

З В І Т
про роботу навчально-методичної ради
факультету харчових технологій та біотехнології
за 2020-2021 н.р.

Згідно діючого Положення про навчально-методичну раду факультету за 2020-2021 н.р. було проведено 9 засідань.

Навчально-методичною радою за звітний період було проведено такі види робіт:

1. Обговорення переліку вибіркових дисциплін, їх анотацій та затвердження каталогів вибіркових дисциплін для здобувачів вищої освіти ОС «Бакалавр», «Магістр» освітньо-професійних програм факультету.

2. Розроблення, аналіз та рекомендація на погодження вченою радою факультету освітньо-професійних програм:

– освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»;

– освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»;

– освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»;

– освітньо-професійної програми «Біотехнології та біоінженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія» галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія»;

– освітньо-професійної програми «Біотехнології та біоінженерія» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія» галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія»;

– освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 161

«Хімічні технології та інженерія» галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія».

3. Розроблення, аналіз, погодження та затвердження:

– навчальних планів освітньо-професійної програми «Харчові технології» підготовки бакалаврів (повна та скорочена програма) з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– навчального плану освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» підготовки магістрів з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– навчального плану освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– навчального плану освітньо-професійної програми «Біотехнології та біоінженерія» підготовки бакалаврів з галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія» за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія»;

– навчального плану освітньо-професійної програми «Біотехнології та біоінженерія» підготовки магістрів з галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія» за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія»;

– навчальних планів освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок» підготовки бакалаврів (повна та скорочена програма) з галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія» за спеціальністю 161 «Хімічні технології та інженерія».

4. Розроблення, аналіз, погодження та затвердження робочих навчальних планів на 2021-2022 н.р.:

– освітньо-професійної програми «Харчові технології» підготовки бакалаврів (повна та скорочена програма) з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» підготовки магістрів з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів з галузі знань 18 «Виробництво та

технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»;

– освітньо-професійних програм «Біотехнології та біоінженерія» підготовки бакалаврів та магістрів з галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія» за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія»;

– освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок» підготовки бакалаврів (повна та скорочена програма) з галузі знань 16 «Хімічна та біоінженерія» за спеціальністю 161 «Хімічні технології та інженерія».

5. Розгляд та затвердження робочих програм навчальних дисциплін для підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальностями 181 «Харчові технології», 162 «Біотехнології та біоінженерія» і 161 «Хімічні технології та інженерія».

6. Проведення контролю за якістю проведення відкритих лекцій, лабораторних та практичних занять.

7. Контроль за організацією поточного та підсумкового контролю знань студентів.

8. Аналіз програм та результатів навчальних та виробничих практик освітніх програм та їх можливості забезпечення компетентностей, що потрібні для подальшої професійної діяльності.

9. Проведення аналізу якості знань та успішності здобувачів вищої освіти з навчальних дисциплін за результатами екзаменаційних сесій та обговорення шляхів їх покращення.

10. Обговорення та внесення пропозиції до низки проектів нормативних документів університету (Положення про реалізацію права на академічну мобільність, Положення про організацію і проведення практики студентів, Положення про організацію і проведення практики студентів за кордоном, зразок робочої програми навчальної дисципліни тощо).

11. Проведення обговорення організації освітнього процесу за віддаленої форми навчання та проаналізовано взаємодію учасників освітнього процесу. Рекомендовано прискорити наповнення системи Moodle.

12. Розгляд та рекомендація на навчально-методичну раду університету одного навчального посібника, що претендував на надання Грифу Львівського

національного університету ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького:

– навчальний посібник «Фізика, фізичні методи дослідження сировини та біологічних об'єктів», автори: Коструба А.М., Федішин Я.І., Саварин В.І., Вихрист О.М.

13. Проведення аналізу та рекомендація до друку 8 навчально-методичних розробок:

– з них навчально-методичний посібник (1):

– навчально-методичний посібник «Технологія м'яса, риби та жирів», автори: Басараб І.М., Драчук У.Р., Коваль Г.М., Галух Б.І., Ромашко І.С., Сімонова І.І., Кринська Н.В.;

– навчальних посібників (3):

– навчальний посібник «Biophysics», автори: Саварин В.І., Коструба А.М., Крупич О.М.;

– навчальний посібник «Цукри. Цукрозамінники. Підсолоджувачі.», автори: Ваврисевич Я.С., Коваль Г.М., Михайлицька О.Р., Драчук У.Р.;

– посібник «Основи біотехнологічних процесів», укладачі: Буцяк В.І., Швед О.В.;

– лабораторних практикумів (2):

– лабораторний практикум «Основи селекції та конструювання промислових штамів мікроорганізмів», автори: Буцяк В.І.;

– лабораторний практикум «Методи ідентифікації ГМО», укладач: Буцяк В.І.;

– методичних вказівок (2):

– методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка» для студентів спеціальності 162 «Біотехнологія та біоінженерія», автори: Чохань М.І., Ціж Б.Р.;

– методичні вказівки до навчальної практики з дисципліни «Загальна біотехнологія», автори: Буцяк В.І.

14. Аналіз виконання плану видавництва навчально-методичної літератури за 2020-2021 н.р.

15. Аналіз стану навчально-методичного забезпечення дисциплін на

кафедрах факультету.

16. Розгляд та затвердження структури дипломного проєкту (роботи) для бакалаврського рівня вищої освіти та кваліфікаційної роботи для магістерського рівня вищої освіти за спеціальностями 181 «Харчові технології», 162 «Біотехнології та біоінженерія».

17. Обговорення практичного впровадження системи виявлення та запобігання академічному плагіату в дипломних проєктах (роботах) для бакалаврського рівня та кваліфікаційних роботах для магістерського рівня вищої освіти.

18. Заслухано голів навчально-методичних комісій спеціальностей факультету.

19. Розгляд та затвердження плану роботи НМР ФХТБ на навчальний рік.

Голова НМР ФХТБ, к.т.н.



О.Р. Михайлицька