюються наочні посібники у вигляді мультимедійних презентацій, методичних вказівок, інформаційні та рекламні матеріали на магнітних носіях, схеми, діаграми тощо.

2.2.1. Наявність і використання лабораторного обладнання та обчислювальної техніки

Лабораторні заняття із засвоєння методів контролювання хімічних і мікробіологічних показників проводяться в навчальних класах, укомплектованих приладами і засобами вимірювання для реалізації стандартизованих методик ХМТК; навчальний клас для мікробіологів оснащений лабораторними столами, мікроскопами, рН-метром, шафами з лабораторним посудом, необхідним інструментарієм, інвентарем, холодильниками, поживними середовищами; в термостатній встановлені три термостати та обладнано бокс на 8 робочих місць.

Матеріально-технічна база лабораторії дає змогу навчати хіміків та мікробіологів підприємств консервної, безалкогольної, та виноробної галузей основним стандартизованим методам хіміко-технічного та мікробіологічного контролю продукції.

Для надання можливості слухачам набуття практичних навичок виконання досліджень сучасними інструментальними методами інститут співпрацює з НДУ та підприємствами, в яких є випробувальні лабораторії з найсучаснішим приладовим парком: в хімічній лабораторії УкрНДІ медичної реабілітації та курортології слухачі засвоюють методи атомно-абсорбційної спектрофотометрії та методи визначення вмісту токсичних елементів та мінеральних речовин інверсійною вольтамперометрією на приладі АВА; в аналітичній лабораторії ТОВ «Інфоксводоканал» - методи газової та високоефективної газорідинної хроматографії, атомно-абсорбційної спектроскопії, полум'яної фотометрії, іонної хроматографії, інфрачервоної спектроскопії, атомно-емісійної спектрометрії, в хімічній лабораторії інституту стоматології фахівці мають змогу ознайомитися з найсучаснішими методами дослідження поживної цінності та якості жирів і жировмісних продуктів. В бактеріологічній лабораторії обласного санепідуправління слухачі ознайомлюються з альтернативними прискореними інструментальними методами дослідження мікробіологічних показників води та харчових продуктів: ферментними методами дослідження мікробіологічних

показників води та напоїв за допомогою тестів Colilert і Quanti Tray, системами «mini Violas» для якісного визначення ряду бактерій за принципом імуноферментного флуоресцентного аналізу; з прийомами роботи на мікробіологічному експрес-аналізаторі «Back-Track 4300» для прискореної оцінки мікробіологічного забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів.

2.2.2. Наявність і використання технічних засобів навчання та розмножувальної техніки

Лекційні та практичні заняття проводяться з використанням ТЗН: персональних комп'ютерів, мультимедійних проекторів.

При проведенні практичних занять із засвоєння прийомів технологічних розрахунків, лабораторних робіт, практичних занять з побудови калібрувальних графіків слухачі використовують персональні ноутбуки.

Дані про наявність технічних засобів навчання та розмножувальної техніки наведені в додатку 2.

2.3. Бібліотечний фонд та його використання

У 2017 році бібліотечний фонд нараховував 13039 примірників.

Види літератури	Кількість примірників		Книговидача		% використання фонду	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Економіко-управлінська	5861	5861	146	105	2,5	1,8
Технічна	3186	3188	118	98	3,7	3,1
Сільськогосподарська	3509	3509	77	21	2,2	0,6
Інша	480	481	38	40	8,0	8,3
Художня література	-	-	-	-	-	-
Сумарний фонд	13036	13039	379	264	2,9	2,0
Спеціальні періодичні видання	-	-	-	-	-	-

Спеціальні періодичні видання на 2017 рік не були передплачені. Для ознайомлення з новинами в галузі харчового виробництва, економіки, тощо використовується міжбібліотечний абонемент.

3. НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИЙ СКЛАД ТА НАВЧАЛЬНО-ДОПОМІЖНИЙ ПЕРСОНАЛ

3.1. За штатним розкладом **ставок викладачів –10,**

у т.ч. :

- завідувач кафедри – 2,
- професор - 0,5 ставки
- доцент - 3 ставки
- ст. викладач - 4,5 .

Протягом року кількість штатних викладачів складала – 3, сумісників – 3, які приймалися на роботу не на повний навчальний рік, а на певний період в залежності від кількості навчальних груп та напрямку спеціальності курсантів, з них:

- на 0,5 ставки доцента – 1,
- на 0,25 ставки доцента – 1,
- на 0,5 ставки ст. викладача – 1.

Штат науково-педагогічного складу складають:

професорів	-	0,5/0	(чисельник – за штатним розкладом,
доцентів, с. н. с.	-	5/3,25	знаменник - фактично)
ст. викладачів	-	4,5/0,5	
Р а з о м	-	10/3,75	

Кваліфікаційний рівень:

- докторів наук - 0
- кандидатів наук - 5
- без вченого ступеня - 1

Віковий рівень:

- до 40 років - 1
- від 41 до 50 років - 1
- від 51 до 60 років - 1
- старші 60 років - 3

В 2017 р. на кафедрі ринкової економіки було 2 штатних викладача: зав. кафедри, к. е. н., с. н. с., доцент Шешеловський М.І., штатний сумісник – ст. викладач Кузнєцова В.А.

Протягом 2017 року на кафедрі харчових технологій працювали 4 викладача, у т. ч. зав. кафедри, к. т. н. Стоянова Л. О., доцент, к. т. н. Іващенко К. Ю., штатний сумісник – доцент, к. т. н. Ткаченко Д. П., штатний сумісник – доцент, к.х.н. Поліщук А.А

Навчальне навантаження між викладачами розподілялось таким чином:

Таблиця 3.1. - Розподіл курсів, які читають викладачі кафедр в інституті

П.І.Б.	Посада	Назва та розділ курсу, який читав викладач
Стоянова Л.О.	зав. кафедри	Інженерія виробництва консервованих продуктів та безалкогольних напоїв (сучасні технології, обладнання, харчові добавки, технологічні розрахунки), нові напрями створення та виробництва сировини та продукції – ДНК-технології, технології органічних продуктів. Контроль якості та безпечності процесів і продукції (сучасні методи контролювання, методи оцінки відповідності продуктів вимогам безпечності), вимоги та порядок акредитації та уповноваження випробувальних лабораторій. Практичні аспекти впровадження систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів. Нова законодавча база функціонування харчових підприємств
Іващенко К.Ю.	доцент	Мікробіологічний контроль консервного, безалкогольного, виноробного, кондитерського виробництва. Аналіз поточного стану нормативної бази окремих галузей харчової промисловості. Практичні заняття з розробки НАССР планів. Харчове законодавство України
Ткаченко Д. П.	доцент	Технології, обладнання та методи контролювання процесів виноробства та вин, деякі аспекти змін у законодавстві у сфері виробництва харчової продукції
Поліщук А.А.	доцент	Технології водопідготовки. Організація виробничого контролю процесів водопідготовки, якості питної води. Практичне впровадження вимог нових законів у сфері стандартизації, метрології, оцінювання достовірності результатів вимірювань, досліджень.
Шешеловський М.І.	зав. кафедри	Економіка ринкового господарювання. Маркетинг. Менеджмент
Кузнєцова В.А.	ст. викл.	Маркетинг. Менеджмент

Особливістю організації навчального процесу в інституті є те, що для надання слухачам найсучаснішої інформації до проведення занять

долучаються на умовах погодинної оплати праці провідні спеціалісти регіональних структур законодавчої та виконавчої влади, досвідчені фахівці харчових підприємств, провідні вчені науково-дослідних установ та вищих навчальних закладів м. Одеси.

Всього до проведення занять у поточному році було залучено 12 викладачів на умовах погодинної оплати :

керівних працівників підприємств та об'єднань	4
науково-дослідних установ та КБ	5
спеціалістів вищих навчальних закладів	3

з них:

докторів наук/ професорів	3
кандидатів наук, с. н. с. /доцентів	2
провідних спеціалістів без вченого ступеня	7

Ряд вчених постійно, вже на протязі 5...10 років, проводять заняття на курсах підвищення кваліфікації на дуже високому рівні, залучаючи інформацію про найсучасніші досягнення у сфері харчових технологій і контролю харчових виробництв: заст. директора інституту стоматології НАМУ, д.м.н., проф. Левицький А. П. - інноваційні технології та методи оцінювання поживної цінності та якості, натуральності та безпечності жирів і жировмісних продуктів; завідувач лабораторії гігієни та екології води УкрНДІ медицини транспорту, д.б.н., ст.н.с. Петренко Н. Ф. - технології підготовки та знезараження питної води, технології обробки стічних вод, удосконалення методів контролю якості вод; заст. директора з наукової роботи УкрНДІ МРiК, д.х.н. Нікіпелова О. М. – законодавство та стандартизація, інноваційні технології в області виробництва фасованих вод; нач. акредитованого центру УкрНДІ МРiК, к.т.н., ст.н.с. Кисилевська А. Ю. – контроль якості та безпечності питної та мінеральних вод, організація роботи випробувальних лабораторій; внутрішній погодинник, зав. лабораторії ХТМК інституту Камінер В. О. – лабораторні заняття з засвоєння методів ХТК харчових виробництв, голова обласної профспілки працівників

соціального захисту населення Кузнєцова В. А., директор аудиторської фірми Самостріл С. В.

Кваліфікаційний рівень викладачів з погодинною оплатою праці наведено у додатку 1 (продовження).

Крім того, для надання працівникам підприємств найсучаснішої інформації за короткий термін залучались провідні вчені, спеціалісти держструктур, ВНЗ шляхом проведення сумісно з ними науково-практичних семінарів.

Штат навчально-допоміжного персоналу (чисельник-штатний розклад, знаменник-фактично)

кількість штатних одиниць – 13, фактично – 9,5

в тому числі:

завідувач лабораторії	–	1/1
начальник навчального відділу	–	1/1
начальник відділу ТЗН	–	1/1
провідний фахівець	–	1/1
провідний фахівець	–	1/0
фахівець	–	1/0
провідний інженер	–	2/2
інженер I категорії	–	2/1
ст. лаборант	–	2,5/2
бібліотекар	–	0,5/0,5

3.2. Плинність викладацьких кадрів протягом року:

Протягом року прийнято 3 особи на посади доцентів і ст. викладачів за сумісництвом на певні періоди часу, після яких вони були звільнені.

Робота інституту з підвищення кваліфікації викладачів і спеціалістів кафедр, формування резерву викладацьких кадрів

Зав кафедри Стоянова Л. О. підвищила кваліфікацію шляхом стажування в Уманському національному університеті садівництва (свідоцтво № 12 СПВ 175171), доцент Поліщук А. А. навчався на курсах «Розширений курс підготовки для зав. лабораторій, менеджерів з якості та аудиторів за ДСТУ ISO /IEC 17025:2006 (посвідчення Євроакадемії №П-256.13.17), провідний інженер Воронкова Ж. П. навчалася на курсах ПК для хіміків консервних підприємств (сертифікат №3627), зав. лабораторії Камінер В. О – на курсах ПК для завідувачів лабораторій (сертифікат №3655), ст. лаборант Некачайло О. В. – на курсах ПК для мікробіологів харчових підприємств (сертифікат №3654).

Зав кафедри Стоянова Л. О. та доцент Іващенко К. Ю. організовували та приймали участь з доповідями у конференціях та семінарах, вивчали та аналізували чинне законодавство України і ЄС у сфері стандартизації, метрології, принципів, заходів і систем для забезпечення безпечності харчової продукції, поточний стан нормативної бази. Стоянова Л. О. перевела з англійської мови фінальні проекти 2-х міжнародних стандартів: ISO17025:2017 та ISO 22000:2017 для осучаснення занять зі спеціалістами випробувальних лабораторій і фахівців систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції.

Провідний інженер Воронкова Ж. П. постійно працювала з каталогами та наказами Департаменту технічного регулювання для моніторингу змін у нормативній базі з питань хіміко-технічного та мікробіологічного контролю виробництва і продукції.

Зав. лабораторії Камінер В. О. засвоював нові методи контролю хімічних показників для проведення лабораторних занять зі спеціалістами харчових підприємств.

Викладач та спеціалісти кафедри ринкової економіки працюють з новітньою літературою з питань економіки ринкового господарювання,

менеджменту та маркетингу, а також бухгалтерського обліку та аудиту. співробітники кафедри приймали участь у міжнародних конференціях та семінарах.

4. ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ КЕРІВНИХ ПРАЦІВНИКІВ І СПЕЦІАЛІСТІВ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Виконання плану підвищення кваліфікації

Ліцензійний об'єм - 1700 чол.

Річний план за
рахунок державного
бюджету - 1310 чол.

Факт - 1181 чол.

за рахунок господарських
договорів - 85 чол.

Рівень кваліфікації, професійна направленість і виробничий досвід слухачів значно відрізнявся:

фахівців з вищою та середньо спеціальною освітою, які працюють на керівних посадах – 39; провідних спеціалістів — 202; фахівців на інженерних та інших посадах – 1025.

Середньорічний контингент слухачів: — 199 люд./міс.

Співвідношення викладач/слухач – 5,7.

Протягом року пройшли навчання 46 груп (1266 чол.), в тому числі: курси підвищення кваліфікації (тривалість 80...88 навчальних годин) для 130 спеціалістів (13 груп);

- короткотермінове підвищення кваліфікації (тривалість 40...48 навчальних годин) для 108 спеціалістів (4 групи):

- цільових семінарів для 3 груп з чисельністю 109 осіб;
- виїзні семінари (на підприємствах) 26 груп з чисельністю слухачів 919 осіб.

Обсяг фінансування за рахунок договорів з підприємствами про надання навчально-консультаційних послуг в 2017 році склав 151061 грн.

Детальні дані про підвищення кваліфікації керівних працівників і спеціалістів харчових та переробних підприємств наведені в додатку 4.

5. НАВЧАЛЬНА РОБОТА

5.1. Виконання навчального навантаження:

План інституту на 2017 рік	- 1937,5 години
Скоригований план	- 1758,5 години
Факт. виконання	- 1819,0 години
% виконання	- 103,4 %.

В 2017 році проведено занять: всього – 1819 годин, в тому числі:

штатними викладачами – 1523,5 навчальних годин;

викладачами з погодинною оплатою праці – 295,5 навчальних годин.

Зведені показники виконання навчальної роботи по ДЗО «ОПДО» НУХТ у 2017 році наведені у додатку 5.

5.2. Аналіз виконання навчальної роботи викладачами

Особливістю поточного навчального року було те, що після прийняття нових законів у сфері метрологічної діяльності, оцінки відповідності продукції вимогам технічних регламентів, в яких нечітко визначені порядок акредитації і уповноваження виробничих випробувальних лабораторій та їх прав у сфері оцінки відповідності продукції, наголос на дерегуляцію діяльності підприємств здійснили негативний вплив на активність підприємств у направленні фахівців на курси підвищення кваліфікації.

В цих умовах кафедри інституту приділяли більше уваги проведенню короткотермінового підвищення кваліфікації у вигляді короткотермінових курсів підвищення кваліфікації тривалістю 40...48 годин і цільових навчально-консультаційних і науково-практичних семінарів тривалістю від 6 до 24 годин, у т. ч. безпосередньо на підприємствах та в установах. На цих семінарах багато уваги приділяли роз'ясненню фахівцям основних положень нових законів про стандартизацію, метрологію, порядок оцінювання відповідності продукції вимогам технічних регламентів, правила організації виробництва харчових продуктів у відповідності до вимог європейських директив і регламентів.

В зв'язку з тим, що у законі «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» обов'язковим є впровадження на більшості категорій харчових підприємств України систем менеджменту безпечності харчових

продуктів на принципах НАССР (стандарт ISO22000) до початку 2018 р. Актуальними і для курсів, і для семінарів були теми про порядок забезпечення програм-передумов як згідно з вимогами вітчизняних нормативно-законодавчих документів, так і за положеннями міжнародних технічних специфікацій; методологія розробки систем моніторингу технологічних процесів, розробка системи операційних програм управління ризиками, визначення критичних контрольних точок процесів на основі аналізування причинно-наслідкового зв'язку між ризиком для безпечності харчового продукту та причинами його виникнення, розробка НАССР плану та ведення реєстраційної документації. На підприємствах, де система НАССР уже функціонує, основними темами були порядок проведення внутрішніх та зовнішніх аудитів і використання їх результатів для удосконалення систем. Для підприємств, на яких впроваджена інтегрована система менеджменту якості та безпечності ХП (ПАТ «Одеський коньячний завод», ТОВ «Одеський коровай» пивоварня ТОВ «Тріал» (м. Чорноморськ), ПрАТ «ВО Одеський консервний завод») проведені навчально-консультаційні семінари з питань актуалізації їхніх систем до вимог нової редакції стандарту ISO 9001:2015.

Інформація щодо курсів підвищення кваліфікації, цільових та виїзних семінарів наведена у додатку 4.

Для надання слухачам найсучаснішої інформації щодо нормативних матеріалів з питань економіки, інноваційних технологій, найдосконаліших інструментальних методів контролювання показників якості та безпечності харчових продуктів та питної і мінеральних вод до проведення лекційних занять залучали на умовах сумісництва та погодинної оплати, провідних вчених НД установ, найбільш кваліфікованих спеціалістів підприємств і державних структур держсанепіднагляду, які в основному і є авторами цих розробок.

Лабораторні і практичні заняття із засвоєння сучасних інструментальних методів досліджень хімічних і мікробіологічних показників проводили в лабораторіях цих установ з найсучаснішим приладовим оснащенням.

Для зосередження уваги слухачів на навчальному матеріалі 100 % лекцій та більшість практичних занять проводили з використанням мультимедійних презентацій, які передавали слухачам разом з електронними версіями конспектів лекцій, методичних матеріалів з метою використання ними у подальшій практиці.

Для активізації участі слухачів в заняттях практикували дискусії, роботу безпосередньо з чинними законодавчими, нормативними та методичними матеріалами, електронні версії яких, за необхідності, теж передавали слухачам.

Для проведення лабораторних занять із засвоєння стандартизованих методів використовували тільки чинні на даний час стандарти, для чого відслідковували поточний стан нормативно-правової бази, придбали паперові чи електронні версії стандартів, ТР, СанПіН та вносили необхідні корективи в методичні матеріали чи розробляли нові методичні вказівки з виконання лабораторних робіт. У навчальному процесі з мікробіологами використовували навчальний посібник з виконання мікробіологічних досліджень, виданий викладачами кафедри харчових технологій та інженерії. Викладачі розробили методичні вказівки з дослідження нових показників, встановлених постановами МОЗ, СП 2.2.4-171-1-10 на питну воду. У подальшому ці матеріали увійшли до виданого навчального посібника.

В процесі занять слухачі вносили пропозиції щодо переліку питань, які необхідно розглянути додатково.

По закінченні занять слухачі на підсумкових зборах вносили пропозиції щодо тематики занять майбутніх семінарів і курсів.

У навчальному процесі та під час самостійної роботи слухачі використовували бібліотечний фонд інституту, кафедральні фонди законодавчих, нормативних, технологічних, методичних документів, каталоги та рекламні матеріали постачальників обладнання, приладів, тари, харчових інгредієнтів, дезінфікуючих засобів.

Вхідний контроль рівня кваліфікації слухачів здійснювали шляхом проведення співбесід, на яких з'ясовували рівень на напрям освіти, професійний виробничий досвід, функціональні обов'язки. Крім того, за результатами співбесіди з'ясовували асортимент продукції підприємств, галузь атестації лабораторій, в яких працюють фахівці-слухачі курсів, а також актуальні питання, в рішенні яких була необхідна допомога викладачів. Відповідно до результатів співбесіди, за необхідності, коригували тематику і розклад занять.

По завершенню курсів слухачі здавали іспит екзаменаційній комісії, результати якого відображали у протоколі.

По закінченню короткотермінового підвищення кваліфікації практикували здачу слухачами заліку.

Контроль якості проведення викладачами занять здійснювали зав. кафедри, заст. директора та директор. Крім того, практикували взаємні відвідування лекцій викладачами.

Директор, заступник директора, зав. кафедри інституту контролювали наявність та актуальність навчальних програм (ОПППК) та навчально-тематичних планів курсів і семінарів. Навчально-тематичні плани, методичні вказівки для проведення лекцій, лабораторних і практичних занять розглядали на засіданнях кафедр, а освітньо-професійні програми підвищення кваліфікації та навчальні плани до них - на засіданнях вченої ради інституту.

6. МЕТОДИЧНА РОБОТА

6.1. Розробка та удосконалення навчальних планів і програм

В зв'язку з введенням у чинність нових законів у сфері функціонування харчових підприємств, зміни статусу виробничих випробувальних лабораторій, різкої зміни поточного стану нормативної бази, введенням у чинність нових національних і міжнародних стандартів, методичних настанов, введення нових показників і норм щодо безпечності харчових продуктів для кожної групи, яка навчалася на курсах і семінарах, розробляли нові навчально-тематичні плани на базі освітніх програм підвищення кваліфікації та з урахуванням поточних змін у нормативно-правовій базі та інновацій у технологіях і методах контролювання. Навчально-тематичні плани запланованих курсів і семінарів затверджував керівник інституту. Навчально-тематичні плани виїзних семінарів узгоджували з керівниками підприємств-замовників. Всього розроблено 28 навчально-тематичних планів і 2 програми науково-практичних семінарів, у т.ч.:

- навчально-тематичних планів курсів підвищення кваліфікації - 13;
- навчально-тематичних планів короткотермінових курсів - 4;
- навчально-тематичних планів цільових і навчально-консультаційних семінарів - 27.

Детальна інформація наведена у додатку 6.

6.2. Підготовка та видання навчальних посібників, конспектів лекцій, інших методичних розробок.

Протягом 2017 року для активізації та покращення засвоєння навчального матеріалу кафедрою харчових технологій та інженерії підготовлені мультимедійні презентації за 39 темами загальним обсягом 1155 слайдів та осучаснено, доповнено і відкориговані 7 презентацій обсягом 350 слайдів. Розроблені та впроваджені у навчальний процес конспекти лекцій за 8 темами; для кожного лабораторного заняття розробляли або коригували і доповнювали дидактичні матеріали

Найбільш вагомими розробками кафедр ринкової економіки є:

- Тестові завдання з курсу «Економіка ринкового господарювання»;
- Перелік задач для виконання практичних занять з курсу «Бухгалтерський облік»;
- Тези лекцій з курсу «Стратегія ринкової економіки»;
- Методичні вказівки до вивчення курсу «Економіка праці»;
- Тести для економістів з праці;
- Тести для самоконтролю для економістів;
- Перелік задач з курсу «Стратегія ринкової економіки»;
- Конспект лекцій з курсу «Управлінська праця і менеджери»;
- Практичні заняття з курсу «Менеджмент і маркетинг».

Детальна інформація наведена в додатку 6.

З метою забезпечення високого рівня навчального процесу викладачі кафедр постійно відслідковували новітню інформацію в монографіях, нових навчальних посібниках, підручниках і спеціальних періодичних виданнях за напрямками спеціалізації кафедр, за результатами їх вивчення розроблені та впроваджені у навчальний процес конспекти лекцій.

6.2.2 Навчально-методичне забезпечення лабораторного практикуму

В Україні, починаючи з 2016 року, у зв'язку з прийняттям нового закону про стандартизацію, поступово відміняються стандарти, методичні вказівки, санітарні правила та інструкції, розроблені до 1992 року. На заміну їм, розробляються та вводяться у чинність нові національні стандарти (ДСТУ) на нові та традиційні види продукції, на методи контролювання показників якості та безпечності харчових продуктів. Крім того, з метою гармонізації національних стандартів з міжнародними вимогами, для забезпечення імплементації угоди про асоціацію України з ЄС, на території України вводять у чинність міжнародні та регіональні європейські стандарти, у ряді випадків на заміну ГОСТів. Здебільшого в них наведені такі ж методи досліджень, як і в національних стандартах, але в іншій модифікації. В деяких ДСТУ стандартизовані принципово нові сучасні інструментальні методи контролювання. Протягом року викладачі інституту аналізували поточний

стан нормативної бази хіміко-технічного та мікробіологічного контролю харчових виробництв, відслідковували введення у чинність нових стандартів, знаходили їх електронні чи паперові версії для використання в навчальному процесі (придбано 13 нових стандартів). Викладачами кафедри харчових технологій та інженерії в методичні вказівки для проведення лабораторних занять внесені відповідні корективи згідно з новими стандартами. Також розроблені методичні вказівки для проведення лабораторних занять з мікробіологами, а для дослідження 3 показників, розроблені презентації для засвоєння методик статистичної обробки результатів досліджень, у т. ч. розрахунку похибки та невизначеності результатів вимірювань.

Продовжується поповнення електронної бібліотеки.

6.3 Підготовка та видання навчально-методичних розробок та підручників.

В зв'язку зі зміною цілого ряду законодавчих документів у сфері забезпечення ефективного контролю виробництва харчових продуктів, підвищення вимог до безпечності, гігієни готової продукції, особливо за її мікробіологічними показниками, до цілого ряду продуктів введені нові мікробіологічні показники, відмінені ГОСТ на методи контролю, що були розроблені до 1992 р, натомість введені у чинність нові національні, регіональні та міжнародні стандарти. Для осучаснення лабораторних занять з врахуванням усіх змін у нормативно-законодавчій базі у 2017 році викладачами кафедри харчових технологій та інженерії була завершена робота над новим удосконаленим навчальним посібником для проведення лабораторних занять з мікробіологами харчових підприємств «Мікробіологічний контроль консервного виробництва».

В основу покладено попереднє видання збірника методичних вказівок з проведення лабораторних занять для мікробіологів консервних підприємств, який доповнений, осучаснений.

Зокрема, доопрацьований та доповнений розділ 1 щодо вимог до влаштування та функціонування мікробіологічної лабораторії з урахуванням

вимог міжнародного стандарту ISO 17025:2017 та європейських методичних настанов ЕА 04/10 щодо порядку акредитації мікробіологічних лабораторій, національних ДСП 9.9.5-080-2002 та ін.

Розроблений новий розділ 2 про класифікацію консервів, порядок мікробіологічного контролю виробництва консервованої продукції різних груп, у т.ч. консервованої асептичним методом, оцінки їх промислової стерильності та мікробіологічної стабільності під час зберігання.

Розділ третій доповнено методичними вказівками на проведення лабораторних робіт з визначення нових мікробіологічних показників, встановлених постановами МОЗ України до харчових продуктів і ДСП 2.2.4-171-1 на питну воду. Крім того, у всі методичні вказівки внесені змінення згідно з новими стандартами, по всьому тексту замінені новими посилання на нормативно-правові документи. Для більшої наочності у підручнику наведені ілюстрації, в т. ч. у нових МВ – кольорові. У додатку наведено перелік нормативно-правових і методичних документів, рекомендованих до застосування при організації виробничого мікробіологічного контролю. Загальний обсяг підручника 422 с. формату А5.

Навчальний посібник рекомендований до видання вченою радою інституту, отримав дві позитивні рецензії:

- д.т.н., проф., проф. ОНАХТ, засл. діяча науки і техніки Пилипенко Л. М.;
- зав. центральної випробувальної лабораторії ПрАТ «ВО «Одеський консервний завод» Коновалової Є. П.

Навчальний посібник виданий у редакційно-видавничому відділі ОДАБА, позиційований як навчальне видання ISBN 978-617-7195-49-7.

6.4 Планова робота, яка не виконана.

Немає.

7. НАУКОВА РОБОТА

Наукова діяльність, яка фінансується за рахунок загального фонду державного бюджету, кафедрами інституту в 2017 році не виконувалась.

7.1.1 Фахівці лабораторії ХТМК кафедри харчових технологій та інженерії під керівництвом Стоянової Л. О. ініціативно продовжили серію експериментів для верифікації достовірності результатів визначення масової частки крохмалю в харчових продуктах методом, модифікованим у порівнянні з ДСТУ 4593:2008. Результати досліджень показали розбіжність результатів досліджень у порівнянні з фактичною часткою крохмалю в рецептурній закладці на 6...7 %. При цьому середньоарифметичне значення співпадало з фактичною рецептурною закладкою з урахуванням вмісту крохмалю у зразках комерційного препарату за відрахуванням вологості. Вид крохмалю (нативний чи модифікований) не впливав на результати, а теплова обробка за температури кипіння протягом 30 хв. показала зменшення вмісту крохмалю, очевидно, за рахунок оцукрювання чи руйнування молекул крохмалю від теплової обробки у кислому середовищі. Результати досліджень ще раз підтвердили доцільність внесення поправок у стандарт.

Доцент кафедри харчових технологій та інженерії Поліщук А. А. працював над дослідженням мінерального складу і санітарно-мікробіологічного стану води р. Дністер при різних технологіях водопідготовки, метрологічним забезпеченням контролювання процесів водопідготовки тощо. Результати досліджень опублікував у статтях і тезах, доповідав на міжнародних і національних форумах.

Доцент кафедри харчових технологій та інженерії Іващенко К. Ю працювала над вивченням особливостей мікроорганізмів, які введені додатково як показники якості і безпечності ряду харчових продуктів (лістерії та аліциклобацили), проводила порівняння методів їх виявлення і кількісного визначення за стандартами і методичними документами України, Росії і міжнародними стандартами. Результати аналітичних досліджень використані для підготовки конспектів лекцій і методичних вказівок, які увійшли до навчального посібника «Мікробіологічний контроль консервного виробництва».

За результатами досліджень протягом 2017 року викладачі кафедри харчових технологій та інженерії опублікували у співавторстві 11 наукових

праць, у т. ч. навчальний посібник – 1, тез в матеріалах міжнародних форумів – 4, наукових статей – 6, з них 1 – в матеріалах міжнародної конференції, 5 – у журналах.

На кафедрі ринкової економіки виконується науково-дослідна робота за темою: «Вивчення прогресивного досвіду роботи підприємств харчової промисловості в умовах ринкових відносин». Матеріали цієї роботи використовуються в навчальному процесі зі слухачами.

Викладачами кафедри ринкової економіки в 2017 р. були надруковані 2 тези в Матеріалах наукових конференцій обсягом 0,4 друк. аркушів.

7.2 Господарсько-договірна робота та консультаційна допомога галузі

7.2.1 Господарсько-договірна робота

Колектив інституту протягом 2017 року надав підприємствам освітянські послуги за госпдоговорами на суму 151061,00 грн.

7.2.2 Практична допомога, надана кафедрами підприємствам АПК, відомствам, установам

Протягом року працівники кафедри харчових технологій надавали консультаційну та практичну допомогу спеціалістам виробничих випробувальних лабораторій у засвоєнні нових стандартизованих методів контролювання показників якості та безпечності продукції.

Крім того, спеціалістам харчових підприємств, НДУ і ВНЗ надавалась консультаційна допомога за такими питаннями:

- особливості організації виробництва напівфабрикатів і продуктів, консервованих асептичним методом(обладнання, режими, контроль тощо);
- дотримання положень нових законів у сфері стандартизації, метрологічного забезпечення, оцінювання відповідності продукції вимогам безпечності законодавчих документів, функціонування виробничих випробувальних лабораторій у перехідний період імплементації нових законів;
- виявлення причин мікробіологічного псування консервованої продукції;

- порядок розробки та узаконення режимів стерилізації продукції, особливостей виробництва сокової продукції, у т. ч. консервованої асептичним методом;
- методи оцінювання поживної цінності продуктів, виявлення фальсифікатів;
- поточний стан законодавчих документів з регламентації показників безпечності та нормативної бази на методи контролювання,
- порядок визначення періодичності контролю сировини і готової продукції за показниками безпечності;
- про порядок впровадження систем менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР): забезпечення програм-передумов згідно з серією технічних специфікацій серії ISO/TS 22002; розробка операційних програм управління ризиками, методологія вибору ККТ, розробки НАССР плану, склад документації, внутрішній аудит функціонування системи, порядок сертифікації;
- актуалізація систем менеджменту якості до вимог ISO9001:2015 тощо;

Протягом 2017 року надано 43 науково-технічні консультації спеціалістам харчових підприємств, НДУ і ВНЗ України.

Згідно з запитамі спеціалістів підприємств, установ протягом 2017 року кафедрою ринкової економіки були надані: методична допомога з питань соціального захисту працівників підприємств; рекомендації з питань удосконалення основних розділів колективного договору; рекомендації щодо питань удосконалення оплати праці на підприємствах харчової промисловості, нове в пенсійному законодавстві.

7.3 Всього в 2017 році за результатами попередніх та поточних

НДР було опубліковано:

монографій	-
підручників, методичних посібників	1
статей в спеціальних періодичних виданнях	5

в наукових виданнях	1
статей і тез в збірниках науково-практичних конференцій, симпозиумів	6
на правах рукописів	-
отримано позитивних рішень на винаходи	-
отримана реєстрація письмових наукових творів (на правах патентів)	-
видано національних стандартів (змін до ДСТУ)	0
підготовлено відгуків на нормативні чи законодавчі документи	1
монографії та навчальні посібники	1
Впроваджено наукових розробок НДУ у навчальний процес	3

7.4 Кількість рецензій:

- на дисертації - 0;
- на автореферати дисертацій – 1
- підручники, монографії – 1
- нормативну документацію – 1
- на магістерську роботу - 1

7.5 Участь в науково-практичних конференціях, симпозиумах, семінарах, виставках.

Фахівці кафедр приймали участь в роботі:

- міжнародних конференцій, симпозиумів – 6;
- наукових, науково-методичних конференцій – 2;
- науково-практичних семінарів – 4;
- міжнародних виставок та дегустаційних конкурсів – 3.

Детальна інформація наведена у додатку 7.1

8. ФІНАНСОВО - ГОСПОДАРСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ІНСТИТУТУ

Кошторис витрат на утримання ДЗО «ОПДО» НУХТ в 2017 році.

№ п/п	Найменування статей	Сума, тис. грн.	
		план	факт
1	2	3	4
1	Заробітна плата	3472,0	3189,4
2	Нарахування на заробітну плату	434,7	403,3
3	Оплата комунальних послуг	250,1	197,0
4	Відрядження та службові роз'їзди	6,0	5,3
5	Оплата інших послуг та інші видатки	170,54	164,99
6	Придбання матеріалів, обладнання, м'якого інвентарю	23,0	21,9
	РАЗОМ	4356,36	3981,89

Витрати покриваються доходами учбового закладу, а саме за рахунок бюджету, виручки за проживання слухачів (1636711,10 грн.) за користування гуртожитком, а також за освітянські послуги (151061,00 грн.).

Загальний фонд споживання науково-педагогічного складу, в тому числі витрати на оплату праці штатним сумісникам склав 516574,85 грн.

Викладачам з погодинною оплатою праці – 32605,12 грн.

Крім основного напрямку діяльності інституту – надання освітянських послуг, важливим питанням є також господарська робота. Ця ділянка роботи виконувалась згідно плану, який був обговорений і затверджений на одному із засідань вченої ради, та фінансових можливостей.

В зв'язку з тим, що бюджетне фінансування обмежене окремими статтями витрат, перед колективом стоїть питання збільшення грошових надходжень, щоб мати можливість покрити витрати та потреби господарської роботи.

9. РОБОТА ВЧЕНОЇ РАДИ ІНСТИТУТУ

Згідно положення про ДЗО "ОПДО" НУХТ діє Вчена рада, до складу якої входить 11 чоловік.

Головою вченої ради є директор Іващенко К. Ю., секретарем – начальник навчального відділу Бабич Н. Є.

До складу вченої ради входять завідувачі та викладачі кафедр і провідні спеціалісти науково-дослідних установ та вищих навчальних закладів м. Одеса.

Вчена рада в 2017 році працювала згідно з планами, які розробляються на кожне півріччя. Протягом року вчена рада збиралася щомісяця по одному разу, у липні – серпні не збиралися, в грудні збиралися 2 рази. Всього проведено 11 засідань.

На засіданнях вченої ради були обговорені такі питання:

Протокол № 1

«30» січня 2017 року

1. Обговорення та затвердження плану роботи вченої ради ДЗО „ОПДО” НУХТ на I півріччя 2017 року.

(Інф. голова вченої ради Іващенко К. Ю.)

2. Обговорення річних звітів про роботу кафедр ДЗО „ОПДО” НУХТ за 2016 рік.

(Інф. завідувачі. кафедрами Шешеловський М.І., Стоянова Л.О.)

3. Затвердження плану графіку підвищення кваліфікації і вивчення передового досвіду професорсько-викладацьким складом ДЗО „ОПДО” НУХТ у 2017 році.

(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)

4. Про вартість навчання у 2017 році

(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)

5. Про встановлення мінімального навантаження викладачів у 2016 році

(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)

Протокол № 2

«09» лютого 2017 року

1. Обговорення та затвердження звіту про роботу ДЗО „ОПДО” НУХТ в 2016 році.
(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)
2. Про схвалення Положення про навчальний відділ ДЗО „ОПДО” НУХТ
(Інф. в. о. заст.. директора Максименко О.В.)
3. Про схвалення Положення про відділ технічних засобів навчання ДЗО „ОПДО” НУХТ
(Інф. в. о. заст.. директора Максименко О.В.)
4. Про схвалення Положення про господарський відділ ДЗО „ОПДО” НУХТ
(Інф. в. о. заст. директора Максименко О.В.)

Протокол № 3

«06» березня 2017 року

1. Звіт в. о. директора Інституту за підсумками зустрічі з керівництвом НУХТ.
(Інф. голови вченої ради Іващенко К.Ю.)
2. Про дозвіл проведення лекційних занять Камінеру В.О.
(Інф. зав. кафедри ХТК Стоянова Л.О.)

Протокол № 4

«27» квітня 2017 року

1. Про підсумки роботи Інституту за I квартал 2017 року.
(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)
2. Про схвалення перспективного плану розвитку ДЗО „ОПДО” НУХТ на 2017 – 2021 рр.
(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)

Протокол № 5

«08» травня 2017 року

1. Про удосконалення роботи навчального відділу.

(Інф. зав. кафедри Стоянова Л.О.)

Протокол № 6

«26» червня 2017 року

1. Про виконання навчального навантаження науково-педагогічними працівниками інституту у I півріччі 2017 року

(Інф. в. о. заст. Директора Максименко О.В.)

2. Про виконання плану заїзду слухачів у I кварталі 2017 року

(Інф. в. о. заст. Директора Максименко О.В.)

3. Про надання матеріальної допомоги до відпустки працівникам інституту

(Інф. в. о. заст. Директора Максименко О.В.)

Протокол № 7

«28» вересня 2017 року.

1. Про стан формування плану заїзду на II півріччя 2017 року

(Інф. в. о. заст. директора Максименко О.В.)

2. Обговорення і затвердження плану роботи вченої ради Інституту на II півріччя 2017 року.

(Інф. голова вченої ради Іващенко К.Ю.)

Протокол № 8

«17» жовтня 2017 року

1. Про введення до складу Вченої ради начальника навчального відділу Бабич Н.Є. та виведення зі складу Вченої ради Кожанова А.В.
(Інф. в. о. заступника директора Інституту Максименко О.В.)
2. Про підсумки роботи ДЗО „ОПДО” НУХТ за три квартали 2017 р.
(Інф. в. о. заст. Директора Максименко О.В.)

Протокол № 9

«30» листопада 2017 року

1. Про формуванні плану заїзду слухачів на 2018 рік та його поквартальний розподіл.
(Інф. в. о. заст. Директора Максименко О.В.)

Протокол № 10

«07» грудня 2017 року

1. Про схвалення рукопису книги «Мікробіологічний контроль консервного виробництва» під ред.. к.т.н. Стоянової Л.О.
(Інф. зав. кафедрою Стоянова Л.О.)

Протокол № 11

«28» грудня 2017 року

1. Про підсумки роботи по заїзду слухачів за 2017 рік та виконання навчального навантаження професорсько-викладацьким складом
(Інф. в. о. заступника директора Інституту Максименко О.В.)
2. Про складання звіту про роботу кафедр інституту за 2017 рік.

(Інф. зав. кафедрами Шешеловський М.І., Стоянова Л.О.)

3. Про виконання рішення Вченої ради ДЗО „ОПДО” НУХТ та завдання на 2018 рік

(Інф. . в. о. заступника директора Інституту Максименко О.В.)

На останньому засіданні були підведені підсумки роботи щодо виконання плану роботи вченої ради і прийнятих рішень та подання своїх пропозицій щодо складання плану роботи Вченої ради на перше півріччя 2018 року.

На засідання Вченої ради запрошували викладачів, керівників структурних підрозділів з питань, які їх стосувалися.

Адміністрація сумісно з профспілковою організацією та членами вченої ради обговорювали багато питань у робочому порядку, або на розширених нарадах з активом та керівниками структурних підрозділів, де приймали рішення з поточних питань та контролювали їх виконання.

Активність при обговоренні питань була висока, велась робота по виконанню прийнятих рішень.

Члени вченої ради мали як постійні так і тимчасові доручення, про виконання яких своєчасно інформували голову.

10. РОБОТА ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ

В звітному році профспілкова організація проводила відповідну роботу для підвищення ефективності навчального процесу, зміцнення трудової дисципліни і поліпшення виховної роботи. На стенді профкому своєчасно оновлюється поточна інформація про роботу профкому.

Також була проведена певна робота по ушануванню співробітників-ювілярів, організації урочистих зборів під час проведення державних свят.

За рахунок коштів профспілкового комітету були виплачені грошові премії співробітникам до Дня працівників харчової промисловості та до Нового року.

Профспілковій організації в подальшій роботі слід більше уваги приділяти зміцненню трудової дисципліни, поліпшенню умов праці і виховної роботи з метою покращення соціально-психологічного клімату в колективі.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

У 2017 році в інституті проводилися заняття зі слухачами за такими напрямками згідно з ліцензією:

- Соціальні та поведінкові науки і Управління та адміністрування (07);
- Управління та адміністрування (07);
- Виробництво та технології (18);
- Інформаційні технології (12).

Категорії слухачів: керівники, начальники планово-економічних відділів, економісти, спеціалісти з праці, робітники кадрових служб, маркетологи, менеджери, спеціалісти з зовнішньоекономічної діяльності, головні бухгалтери, бухгалтери, технологи, завідувачі виробничих випробувальних лабораторій, хіміки, мікробіологи консервних, виноробних, кондитерських, олійно-жирових підприємств, підприємств з випуску безалкогольних напоїв, фасованих питних і мінеральних вод, завідувачі лабораторій, лаборанти-хіміки, лаборанти-мікробіологи, інженери-хіміки, інженери-мікробіологи хіміко-бактеріологічних лабораторій питної та стічних вод комунальних підприємств централізованого водопостачання, науково-педагогічні працівники Уманського університету садівництва, викладачі технологічних відділень механіко-технологічного технікуму ОНАХТ, працівники НД установ.

Звітний рік характеризується дуже нерівномірним і неякісним заїздом слухачів. Планових груп, особливо для фахівців управлінських та економічних служб підприємств було мало, тому навчальний процес кафедри ринкової економіки здійснювався головним чином за рахунок проведення семінарів безпосередньо на підприємствах харчової промисловості м. Одеси з питань удосконалення господарського механізму (ціноутворення, соціальний захист населення, нове в пенсійному законодавстві, менеджмент та маркетинг, кадрова робота, нормування і оплата праці, бухгалтерський облік, зовнішньоекономічна діяльність підприємств та інше).

Цільове навчання слухачів проводилось в тісному зв'язку з вищими навчальними закладами, науково-дослідними інститутами економічного профілю, керівниками і провідними спеціалістами республіканських та обласних управлінь і об'єднань, комерційними організаціями м. Одеси.

Характерною рисою сьогоденної кадрової політики харчових підприємств є значне скорочення кількісного складу інженерних служб, що знижує взаємозамінність, і, відповідно, унеможлиблює направлення фахівців на курси підвищення кваліфікації на тривалий термін.

Для мінімізації негативного впливу на якість післядипломної освіти спеціалістів підприємств в інституті налагодили більш гнучку систему підвищення кваліфікації. Спеціалісти хіміко-технічного та мікробіологічного контролю виноробних, консервних, безалкогольних підприємств підвищували кваліфікацію на двотижневих курсах, на яких більша частина – це лабораторні та практичні заняття із засвоєння сучасних методів контролювання фізико-хімічних та мікробіологічних показників. Для спеціалістів технологічних служб і лабораторій олійно-жирових і консервних підприємств проводили короткотермінове підвищення кваліфікації тривалістю (40.....48) годин. У зв'язку з тим, що імплементація закону про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів зобов'язала усі харчові підприємства впровадити системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу ризиків і контролю критичних контрольних точок з урахуванням вимог цілого ряду нових міжнародних стандартів, на заняттях усіх курсів і семінарів розглядали методологічні питання створення процедур програм-передумов згідно з технічними специфікаціями серії ISO/TS 22002 і розробки документації СМЯ і БХП, проведено два спеціальних семінари-тренінги на базі інституту з питань методології розробки, впровадження, функціонування, міжнародної сертифікації СМБХП. Крім того, на підприємствах, за їх замовленнями, проводили виїзні навчально-консультаційні семінари, тривалістю від 8 до 24 годин, на яких розглядали практичні аспекти створення передумов, розробки, впровадження та аудиту ефективності функціонування систем менеджменту

на принципах ISO 9000 і ISO 22000, актуалізації СМЯ до вимог ISO 9001:2015, надавали практичну допомогу у проведенні внутрішніх аудитів та підготовці до зовнішніх аудитів.

В цілому викладачі інституту заплановану на 2017 рік навчальну, навчально-методичну та наукову роботи виконали.

План заїзду слухачів за державним замовленням було виконано на 90,1 %. На кафедрах інституту пройшли навчання за бюджетні кошти - 1181 чол. (41 навчальна група) та за договорами – 85 чол. Середньомісячний заїзд склав 22 люд./міс., співвідношення викладач/слухач – 5,7.

За звітний період в Інституті працювали 4 викладачі (штатні та сумісники) і 12 викладачів з погодинною оплатою праці. Навчальне навантаження викладачів виконано на 103,4 %.

Обсяг платних освітянських послуг, виконаних колективом інституту в 2017 році за госпдоговами, складає 151061,00 грн.

Працівники інституту постійно працюють над підвищення своєї кваліфікації шляхом участі в конференціях, семінарах, виставках, опрацювання нових законодавчих і підзаконних документів, монографій, нормативних документів, інформації з мережі Internet тощо.

У 2017 році викладачі інституту опублікували у співавторстві 13 наукових праць, у т. ч. 1 підручник, 8 статей, 4 тези; прийняли участь у роботі 8 міжнародних конференцій, 4 науково-практичних заходах, 3 виставок, опрацьовували нові законодавчі та підзаконні документи, монографії, нові нормативні документи, інформацію з мережі Internet тощо.

Суттєві зміни в економіці України, в т. ч. приватизаційні процеси і реструктуризація підприємств зумовили ряд як позитивних, так і негативних процесів.

До позитивних можна віднести: збільшення обсягів виробництва харчової продукції, розширення асортименту продукції. До негативних – вивільнення значної кількості працівників, збільшення виробничого навантаження і розширення відповідальності у тих, що залишилися, залучення до роботи спеціалістів не за фахом і таке інше.

Враховуючи відмічене, а також необхідність повсякденного підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції, очевидно, що актуальною задачею є підвищення кваліфікаційного і професійно-ділового рівня працюючих, а також перепідготовка вивільнених з виробництва громадян.

Труднощі та недоліки в роботі інституту можна звести до таких:

а) відсутність координуючих органів в галузях харчової промисловості та недооцінення сучасними власниками та керівниками підприємств необхідності постійного підвищення кваліфікації спеціалістів, набуття ними знань щодо новітніх технологічних і технічних рішень, перспективних напрямів розвитку виробництва та сучасних методів контролювання для підвищення конкурентоспроможності продукції, неправильне розуміння положень нових законодавчих актів у сфері функціонування харчових підприємств щодо дерегуляції контролю з підвищення власної відповідальності виробників продукції. Як результат невиконання керівниками підприємств закону України № 4312-VI від 12.01.12 р. «Про професійний розвиток працівників» та Положення про професійне навчання працівників на виробництві, затвердженого сумісним наказом Міністерства праці та соціальної політики і Міністерства освіти та науки України №127/151 від 26.03.2001 зі змінами № 921/147 від 03.03.2008 та № 218/475 від 18.04.2012;

б) недостатня укомплектованість лабораторії хіміко-технічного та мікробіологічного контролю сучасним обладнанням, приладами та засобами вимірювань для проведення занять із засвоювання методів контролю якості та безпечності продукції, які наразі вводяться у чинність в Україні міжнародними стандартами на заміну ГОСТів;

в) відсутність власної мікробіологічної лабораторії, обладнаної згідно з сучасними вимогами міжнародних стандартів;

г) відсутність сучасного оснащення для демонстрації прискорених точних інструментальних методів мікробіологічних досліджень;

д) відсутність аудиторій, обладнаних ПК та стаціонарними сучасними мультимедійним проекторами для осучаснення технологій і методів навчального процесу;

е) недостатня забезпеченість бібліотечного фонду сучасними монографіями, підручниками та періодичними виданнями, у т. ч. закордонними відсутність коштів для придбання достатньої кількості нових наукових видань та підручників;

ж) відсутність централізованого опалення будівлі інституту, що не дає змоги проводити заняття в зимовий період року;

з) відсутність достатніх коштів для участі викладачів інституту в національних і міжнародних заходах (конференціях, симпозіумах тощо) з метою отримання найсучаснішої інформації та ознайомлення з сучасним технологічним обладнанням на провідних підприємствах України та закордонних фірм.

Оскільки слухачам курсів і семінарів необхідна найновіша інформація щодо актуальних проблем економічних відносин в галузях харчової і переробної промисловості, сучасних технологій, методів дослідження, на заміну недоукомплектованих вакансій викладачів кафедр інституту до проведення занять і в подальшому будуть залучатися найбільш кваліфіковані спеціалісти установ та підприємств, професори, доктори та кандидати наук.

Слід продовжити практику стажування викладачів і фахівців кафедр інституту на передових підприємствах і НД установах міста для засвоєння найсучасніших методів дослідження показників харчових продуктів.

Залучати на роботу на кафедри кращих випускників ВНЗ відповідного профілю з послідувочною підготовкою з їх числа через аспірантуру НУХТ висококваліфікованих викладачів.

Для покращання навчальної роботи в наступному році адміністрація інституту планує:

- продовжити ремонт та відновити облаштування навчальної лабораторії ХТК;
- поповнити приладовий парк хімічної лабораторії, в першу чергу придбати сучасний спектрофотометр, витратні тест-набори для дослідження спектру цукрів у соках, оснащення та тест-набори для прискореного мікробіологічного аналізу мікробіологічних показників води типу “Coli-lert» та ін.;
- придбати ноутбук для забезпечення мобільності викладачів при проведенні виїзних семінарів;
- облаштувати комп’ютерний клас з підключенням до мережі Internet;
- поповнювати інформаційний фонд монографій, спеціальних періодичних видань;
- відновити підписку на спеціальні фахові журнали за профілями кафедр;

Для удосконалення планування та організації навчальної, навчально-методичної та науково-дослідної роботи в наступному році буде продовжена робота з:

- уточнення інформації щодо адрес працюючих та нових підприємств харчової та переробної галузей та створення банку електронних адрес підприємств, для чого налагодити більш тісне співробітництво зі структурами, в яких обслуговуються підприємства харчової промисловості;
- розміщення інформації про інститут, графіків та тематик занять в спеціалізованих періодичних виданнях та ін.;
- постійного оновлювання інформації на сайті інституту;
- тісного співробітництва з науковими установами, учбовими закладами та передовими підприємствами з метою використання їх досвіду в навчальному процесі;

- проведення виїзних семінарів безпосередньо на підприємствах та науково-практичних семінарів сумісно з галузевими структурами та науково-дослідними установами.

Для запровадження нових напрямів навчання та форм організації навчального процесу:

- буде продовжено вивчення і аналіз інформації щодо новітніх технологій, обладнання, методів досліджень, напрямів розвитку харчової галузі у світі для включення їх до тематики занять;

- для більш ефективного засвоєння матеріалу будуть підготовлюватися мультимедійні презентації для надання необхідної інформації слухачам в електронних версіях;

- буде здійснюватися постійний контроль і аналіз інформації щодо оновлення нормативної та законодавчої бази харчових галузей, всі нові стандарти, методи тощо будуть вивчатися викладачами та включатися до тематики занять;

- буде продовжена розробка методичних матеріалів для розширення тематики цільових семінарів та забезпечення постійного високого рівня лабораторних занять із засвоєння нових стандартизованих методів дослідження;

- для розширення контингенту слухачів буде продовжено вивчення особливості кондитерського та хлібопекарного виробництва, засвоєння методів мікробіологічного контролю цих виробництв для включення їх в програми занять.

Для більш ефективного залучення слухачів плануємо налагодити співробітництво з обласними та районними адміністраціями для проведення регіональних семінарів, з керівництвом підприємств для проведення семінарів безпосередньо на виробництві, з ОНАХТ для залучення її викладачів до навчального процесу.

Буде продовжена практика стажування викладачів і фахівців інституту на передових підприємствах і НД установах міста.

ПЕРЕЛІК ДОДАТКІВ

- Додаток 1. Чисельність та кваліфікаційний рівень професорсько-викладацького складу
- Додаток 2. Наявність парку обчислювальної техніки
- Додаток 3. Підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу
- Додаток 4. Підвищення кваліфікації керівних працівників і спеціалістів харчової та переробної промисловості
- Додаток 5 Зведені показники виконання навчальної роботи по ДЗО "ОПДО" НУХТ у 2017 році
- Додаток 6. Методичні матеріали, розроблені викладачами ДЗО «ОПДО» НУХТ у 2017 році
- Додаток 7. Список наукових публікацій, виданих професорсько-викладацьким складом ДЗО «ОПДО» НУХТ у 2017 році
- Додаток 7.1. Участь викладачів інституту в науково-практичних конференціях, семінарах, виставках у 2017 році

Додаток 1

**Чисельність та кваліфікаційний рівень науково-педагогічного складу
(основний склад)**

№ з/п	Кафедра	Усього виклад.	Проф.	Докт. наук	Доц.	Канд. наук	Без вчен. ступ.
1	Харчових технологій та інженерії	2	-	-	1	2	-
2	Ринкової економіки	1	-	-	1	1	-
	Всього по інституту	3	-	-	2	3	1

Додаток 1 (продовження)

**Чисельність та кваліфікаційний рівень науково-педагогічного складу
(викладачі з погодинною оплатою праці)**

№ з/п	Кафедра	Усього виклад.	Проф.	Докт. наук	Доц.	Канд. наук	Без вчен. ступ.
1	Харчових технологій та інженерії	9	1	3	2	2	4
2	Ринкової економіки	3	-	-	-	-	3
	Всього по інституту	12	1	3	2	2	7

Додаток 1 (продовження)

**Чисельність та кваліфікаційний рівень науково-педагогічного складу
(штатні сумісники)**

№ з/п	Кафедра	Усього виклад.	Проф.	Докт. наук	Доц.	Канд. наук	Без вчен. ступ.
1	Харчових технологій та інженерії	2	-	-	-	2	-
2	Ринкової економіки	1	-	-	-	-	1
	Всього по інституту	3	-	-	-	2	1

Директор



К.Ю. Іващенко

Додаток 2

**Наявність парку обчислювальної та розмножувальної техніки
в підрозділах ДЗО «ОПДО» НУХТ на 01.01.2017 р.**

№ п/ п	Підрозділи інституту	Комп'ютери		Принтери		Ксерокси		Факси		Калькулятори		Копіюв. апарати
		Найменування	Кількі сть	Найменування	Кількі сть	Найменування	Кількі сть	Найменува ння	Кількіст ь	Найменування	Кіль кість	Кількість
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	Навчальна лабораторія обчислювальн ої техніки	Іскра 1030-М Іскра Турбо 86 IBM-PC-AT486 IBM-PC-AT5x86 P-166 Duron-1300 Celeron-1000	4 1 10 7 1 1 10	Epson FX-1170 матр. Panasonic KX матр. Fujitsu DL 1100 матр.	1 1 1	–	–	–	–	Електроніка МК-61 Електроніка МК-45, 46 Електроніка МК-59	12 4, 9 3	
	Всього	–	34	–	3	–	–	–	–	–	28	
2.	Адміністратив на частина	Celeron-1200 Celeron-D Duron-1300 Athlon 64 3500+	3 2 1 1	Canon lbp-810 Canon lbp-1120 HP 1100 HP 1020 Lexmark-Z42 Panasonic KX матр.	1 2 1 1 1 1	Xerox-6370 Canon PC-330 Canon FC-220	1 1 2	Panasonic KX	1	Citizen	32	
	Всього	–	7	–	7	–	4	–	1	–	32	
	Всього по інституту	–	31	–	10	–	4	–	1	–	60	

Кінець додатку 2

Наявність:**Комп'ютери:**

№ п/п	Моделі	Кількість
1.	Іскра 1030-М	4
2.	Іскра Турбо 86	1
3.	IBM-PC-AT486	10
4.	IBM-PC-AT5x86	7
5.	P-166	1
6.	Duron-1300	2
7.	Celeron-1200	3
8.	Celeron-1000	10
9.	Celeron-D	2
10.	Athlon 64 3500+	1
	Разом	41

Принтери:

№ п/п	Моделі	Кількість
1.	Canon lbp-810	1
2.	Canon lbp-1120	2
3.	HP 1100	1
4.	HP 1020	1
5.	Lexmark-Z42	1
6.	Panasonic KX матр.	2
7.	Epson FX-1170 матр.	1
8.	Fujitsu DL 1100 матр.	1
	Разом	10

Ксерокси:

№ п/п	Моделі	Кількість
1.	Xerox-6370	1
2.	Canon PC-330	1
3.	Canon FC-220	2
	Разом	4

Телефони/факси – 1

Копіювальні апарати – немає

Примітка: 1. Парк обчислювальної та розмножувальної техніки за 2017 рік не збільшився

2. Списання техніки у 2017 році не проводилося.

Директор



К.Ю. Іващенко

Додаток 3
Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічного складу
ДЗО «ОПДО НУХТ» у 2017 році

№ з/п	Прізвище та ініціали викладача	Місце підвищення кваліфікації (стажування)	Термін (дата, тривалість)	Мета	Результат	Дата та №№ протоколів затвердження програми і звіту підвищення кваліфікації (стажування)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Стоянова Л.О.	1. Стажування в Уманському національному університеті садівництва	з 30.10 по 10.11.2017 р.	Порядок організації післядипломної освіти в НКЦ Уманського національного університету садівництва	Ознайомлення з навчально-методичною роботою, матеріальною базою, оформленням фінансових і методичних матеріалів	Свідоцтво 12СПВ 175171
2.	Поліщук А.А.	Одеса, Євроакадемія	з 03.07 по 07.07.2017 р.	Розширений курс підготовки для зав. лабораторій, менеджерів з якості та аудиторів за ДСТУ ISO/IEC 17025:2006	Засвоєння вимог до функціонування та акредитації випробувальних лабораторій	Посвідчення №П-256.13.17
3.	Камінер В.О.	ДЗО «ОПДО» НУХТ	з 29.05 по 02.06.2017 р.	Короткотермінове ПК для зав. лабораторій	Вимоги до організації контролю консервного виробництва	Сертифікат №3655
4.	Воронкова Ж.П.	ДЗО «ОПДО» НУХТ	з 03.04. по 14.04.2017 р.	Курси ПК для хіміків консервних підприємств	Засвоєння методів ХТК	Сертифікат №3627
5.	Некачайло О.В.	ДЗО «ОПДО» НУХТ	з 15.05 по 26.05.2017 р.	Курси ПК для мікробіологів харчових підприємств	Засвоєння методів мікробіологічних досліджень	Сертифікат №3654

Директор



К.Ю Іващенко

Додаток 4
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ КЕРІВНИХ ПРАЦІВНИКІВ І СПЕЦІАЛІСТІВ ХАРЧОВОЇ І
ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В ДЕРЖАВНОМУ ЗАКЛАДІ ОСВІТИ "ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ" НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗА
2017 РІК

Галузі, галузеві об'єднання та організації	План (осіб)	Факт				Відхилення (+,-) від плану	% виконання
		Підв. Квал.	Цільові семінари		Всього		
			Одеса	виїзні			
Корпорація "Укрвинпром"	420	6	11	432	449	29	107
Асоціація "Укркондпром"	180	11	—	242	253	73	141
Об'єднання "Укрхлібпром"	130	—	2	—	2	-128	2
Асоціація "Укроліяпром"	220	—	99	92	191	-29	87
Асоціація "Укрм'ясо"	150	—	2	—	2	-148	1
Всеукраїнська асоціація пекарів України	210	—	2	45	47	-163	22
Мінагрополітики	—	15	27	76	118	118	—
Державне управління	—	49	—	101	150	150	—
Міністерство освіти і науки України	—	29	25	—	54	54	—
ВСЬОГО	1310	110	168	988	1266	-44	

Директор



К.Ю. Іващенко

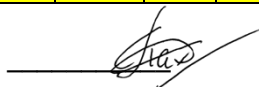
Додаток 5

Зведені показники виконання навчальної роботи по ДЗО "ОІПДО" НУХТ у 2017 році

№		Виконання навчальної роботи	Всього годин	В тому числі за видами занять																				
				Лекції	Практичні заняття (у т.ч. ЗВУ)	Лабораторні роботи	Семінари	Тематичні дискусії, конференції, деґустації	Індивідуальні заняття	Співбесіда	Заліки	Іспити	Перевірка контрольних робіт	Інші види	Керівництво кафедрою	Консультації	Конт. відвідування, керівництво каф.	Курсові роботи		Дипломні, випускні роботи				
																		Керівництво	Захист	Керівництво	Консультавання	Рецензування	Захист	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Кафедра ринкової економіки																								
1	Штатні	почат.план	530,00	250,0	140,0						12,0	8,0		20,0	100,0									
		скориг.план	405,00	190,0	105,0									10,0	100,0									
		факт.викон.	418,24	203,0	103,0									12,2	100,0									
		% виконання	103,3																					
2	Сумісники	почат.план	32,00	23,0	9,0																			
		скориг.план	32,00	23,0	9,0																			
		факт.викон.	33,28	23,0	9,0									1,3										
		% виконання	104																					
3	Погодинники	почат.план	38,00	28,0	10,0																			
		скориг.план	38,00	28,0	10,0																			
		факт.викон.	38,00	28,0	10,0																			
		% виконання	100																					
4	Разом по кафедрі	почат.план	600,00	301,0	159,0						12,0	8,0		20,0	100,0									
		скориг.план	475,00	241,0	124,0									10,0	100,0									
		факт.викон.	489,52	254,0	122,0									13,5	100,0									
		% виконання	103,1																					
Кафедра харчових технологій та інженерії																								
5	Штатні	почат.план	810	430,0	190,0	76,0	34,0	2,0		10,0	16,0	26,0		10,0		16,0								
		скориг.план	800	370,0	182,0	80,0	9,0	29,0		34,0	15,0	51,0				30,0								
		факт.викон.	816	372,8	191,0	81,0	9,0	29,0		34,0	15,0	52,5				31,4								
		% виконання	102,0																					
6	Сумісники	почат.план	270	110,0	40,0	60,0	6,0	11,0				24,0		7,0		12,0								

		скориг.план	226	90,0	78,0	6,0		16,0				25,0					11,0							
		факт.викон.	256,4	115,0	83,0	6,0		18,0				24,5					9,9							
		% виконання	113,4																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
		почат.план	257,5	94,0	21,0	108,0		2,0			2,0	30,5												
7	Погодинники	скориг.план	257,5	94,0	21,0	108,0		2,0			2,0	30,5												
		факт.викон.	257,5	94,0	21,0	108,0		2,0			2,0	30,5												
		% виконання	100,0																					
8	Разом по кафедрі	почат.план	1338	561	251	244	40	15		10	18	80,5		17,0		28,0								
		скориг.план	1284	554	281	194	9	47		34	17	106,5				41,0								
		факт.викон.	1329	582	295	195	9	49		34	17	107,5				41,2								
		% виконання	103,6																					
Разом по ДЗО " ОІПДО НУХТ"																								
9	Штатні	почат.план	1340	680	330	76	34	2		10	28	34		30		16								
		скориг.план	1205	560	287	80	9	29		34	15	51		10		30								
		факт.викон.	1233,9	576	294	81	9	29		34	15	53		12,2		31,4								
		% виконання	102,4																					
10	Сумісники	почат.план	302	133	49	60	6	11				24		7		12								
		скориг.план	258	113	87	6		16				25				11								
		факт.викон.	289,6	138	92	6		18				24,5		1,3		9,9								
		% виконання	112,3																					
11	Погодинники	почат.план	295,5	122	31	108		2			2,0	30,5												
		скориг.план	295,5	122	31	108		2			2,0	30,5												
		факт.викон.	295,5	122	31	108		2			2,0	30,5												
		% виконання	100,0																					
12	Разом по інституту	почат.план	1937,5	862,0	410,0	244,0	40,0	15,0		10,0	30,0	88,5		37,0	100,0	28,0								
		скориг.план	1758,5	795,0	405,0	194,0	9,0	47,0		34,0	17,0	106,5		10,0	100,0	41,0								
		факт.викон.	1819,0	835,8	417,0	195,0	9,0	49,0		34,0	17,0	107,5		13,5	100	41,2								
		% виконання	103,4																					

Директор інституту



Іващенко К.Ю.

Додаток 6
Методичні матеріали, розроблені викладачами ДЗО «ОПДО» НУХТ у 2017 році
(навчальні програми, плани, лекції, методичні розробки)

№ з/п	Автор (прізвище та ініціали)	Назва розробки, тема	Вид розробки	Обсяг др. арк.	Ступінь готовності розробки
1	2	3	4	5	6
Кафедра харчових технологій, інженерії та агрономії					
1	Стоянова Л.О.	Навчально-тематичний план цільового семінару для аудиторів ПрАТ «Одеський коньячний завод» за темою: «Актуальні аспекти внутрішнього аудиту ефективності функціонування систем менеджменту якістю та безпечністю харчових продуктів згідно з ISO 19001: 2011» (обсяг 16 навч. год.)	Навчально-тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №2 від 09.02.17р.)
2	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ПрАТ «Одеський коньячний завод» за темою: «Актуальні аспекти впровадження, функціонування та удосконалення СМЯХП згідно з ISO 9001:2015, СМБХП згідно з ISO 22000:2005 та екологічного менеджменту згідно з ISO 14001:2015» (обсяг 16 навч.год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №2 від 09.02.17р.)
3	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» за темою: «Актуалізація системи менеджменту якості продукції згідно з вимогами нової редакції ISO 9001:2015» (обсяг 12 навч. год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №3 від 01.03.17р.)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
4	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ТОВ «Тріал» і розважального комплексу «Метрополіс» за темою: «Актуальні аспекти впровадження, функціонування та удосконалення систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів згідно з ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2007» (обсяг 24 навч.год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №3 від 01.03.17р.)
5	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ПрАТ «Одеський завод шампанських вин» за темою: «Актуалізація системи менеджменту якості продукції згідно з вимогами нової редакції ISO 9001:2015» (обсяг 12 навч. год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №3 від 01.03.17р.)
6	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації хіміків консервних підприємств (обсяг 88 навч.год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №4 від 03.04.17р.)
7	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації лаборантів-хіміків випробувальних лабораторій підприємств централізованого водопостачання(обсяг 80 навч.год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №4 від 03.04.17р.)
8	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації лаборантів-мікробіологів хіміко-бактеріологічних лабораторій підприємств централізованого водопостачання (обсяг 80 навч.год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №4 від 03.04.17р.)
9	Стоянова Л.О.	План індивідуальних занять на курсах підвищення кваліфікацій цехових технологів консервних підприємств.	Індивідуальний план підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №4 від 03.04.17р.)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
10	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план цільового семінару для педагогічних працівників механіко-технологічного технікуму ОНАХТ: «Зміни в нормативній базі на впровадження, функціонування та удосконалення систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів згідно ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2007» (обсяг 9 навч.год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №5 від 05.05.17р.)
11	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації фахівців випробувальних лабораторій підприємств з виробництва фасованих вод(обсяг 42 навч.год)	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5а від 12.05.17р.)
12	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації інженерів-мікробіологів хіміко-бактеріологічних лабораторій підприємств централізованого водопостачання (обсяг 84 навч. год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5а від 12.05.17р.)
13	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації інженерів-хіміків випробувальних лабораторій підприємств централізованого водопостачання (обсяг 84 навч. год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5а від 12.05.17р.)
14	Іващенко К.Ю.	Навчально- тематичний план підвищення кваліфікації мікробіологів виробничих лабораторій харчових підприємств (обсяг 85 навч.год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5а від 12.05.17р.)
15	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації завідувачів хіміко-бактеріологічних лабораторій підприємств централізованого водопостачання(обсяг 84 навч. год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5 б від 26.05.17р.)

Продовження додатку

1	2	3	4	5	6
16	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації головних технологів і завідувачів лабораторій харчових підприємств (обсяг 40 навч. год)	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5 б від 26.05.17р.)
17	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації спеціфістів технологічних служб і виробничих випробувальних лабораторій олійно-жирових підприємств(обсяг 48 навч. год)	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5 б від 26.05.17р.)
18	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації спеціалістів виробничих випробувальних лабораторій олійно-жирових підприємств(обсяг 48 навч. год)	Навчально- тематичний план короткотермінового підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №5 б від 26.05.17р.)
19	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план підвищення кваліфікації хіміків випробувальних лабораторій виноробних підприємств (обсяг 84 навч. год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 08.06.17р.)
20	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план семінару-тренінгу за темою : «Практичні аспекти впровадження та функціонування систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів за ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2007»	Навчально- тематичний план семінару- тренінгу		Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 08.06.17р.)
21	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план підвищення кваліфікації мікробіологів випробувальних лабораторій виноробних підприємств (обсяг 84 навч. год)	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації		Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 08.06.17р.)
22	Іващенко К.Ю	Навчально- тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Одеський коньячний завод» (обсяг 8 навч.год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №7 від 25.07.17р.)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
23	Іващенко К.Ю.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ТОВ «Одеський коровай» за темою: «Практичні аспекти реалізації у виробництві вимог Технічного Регламенту «Щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку» (обсяг 8 навч год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №10а від 18.10.17р.)
24	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів Українського державного центру стандартизації і контролю якості природних і преформованих засобів ДУ «УкрНДІМР і К МОЗ України» за темою: «Практичні аспекти актуалізації документованої інформації і системи менеджменту роботи випробувальної лабораторії до вимог ISO 9001:2015 та ISO 17025: 2017» (16 навч.годин)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №10а від 18.10.17р.)
25	Іващенко К.Ю	Навчально- тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» за темою: «Практичні аспекти реалізації у виробництві вимог Технічного Регламенту «Щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку» та «Щодо пляшок, які використовуються як мірні ємності» у виробництві консервованої продукції»(8н.г)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №11 від 27.11.17р.)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
26	Іващенко К.Ю.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів і фахівців ТОВ «Одеський коровай» за темою: «Практичні аспекти реалізації у виробництві вимог Технічного Регламенту «Щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку» (обсяг 8 навч год)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №10а від 18.10.17р.)
27	Стоянова Л.О	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів Українського державного центру стандартизації і контролю якості природних і преформованих засобів ДУ «УкрНДІМР і К МОЗ України» за темою: «Практичні аспекти актуалізації документованої інформації і системи менеджменту роботи випробувальної лабораторії до вимог ISO 9001:2015 та ISO 17025: 2017» (16 навч.годин)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №10а від 18.10.17р.)
28	Іващенко К.Ю	Навчально- тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» за темою: «Практичні аспекти реалізації у виробництві вимог Технічного Регламенту «Щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку» та «Щодо пляшок, які використовуються як мірні ємності» у виробництві консервованої продукції»(8н.г)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №11 від 27.11.17р.)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
29	Поліщук А.А.	Навчально- тематичний план цільового семінару для спеціалістів Українського державного центру стандартизації і контролю якості природних і преформованих засобів ДУ «УкрНДІМР і К МОЗ України» за темою: « Теоретичні та практичні аспекти метрологічного забезпечення процедур проведення вимірювань у роботі випробувальної лабораторії згідно до вимог ISO 17025: 2017».(20 навч.годин)	Навчально- тематичний план виїзного семінару		Схвалено кафедрою (Протокол №12 від 12.12.17р.)
30	Стоянова Л.О.	Навчально- тематичний план курсів ПК науково-педагогічних працівників Уманського національного університету садівництва	Навчально- тематичний план курсів підвищення кваліфікації	0,17	Схвалено кафедрою (Протокол №10 від 09.10.17р.)
31	Іващенко К.Ю	Salmonella. Характеристика, ризики пов'язані з розвитком в продукті та горизонтальний метод виявлення.	Конспект лекції	0,42	Електронна версія
32	Іващенко К.Ю	Визначення Bac.Subtilis в консервованих продуктах.	Конспект лекції		Електронна версія
33	Іващенко К.Ю	Екзаменаційні білети.	Екзаменаційні білети.		Електронний і паперовий носій
34	Іващенко К.Ю	Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності кондитерських виробів. Listeria monocytogenes.	Конспект лекції	0,67	Електронна версія

1	2	3	4	5	6
35	Іващенко К.Ю	Лабораторна робота «Виявлення ентерококів у воді питній методом мембранної фільтрації та НВЧ згідно «Методичними указаними по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водойомів», №2285-81, від 19.01.81.	Методичні вказівки	0,37	Електронна версія
36	Іващенко К.Ю	Лабораторна робота «Визначення загальних коліформ та Eschrichia coli у воді питній методом мембранної фільтрації та НВЧ з Державними санітарними нормами та правилами «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПІН 2.2.4-171-10»	Методичні вказівки	0,42	Електронна версія
37	Іващенко К.Ю	Мікробіологічна лабораторія та правила роботи в ній.	Конспект лекції	0,50	Електронна версія
38	Іващенко К.Ю	Санітарно-гігієнічні та технологічні вимоги до виробництва харчових продуктів з метою запобігання отруєнь Clostridium botulinum	Конспект лекції	1,37	Електронна версія
39	Іващенко К.Ю	Мікробіологія кондитерського виробництва	Конспект лекції	1,17	Електронна версія
40	Іващенко К.Ю	Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності кондитерських виробів. Listeria monocytogenes	Конспект лекції	0,67	Електронна версія
41	Іващенко К.Ю	Визначення Bac. Subtilis в консервованих продуктах – консп. лекц., 6 стор	Конспект лекції	0,25	Електронна версія

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
42	Іващенко К.Ю	Виявлення мікроорганізмів <i>Listeria monocytogenes</i> в харчових продуктах згідно з МВ «Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині»	Методичні вказівки	0,42	Електронна версія
43	Камінер В.О.	Методичні вказівки з проведення лабораторних занять за темою: «Визначення масової частки азоту та білку в молоці та молочних продуктах за методом К'ельдаля згідно з ГОСТ Р 53951:2010»	Методичні вказівки	0,33	Електронна та паперова версії
Кафедра ринкової економіки					
44	Шешеловський М.І	Тестові завдання з курсу «Економіка ринкового господарювання»	Тестові завдання	0,5	Схвалено кафедрою (Протокол № 1 від 4.01.17)
45	Самострол С. В.	Перелік задач для виконання практичних занять з курсу «Бухгалтерський облік»	Перелік задач	0.25	Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 30.05.17)
46	Шешеловський М.І	Тези лекцій з курсу «Стратегія ринкової економіки»	Тези лекцій	1,1	Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 30.05.17)
47	Шешеловський М.І	Методичні вказівки до вивчення курсу «Економіка праці»	Методичні вказівки	1,0	Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 30.05.17)
48	Шешеловський М.І	Тести для економістів з праці	Тести	0.25	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)
49	Шешеловський М.І	Тести для самоконтролю для економістів	Тести	0,5	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)
50	Шешеловський М.І	Перелік задач з курсу «Стратегія ринкової економіки»	Перелік задач	0,25	Схвалено кафедрою (Протокол № 10 від 29.12.17)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
51	Шешеловський М.І	Конспект лекцій з курсу «Управлінська праця і менеджери»	Конспект лекцій	0,9	Схвалено кафедрою (Протокол № 10 від 29.12.17)
52	Шешеловський М.І	Практичні заняття з курсу «Менеджмент і маркетинг»	Практичні заняття	0,25	Схвалено кафедрою (Протокол № 10 від 29.12.17)
53	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Одесавинпром» за темою: «Економічні проблеми діяльності підприємства на сучасному етапі» (обсяг – 48 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол № 1 від 4.01.17)
54	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Менеджмент і маркетинг на підприємстві» (обсяг – 48 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)
55	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Одесавинпром» за темою: «Економічні проблеми діяльності підприємства на сучасному етапі» (обсяг – 48 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)
56	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Соціальний захист працівників підприємства на сучасному етапі» (обсяг – 16 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)
57	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Соціальний захист працівників підприємства на сучасному етапі» (обсяг – 48 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол № 3 від 28.02.17)

Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6
58	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Економічні наслідки після завершального етапу вступу України в Асоціацію з ЄС» (обсяг – 4 навч. години)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №6 Від30.05.17)
59	Шешеловський М.І. Самострол С. В.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників бухгалтерських та економічних служб підприємств «Укркондпром» та «Укроліяпром» за темою: «Удосконалення економічного механізму господарювання в сучасних умовах» (обсяг – 40 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 30.05.17)
60	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників кадрових служб підприємств «Укркондпром» за темою: «Організація кадрової роботи на підприємстві»	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №6 від 30.05.17)
61	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Менеджмент і маркетинг на підприємстві» (обсяг – 30 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №3 від 28.02.17)
62	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Нове в пенсійному законодавстві» (обсяг – 6 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)
63	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ПрАТ «Одесавинпром» за темою: «Соціальний захист працівників підприємства на сучасному етапі» (обсяг – 6 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)

1	2	3	4	5	6
64	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ТОВ «Торговий дім «Сонячна Долина Трейд» за темою: «Економічні наслідки після завершального етапу вступу України в Асоціацію з ЄС» (обсяг – 6 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)
65	Шешеловський М.І.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Економічні наслідки після завершального етапу вступу України в Асоціацію з ЄС» (обсяг – 4 навч. години)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №6 Від30.05.17)
66	Шешеловський М.І. Кузнецова В. А.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ТОВ «Торговий дім «Сонячна Долина Трейд» за темою: «Нове в пенсійному законодавстві» (обсяг – 6 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)
67	Шешеловський М.І. Самострол С. В.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Бухгалтерський облік і аудит» (обсяг – 20 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)
68	Шешеловський М.І. Кузнецова В. А.	Навчально-тематичний план цільового семінару для працівників ЗАТ «Одесакондитер» за темою: «Нове в пенсійному законодавстві» (обсяг – 6 навч. годин)	Навчально-тематичний план цільового семінару	0,08	Схвалено кафедрою (Протокол №8 від 15.09.17)

Директор



К.Ю. Іващенко

СПИСОК
наукових публікацій, виданих науково-педагогічним складом
ДЗО «ОПДО» НУХТ у 2017 році

№ п/п	Автор (прізвище та ініціали)	Назва роботи	Вид роботи	Обсяг, друк. аркушів	Бібліографічні данні
1	2	3	4	5	6
Кафедра харчових технологій інженерії та агрономії					
1	Стоянова Л.О. Іващенко К.Ю. та ін..	Мікробіологічний контроль консервного виробництва	Навчальний посібник	24	Навчальне видання, ISBN 978-617-7195-49-7 Одеса, ОДАБА, 2017, 422с.
2	Поліщук А.А.	Физиологическая олноценность питьевых вод г. Одесса	стаття	20-27	Ж.Водопостачання та водовідведення.-Київ-2017-№1
3	Поліщук А.А.	О воде и пищевых продуктах	стаття	13-16	Ж. Водопостачання та водовідведення.-Київ-2017-№2
4	Поліщук А.А. Егорова М.В.	Санитарно-микробиологический анализ состояния р.Днестр	тези	35-37	Збірник тез доповідей VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Вода в харчовій промисловості», 20-21 квітня, 2017р., Одеса
5	Поліщук А.А.	Проблеми нормативного забезпечення виробничих вимірювальних лабораторій Мінрегіону України.	стаття	21-29	19 Міжнародна виставка «Аква Терм Київ 2017», 30травня-02червня 2017, м. Київ
6	Поліщук А.А.	О валидации методик измерения и работе с прекурсорами	тези	64-68	Збірник тез доповідей міжнародного конгресу та технічної виставки «Etevk-2017», «Екологія, технологія, економіка, водопостачання, каналізація», 12-16 червня 2017р., Чорноморськ

Продовження додатку 7

1	2	3	4	5	6
7	Поліщук А.А.	О полномочиях измерительных лабораторий.	тези	69-70	Збірник тез доповідей міжнародного конгресу та технічної виставки «Etevk-2017», «Екологія, технологія, економіка, водопостачання, каналізація», 12-16 червня 2017р., Чорноморськ
8	Поліщук А.А. Попов В.Г. Лисова Н.В. Широкоступ О.А. Мозолєвська Т.М.	Огляд лабораторних методів визначання залишкового активного хлору у питній воді.	стаття	11-18	Ж. Водопостачання та водовідведення.-Київ-2017-№3
9	Поліщук А.А.	Проблемы нормативного обеспечения производственных измерительных лабораторий Минрегиона Украины.	стаття	17-24	Ж. Водопостачання та водовідведення.-Київ-2017-№4
10	Поліщук А.А. Попов В.Г. Лисова Н.В. Широкоступ О.А. Мозолєвська Т.М.	Метрологічні характеристики та оптимізація методу титрування метиловим оранжевим і йодометричного методу за ГОСТ 18190-72.	Стаття	15-23	Ж. Водопостачання та водовідведення.-Київ-2017-№5
11	Поліщук А.А. Гольцов В.И.	Сравнение технологий водоподготовки и качества водопроводной и бюветных вод г. Одесса по параметрам физиологической полноценности.	тези	119-120	Збірник тез доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Актуальні проблеми енерго-ресурсозбереження та екології», 10-11 жовтня 2017р., Одеса
Кафедра ринкової економіки					
12	Шешеловський М. І.	Перспективи розвитку агропромислової інтеграції	Тези	0,2	Матеріали 77 наукової конференції науково-педагогічного складу Одеської національної академії харчових технологій, Одеса, Астропринт, 2017

1	2	3	4	5	6
18	Шешеловський М. І.	Післядипломна освіта – важлива складова віщої освіти	Тези	0,2	Матеріали 77 наукової конференції науково- педагогіч- ного складу Одеської націо- нальної академії харчових технологій, Одеса, ОНАХТ, 2017

Директор



К.Ю. Іващенко

Додаток 7.1

Участь викладачів інституту в науково-практичних конференціях, семінарах, виставках у 2017 році

№ з/п	Назва заходу, галузь, тематика	Місце проведення	Дата	Кількість учасників	Прізвище та ініціали викладачів, які брали участь	Примітки
1	2	3	4	5	6	7
Кафедра харчових технологій інженерії та агрономії						
1	Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки IFFIP 2017. Виставка продукції від українських виробників.	м.Київ	01-03 березня 2017р	400	Іващенко К.Ю	Учасник виставки
2	Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки IFFIP 2017. Круглий стіл «Безпечність та якість харчових продуктів»	м.Київ	01-03 березня 2017р	200	Іващенко К.Ю	Учасник круглого столу
3	VIII Всеукраїнська науково-практична конференція «Вода в харчовій промисловості»	м. Одеса	20-21квітня 2017р		Поліщук А.А.	Участь без доповіді
4	Семінар «Об'єднані наукою»	м. Одеса сmt «Таїрове», ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства	19.05.2017	100	Стоянова Л.О.	Доповідь: «Вода в харчових продуктах. Активність води як критерій стійкості нестерилізованих харчових продуктів до мікробіологічного псування»
5	19 Міжнародна виставка «АкваТерм Київ 2017»	м.Київ	30 травня-02 червня 2017р		Поліщук А.А	Член організаційного комітету

Продовження додатку 7.1

1	2	3	4	5	6	7
6	Міжнародний конгрес та технічна виставка «Etevk-2017», «Екологія, технологія, економіка, водопостачання, каналізація»	Чорноморськ	12-16 червня 2017р		Поліщук А.А	Участь з доповіддю
7	Науково-практичний семінар «Останні досягнення науки у виноробстві».	м.Одеса, готель «Моцарт», група компаній «А-прфі»	14.06.2017р	80	Стоянова Л.О. Ткаченко Д.П.	Учасники
8	Участь у засіданні ТК 93, яке проходило на базі ДП «УкрНДНЦ».	м.Київ	27 червня 2017р	30	Іващенко К.Ю.	Учасник засідання з обговорення організаційних питань
9	Навчально-консультаційний центр «Євроакадемія», Eurolab Ukraine «Розширений курс підготовки для зав. лабораторій, менеджерів з якості та аудиторів за ДСТУ ISO/IEC 17025:2006»	м. Одеса	03-07.07.2017		Поліщук А.А	Підвищення кваліфікації
10	Міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів»	м. Одеса, ОНАХТ	25-30 вересня 2017р	100	Стоянова Л.О.	Учасник
11	Засідання ТК 154. Тема: Обговорення першої редакції проекту ДСТУ 4008... «Соки та нектари для дитячого харчування».	м. Одеса, ОНАХТ	26.09.2017р	25	Стоянова Л.О.	Учасник обговорення, рецензент

Кінець додатку 7.1

1	2	3	4	5	6	7
12	Міжнародна науково-технічна конференція «Актуальні проблеми енергоресурсозбереження та екології.	м. Одеса	10-11 жовтня 2017р		Поліщук А.А	Участь з доповіддю
13	XIII Міжнародний конгрес «Іституційні та технічні аспекти реформування житлово-комунального господарства»	м.Київ	07-10 листопада2017		Поліщук А.А	Доповідь: Проблеми та можливі шляхи вирішення нормативного забезпечення виробничих вимірювальних лабораторій Мінрегіону України.
Кафедра ринкової економіки						
14	Матеріали 77 наукової конференції Одеської національної академії харчових технологій з теми: «Адаптивні стратегії розвитку підприємств харчової промисловості в умовах мінливого ринку»	м. Одеса ОНАХТ	квітень	105	Шешеловський М. І.	Доповідь на тему: «Перспективи розвитку агропромислової інтеграції»
15	48 науково- методична конференція «Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення»	м. Одеса ОНАХТ	квітень	60	Шешеловський М. І.	Доповідь на тему: «Післядипломна освіта – важлива складова вищої освіти»

Директор



К.Ю. Іващенко