

УДК 377.001

В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф. (ДБТУ, Харків)

О.О. Юр'єва, канд. техн. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

О.С. Погарський, канд.техн. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

СИСТЕМНА РОБОТА З ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТІВ ОСВІТИ

Впровадження в систему вищої освіти України європейського вектору розвитку потребує від освітян напрацювати комплекс заходів та вирішити широке коло завдань спрямованих на адаптацію до європейських стандартів вищої освіти з урахуванням власного досвіду. Серед головних завдань євроінтеграції: перегляд та гармонізація відповідно до вимог ринку праці освітніх програм; забезпечення якості вищої освіти шляхом залучення роботодавців, випускників, зовнішніх стейкхолдерів; моніторинг та вимірювання результатів навчання відповідно до європейських стандартів; забезпечення академічної мобільності студентів та викладачів за програмами обміну, проведенням спільних освітніх ініціатив; міжнародне підвищення кваліфікації викладачів; впровадження кращих практик викладання фахових та вибіркових дисциплін; розвиток науки шляхом залучення викладачів та студентів до участі в міжнародних дослідницьких проектах; підвищення якості та впливовості наукових публікацій у європейських виданнях; впровадження досвіду комерціалізації наукових розробок та трансферу технологій; створення спільних науково-дослідних лабораторій та центрів з європейськими партнерами. Для адаптації стандартів вищої освіти необхідна системна робота освітян ЗВО України та Європи.

Мета роботи – представлення напрямків діяльності фахівців кафедри харчових технологій з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк ДБТУ щодо вирішення проблеми впровадження європейських стандартів освіти.

Протягом 2023 - 2024 рр. в контексті євроінтеграції діяльність фахівців кафедри здійснювалась у трьох напрямках.

Перший – проходження викладачами кафедри Міжнародного стажування в Університеті менеджменту безпеки в Кошицях (Словаччина) (University of Security Management in Kosice, Slovakia) в дистанційному форматі за програмою «Current Changes, Specific and Distinctive Features of the Higher Education System in the European Union Countries» («Сучасні зміни, специфічні та відмінні риси системи вищої освіти в країнах Європейського Союзу»), обсягом 180 год./ 6 кредитів

ECTS, що включає вивчення особливостей європейської вищої системи освіти, порядку організації навчального процесу у вищих навчальних закладах країн Європейського Союзу; специфіки наукової підготовки, вимог до отримання наукових ступенів та вчених звань в країнах Європейського Союзу; академічної мобільності та академічної доброчесності, реформ освіти і науки в країнах Європейського Союзу.

Другий – приєднання більшості викладачів кафедри до складу редколегії міжнародних наукових журналів, які входять до наукометричних баз: IndexCopernicus, GoogleScholar – «Науковий погляд у майбутнє» (Україна), «Сучасна інженерія та інноваційні технології» (Німеччина), «SWorldJournal» (Болгарія), а також до членства в «Educators and scholars International foundation» IESF («Міжнародній фундації науковців та освітян» МФНО).

Третій – створенні навчально-наукового центру «Інноваційних кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів» (далі Центр), головною метою роботи якого є розвиток зав'язків із вітчизняними та закордонними університетами, науковими установами, діяльність яких спрямована на вирішення проблем продовольчої безпеки, розробки продуктів оздоровчого призначення, безпеки вже готових харчових продуктів; надання експертних, інформаційних консультацій з питань розробки інноваційних та удосконалення сучасних харчових технологій за рахунок збереження біологічного потенціалу сировини для ефективної адаптації підготовки фахівців-технологів на кафедрі.

Основними напрямками діяльності Центру є:

- наукова діяльність - спрямована на організацію та проведення фундаментальних та прикладних досліджень щодо визначення впливу різних технологічних факторів, методів глибокої переробки та процесів (механодеструкції, механоактивації, кріогенного шокового заморожування, кріомеханодеструкції, паротермічної обробки, сушіння, використання як холодоагенту та інертного середовища рідкого та газоподібного азоту та ін.) на якість вихідної сировини при розробці інноваційних технологій отримання та зберігання рослинних добавок та оздоровчих продуктів з їх використанням із застосуванням сучасних загально прийнятих та спеціальних фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікроскопічних, спектроскопічних, мікробіологічних та інших методів досліджень в межах виконання науково-дослідних тем, міжнародних проєктів, грантів, угод про співпрацю, тощо;

- освітня діяльність - спрямована на створення умов для міжнародного обміну студентами, викладачами, навчанні студентів за програмами подвійних дипломів, тощо в межах міжнародних проєктів, грантів, угод про співпрацю;

- популяризаційна діяльність – спрямована на висвітлення аудиторії наукових результатів досліджень під час участі в міжнародних і всеукраїнських конференціях, фестивалях, форумах з питань проблем продовольчої безпеки, розробки продуктів оздоровчого спрямування, безпеки вже готових харчових продуктів, розробки інноваційних та удосконалення сучасних харчових технологій за рахунок збереження біологічного потенціалу сировини тощо;

- виробнича діяльність - полягає в участі в виробничих випробуваннях та впровадженні на підприємствах харчового бізнесу розроблених в межах виконання госпдоговорних, держбюджетних тем, проєктів, грантів інноваційних технологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів;

- комунікаційна діяльність - реалізується у встановленні, розвитку та розширенні зв'язків з вітчизняними та закордонними університетами, науковими установами, центрами, лабораторіями, бізнес середовищем з питань розробки інноваційних та удосконалення сучасних харчових технологій, розробки технологій продуктів оздоровчого спрямування, вирішенні проблем продовольчої безпеки, тощо в межах міжнародних проєктів, грантів, угод про співпрацю, наукових досліджень на замовлення підприємств, тощо.

- консультаційна діяльність - полягає у наданні експертних, інформаційних консультацій з питань розробки та удосконалення технологій продуктів для оздоровчого харчування, в тому числі, за рахунок збереження біологічного потенціалу сировини, вирішенні проблем безпеки харчових продуктів, тощо;

- публікаційна діяльність - реалізується шляхом організації спільних публікацій за результатами наукової та освітньої співпраці в межах виконання міжнародних проєктів, грантів, угод про співпрацю, тощо (в т.ч. на виконання вимог до сучасних публікацій);

Таким чином, з метою вирішення проблеми впровадження європейських стандартів освіти протягом 2023 - 2024 рр. на кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк здійснювалась системна робота в трьох напрямках, що включали: міжнародне підвищення кваліфікації, роботу в складі редколегії міжнародних наукових журналів (Україна, Німеччина, Болгарія), членство в Міжнародній фундації науковців та освітян, створення навчально – наукового центру з метою розвитку зв'язків з вітчизняними та закордонними університетами, науковими установами для впровадження європейських стандартів освіти із залученням потенціалу кафедри.