МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗВІТ

РЕКТОРА

НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Українця Анатолія Івановича

ПРО ВИКОНАННЯ УМОВ КОНТРАКТУ
№ ІІ-47 ВІД 6 КВІТНЯ 2015 РОКУ
З МІНІСТЕРСТВОМ ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТА ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ
ДІЯЛЬНОСТІ УНІВЕРСИТЕТУ ЗА 2015 РІК

м. Київ – 2016 – НУХТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗВІТ

ректора Національного університету харчових технологій

Українця Анатолія Івановича

про виконання умов контракту № ІІ-47 від 06 квітня 2015 року з Міністерством освіти і науки України та основні показники діяльності університету за 2015 рік

Київ 2016

В звіті ректора Національного університету харчових технологій Українця А.І. надана інформація про виконання умов контракту з Міністерством освіти і науки України, виконання положень Статуту університету, показників ефективності використання державного майна, показників ефективності підготовки науково-педагогічних кадрів через аспірантуру та докторантуру, видання підручників, посібників, навчально-методичної літератури та дотримання законодавства у сфері діяльності університету.

1. Підготовка фахівців з вищою освітою за відповідними програмами на відповідних рівнях вищої освіти згідно зі стандартами вищої освіти

У 2015 році продовжувалась планомірна робота колективу університету спрямована на реалізацію сучасних тенденцій розвитку вищої освіти в Україні, що вимагає від університету напруженої роботи, реалізації викладачами професійної діяльності на засадах гуманізму і демократизації, проведення освітньої та інноваційної політики держави. Такий підхід надає можливість університету, використовуючи інноваційні системи і технології навчання інтегруватися в європейський освітній простір.

Університет постійно розвивається, розширюючи напрямки і засоби підготовки сучасних фахівців, оновлюючи матеріально-технічне оснащення, модернізуючи інформаційні технології навчання, досліджуючи пріоритетні наукові напрямки.

До структури університету входять одинадцять факультетів, сім філій, одинадцять коледжів, два інститути післядипломної освіти, які забезпечують ступневість підготовки висококваліфікованих фахівців для харчової, м'ясо-молочної, фармацевтичної і мікробіологічної промисловості, інших галузей агропромислового комплексу, харчового та енергетичного машинобудування України. Всі структурні підрозділи включені до єдиної ліцензії (серія АЕ № 636488 від 19.06.2015 р.):

Коледж ресторанного господарства НУХТ;

Волинський коледж НУХТ;

Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості НУХТ;

Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості НУХТ;

Львівський коледж м'ясної та молочної промисловості НУХТ;

Полтавський коледж харчових технологій НУХТ;

Свалявський технічний коледж НУХТ;

Смілянський коледж харчових технологій НУХТ;

Сумський коледж харчової промисловості НУХТ;

Вінницький коледж НУХТ;

Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ;

Інститут післядипломної освіти НУХТ (м. Київ);

Державний заклад освіти "Одеський інститут післядипломної освіти НУХТ";

Свалявська філія НУХТ;

Львівська філія НУХТ;

Кам'янець-Подільська філія НУХТ;

Полтавська філія НУХТ;

філія НУХТ у м. Львові;

Сумська філія НУХТ;

Смілянська філія НУХТ.

Впродовж 2015 календарного року підготовка фахівців здійснювалася за стандартами вищої освіти, чинними до прийняття Закону України «Про вищу освіту» за 23 напрямами підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра, 33 спеціальностями за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліста та 43 освітньо-науковими програмами підготовки магістрів.

За звітний період акредитовано та ліцензовано за освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста, бакалавра, спеціаліста та магістра наступні напрями та спеціальності (таблиця 1.)

Таблиця 1.

Акредитація	
6.040106 7.04010601 7.04010601	Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування Екологія та охорона навколишнього середовища
7.05170109 8.05170109	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення
6.140103	Туризм
6.051301	Хімічна технологія
7.05050207 8.05050207	Машини і ресурсозберігаючі технології переробки упаковки
8.03060107	Логістика
5.03050901 5.05010101 5.05050208 5.05170104	Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості Бухгалтерський облік Обслуговування програмних систем і комплексів Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
5.05010301 5.05170101 5.14010101 5.14010301	Волинський коледж Розробка програмного забезпечення Виробництво харчової продукції Готельне обслуговування Туристичне обслуговування
5.05170101	Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Виробництво харчової продукції
5.05010201 5.05170104	Свалявський технічний коледж Обслуговування комп'ютерних систем і мереж Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
5.05010201	Сумький коледж харчової промисловості Обслуговування комп'ютерних систем і мереж
Ліцензування	
6.051501	Видавничо-поліграфічна справа
8.18010014	Управління фінансово-економічною безпекою****
8.05130111	Хімічні технології харчових добавок та косметичних засобів
8.14010301	Туризмознавство (за видами)
	Підготовка до вступу у ВНЗ громадян України у Сумському коледжі харчової промисловості

Відповідно до Переліку галузей знань та спеціальностей 2015 року проведено перерозподіл ліцензованого обсягу та затверджено Акт узгодження спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за

ступенем (освітньо-кваліфікаційним рівнем) молодшого спеціаліста, бакалавра, спеціаліста та магістра згіднодо діючої ліцензії АЕ № 636488 від 19.06.2015 р.

За новими Переліком університет здійснює підготовку фахівців з 11 галузей знань та 22 спеціальностей.

Відповідно до частини 5 статті 10, частини 10 статті 32 і на підставі статті 36 Закону України «Про вищу освіту» розроблено, схвалено на засіданні Вченої ради та введено в дію наказом по університету «Порядок запровадження спеціалізацій в навчальних планах підготовки фахівців за освітніми рівнями «молодший бакалавр», «бакалавр», «магістр» у Національному університеті харчових технологій». Розроблено паспорти спеціалізацій для підготовки в університеті фахівців з вищою освітою відповідно до переліку галузей знань і спеціальностей, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів №266 від 29.04.2015 р. на період провадження в Національному університеті харчових технологій навчання та випуску фахівців за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст», «спеціаліст» їх навчання здійснюється за спеціальностями, затвердженими до набуття чинності Законом України «Про вищу освіту».

1.1. Організація навчального процесу відповідно до стандартів вищої освіти

Відповідно до графіка навчального процесу 2014-2015 навчального року другий семестр розпочався 12 січня2015 р. і включав 3-6 тижнів практики, що не завжди відповідало сезонності роботи підприємств і негативно відбивалося на якості підготовки фахівців. У зв'язку з цим у робочих навчальних планах 2015-2016 навчального року передбачено проходження практики з урахуванням сезонності роботи переробних підприємств для студентів професійних спрямувань «Технології цукру та полісахаридів», «Технології продуктів бродіння і виноробства», «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів», "Технології зберігання, консервування та переробки молока", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" тощо.

2015-2016 навчальний рік в університеті розпочався 1 вересня і включає два семестри (*осінній* – 16 навчальних тижнів разом з підсумковим модульним тижнем і *весняний* – 20 навчальних тижнів разом з підсумковим модульним тижнем),

теоретичне навчання упродовж яких завершується підсумковим модульним контролем та екзаменаційними сесіями (зимовою та літньою), та практики. Сукупна тривалість семестрів, екзаменаційних сесій і практик впродовж навчального року (курсу) становить 42 тижні.

Графік навчального процесу розроблений єдиним для спеціальностей факультетів, що є необхідним для формування загальних потоків при викладанні загальноосвітніх дисциплін.

Максимальна кількість навчальних дисциплін на кожному курсі не перевищує 16-ти обсягом 3 і більше кредитів ЄКТС.

У структурі робочих навчальних планів для першого курсу бакалаврів і магістрів набору 2015 р. передбачено, що кількість годин навчальних занять в одному кредиті ЄКТС становить 30 год, загальна кількість годин на курсі дорівнює 1800 (60 кредитів). При розподілі годин з кожної навчальної дисципліни на аудиторне навантаження виділено не більше 50% від загального річного навантаження, решта – на самостійну роботу студентів.

Для студентів попередніх років набору, що у 2015-2016 н.р. продовжують навчання на 2,3,4 курсах, і для спеціалістів один кредит дорівнює 36 год, відповідно, загальна кількість – 2160 год на кожному курсі. У робочих навчальних планах для цих студентів при розподілі годин з кожної навчальної дисципліни на аудиторне навантаження виділено не більше 33% від загального річного навантаження, решта – на самостійну роботу студентів.

Загальне тижневе аудиторне навантаження на студента за робочим навчальним планом становить за освітнім рівнем бакалавра становить не більше 22 годин; за освітнім рівнем спеціаліста, магістра – не більше 18 годин.

В планах першого курсу бакалаврату набору 2015 р. на базі повної загальної середньої освіти для усіх спеціальностей відповідно до листа МОН України № 1/9-120 від 11.03.2015 р. передбачено не менше 12 кредитів дисципліни гуманітарного циклу.

Відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України № 590-р від 30.05.2014р. про скасування трьохстороннього наказу МОН України, Міністерства з питань захисту населення від наслідків ЧАЕС, Державного комітету з промислової

безпеки, охорони праці та гірничого нагляду №969/922/216 від 21.10.2010 р. виключено дисципліни «Безпека життєдіяльності», «Основи охорони праці», «Охорона праці в галузі» та «Цивільний захист» з навчальних планів для ступеня освіти «бакалавр» і «магістр» всіх спеціальностей, тому формування професійних компетенцій з організації роботи відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці покладено на дисципліну «Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності», яку заплановано у навчальному плані студентів бакалаврату набору 2015 р. на четвертому курсі в обсязі не менше 4 кредити.

Відповідно до листа МОН України №1/9-104 від 02.03.2015 дисципліну «Чинники успішного працевлаштування» при формуванні робочого навчального плану для ступеня освіти «спеціаліст» і «магістр» всіх спеціальностей вилучено.

Рішенням Вченої ради університету від 29.04.2015 р. тривалість підготовки магістрів усіх спеціальностей, починаючи з 2015 р. збільшено до 1 рік 6 місяців, відповідно до чого розроблено освітньо-професійні програмами підготовки обсягом 90 кредитів.

Вибіркова частина освітніх програм, створених для підготовки фахівців набору 2015р., становити не менше 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для кожного рівня вищої освіти, а саме – для бакалаврського рівня – не менше 60 кредитів (розподіл по курсах є нерівномірним), для магістерського рівня – не менше 15 кредитів. При цьому у вибірковій частині навчальних планів частка професійно орієнтованих дисциплін для певної спеціальності становить не менше 2/3 загального обсягу кредитів цієї частини, близько 1/3 обсягу кредитів дисциплін вибіркової частини відводиться на вивчення інших дисциплін. Вибіркова частина навчальних планів для студентів набору 2015 р. формувалася за вибором факультетів. Для здійснення такого вибору у вибірковій частині планів передбачено блоки дисциплін А, Б, В.

За сприяння віце-президента Національного університету «Києво-Могилянська Академія» д.ф.н., проф. Ожогана В.М. і начальника навчально-методичного відділу цього вишу Корольової О.О. у НУКМА проведено методичний семінар з організації вільного вибору студентами дисциплін, у якому взяли участь проректор з науково-педагогічної і виховної роботи НУХТ Арсеньєва Л.Ю.,

начальник навчально-методичного управління Виговський В.Ю., заступник начальника Янюк Т.І., декани факультетів, заступники деканів.

На виконання листа МОН України № 1/9-120 від 11.03.2015 р. про створення умов для вивчення англійської мови як мови міжнародного академічного спілкування у вибіркову частину навчальних планів першого курсу бакалаврів і магістрів включено дисципліни «Англійська мова» (бакалаврат) та «Ділова англійська мова» (магістратура) обсягом три кредити.

З метою раціонального використання аудиторного фонду та підвищення якості організації навчального процесу затверджено новий розклад занять, що передбачає проведення пар академічних годин без перерви загальною тривалістю 80 хв..

Упорядковано проведення занять молодших (I–III) і старших (IV–VI) курсів відповідно у першу та другу зміни.

Весняний семестр 2015-2016 навчального року розпочався 11 січня і впродовж шести тижнів (до 19 лютого) відбувався у формі дистанційного навчання як педагогічний експеримент. Сьомий тиждень весняного семестру (22–26 лютого) для усіх студентів оголошено модульним тижнем у структурі семестрового контролю, призначеним для контролю знань, набутих дистанційно. Розклад цього тижня складено окремо.

З метою підготовки викладачів і студентів університету до дистанційного навчання Вченою радою НУХТ прийнято рішення про створення науково-методичної ради з дистанційної освіти та електронних засобів навчання (протокол № 10 від 29.04.2015 р.). Відповідні зміни до Статуту університету зроблено рішенням загальних зборів колективу НУХТ 14.05.2015 р.

На звернення університету до Міністерства освіти і науки України щодо погодження впровадження технологій дистанційного навчання у навчальний процес отримано позитивну відповідь за підписом Першого заступника Міністра Совсун І.Р. (лист МОН № 1/11-8700 від 23.06.2015 р.).

Рішенням Вченої ради університету (протокол № 12 від 10 червня 2015 р.) затверджено «Положення про дистанційне навчання в Національному університеті харчових технологій» і «Положення про науково-методичну раду з дистанційної освіти та електронних засобів навчання».

Наказами по університету № 58к від 11.02.2015 р. і № 250к від 14.05.2015 р. 59 співробітників університету направлено до Університету менеджменту освіти Національної академії педагогічних наук України для підвищення кваліфікації в категорії «Викладачі-тьютори (організатори) дистанційного навчання». У 2016 р. підвищення кваліфікації у категорії «Викладачі-тьютори» пройдуть ще 50 викладачів.

01.07.2015 р. для усіх співробітників університету проведено методичний семінар з організації дистанційного навчання в НУХТ.

Враховуючи запровадження новітніх форм дистанційного навчання в університеті з 2015-2016 н.р., реорганізовано відділ технічних засобів навчання та дистанційної освіти у відділ дистанційного навчання з утворенням у його складі двох секторів: сектору синхронного дистанційного навчання і сектору асинхронного дистанційного навчання. Це забезпечило збільшення активності використання вже опанованої форми синхронного дистанційного навчання – Skype-лекцій, вебінарів тощо – для підвищення якості підготовки фахівців у відокремлених структурних підрозділах НУХТ. У цілому, у 2015 н.р. було проведено 44 вебінари для відокремлених структурних підрозділів НУХТ у м. Сміла (25 вебінарів), м. Суми (13 вебінарів), м. Львів (2 вебінари), м. Полтава (4 вебінари). У другому семестрі кількість проведених вебінарів скоротилась до 13 (у м. Сміла – 7 вебінарів, у м. Полтава – 5 вебінарів).

До 15.11.2015 р. було завершено технічне дооснащення дистанційного навчання в університеті; у вересні–грудні 2015 р. організовано процес реєстрації 670 викладачів і 6965 студентів у системі дистанційного навчання університету; забезпечено контроль за виконанням графіка розроблення та розміщення на платформі Moodle веб-ресурсів дистанційного навчання в університеті. Для допомоги викладачам університету створити та наповнити електронні навчальні курси дисциплін у червні 2015 р. розроблено «Методичні рекомендації до розроблення електронного навчального курсу». У листопаді 2015 р. члени науково-методичної ради з дистанційної освіти і електронних засобів навчання підготувлено «Відео-помічник із розроблення та наповнення ресурсами електронних начальних курсів дисциплін». Практичні навички викладачі відпрацьовували на консультаціях, які з 14 жовтня 2015 р. проводилися двічі на тиждень. За період підготовки такі консультації

відвідало більше 300 осіб. За потреби працівниками відділу дистанційного навчання надавалися індивідуальні консультації для викладачів, відповідальних по кафедрах і факультетах.

Для роз'яснення особливостей роботи студента із системою дистанційного навчання розроблено «Методичні рекомендації до роботи з електронним навчальним курсом для студентів».

Відповідно до статті 6 і на підставі статті 36 Закону України «Про вищу освіту» розроблено, схвалено на засіданні Вченої ради та введено в дію наказом по університету «Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у Національному університеті харчових технологій».

Відповідно до п.2 Розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» на період провадження в Національному університеті харчових технологій навчання та випуску фахівців за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст» і «спеціаліст» Державна атестація випускників – молодших спеціалістів та спеціалістів здійснювалася відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи державної екзаменаційної комісії у вищих навчальних закладах України, затвердженого наказом МОН України № 584 від 24.05.2013.

Відповідно до статті 6 і на підставі статті 36 Закону України «Про вищу освіту» розроблено, схвалено на засіданні Вченої ради та введено в дію наказом по університету «Положення про диплом з відзнакою Національного університету харчових технологій» та ввести його в дію з моменту затвердження. Відповідно до п.2 Розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту», на період провадження в Національному університеті харчових технологій навчання та випуску фахівців за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст», «спеціаліст» видача їм дипломів з відзнакою здійснювалася відповідно до «Положення про організацію навчального процесу в Національному університеті харчових технологій та його відокремлених структурних підрозділах», затвердженого Вченою Радою НУХТ 25 вересня 2012 року (протокол № 2).

1.2. Дотримання прав та законних інтересів осіб з особливими потребами

У 2015 році в НУХТ навчалося 77 студентів-інвалідів за усіма освітніми рівнями та формами навчання, з них інвалідів I і II груп – 55, інвалідів по зору – 8, по слуху – 6, з ураженнями опорно-рухового апарату – 8.

Для студентів-інвалідів денної форми навчання створено необхідні умови для проживання у гуртожитках; такі студенти мають пільгове поселення у гуртожиток; безкоштовно отримають путівки до санаторних установ; впродовж навчання отримають щорічну матеріальну допомогу. Запровадження в університеті дистанційної форми навчання, завдяки якій кожен студент і більшість викладачі зареєстровано у загальній базі Moodle – платформі дистанційного навчання, сприяє поліпшенню надання освітніх послуг студентам з особливими потребами.

1.3. Заходи до вдосконалення управління вищим навчальним закладом

Проведено порівняльний аналіз досвіду використання в провідних університетах України автоматизованих систем для організації навчального процесу, проведено апробацію таких систем і впроваджено в НУХТ Пакет програм “Деканат-Р-Університет” (розробник – ПП «Політек Софт») – інтегровану систему, що містить програми: “Навчальний процес (Університет)”, “Навчальний план” 10.5, "ПС-Кафедра-Web", “ПС-Розклад” 3.2, “ПС-Студент-Web” 4.0, “ПС-Журнал успішності-WEB”, «ПС-АДМІНІСТРАТОР».

1.4. Організація та здійснення контролю за навчальною дисципліною

Контроль за навчальною дисципліною студентів і трудовою дисципліною викладачів в університеті постійно здійснюють деканати факультетів, навчально-методичне управління (сектор організації і контролю навчального процесу), особливо активно у періоди екзаменаційних сесій, а також комісія ректорського контролю – за дорученням ректора чи проректора з науково-педагогічної та виховної роботи.

2. Інформаційне забезпечення навчального процесу, наукової та науково-технічної діяльності

Здійснення інформаційного забезпечення навчального процесу науково-технічною бібліотекою НУХТ, передбачає доступність користувачів до якісних інформаційних продуктів, різноманітних ресурсів, забезпечення вільного доступу до інформаційних джерел, допомога у формуванні знань у сфері інформаційної культури тощо.

Загальний фонд бібліотеки на 01.01.2016 року становить 1 197 050 прим. док.

з них:

- **Книг -** **1000287**
- **Періодичних видань (журнали/газети) -** **164 819,**

з них:

журналів – *149 799*
газет - *15 020*

- **Електронних видань -** **31 944**

у т.ч. документів на змінних носіях - 2 008,

з них:

книги - *80*
автореферати - *315*
звіти НДР - *120*
метод. рекомендації - *1209*
журнали - *95*
додатки до журналів - *171*
ДСТУ *3*
відеоматеріали *15*
у т.ч. мережевих локальних документів - 29 936,
з них:
док. з інституційного репозитарію - *20 600*
ресурси на сервері б-ки (електронна б-ка)- *9 336*

За 2015 рік до фондів бібліотеки надійшло - 6 377 назв / 16 871 прим.

- **навчальної літератури -** 375 назв / 2415 прим.
- **навчально-метод. літератури -** 233 назви / 2699 прим.
- **наукової літератури -** 582 назви / 795 прим.
- **художньої літератури -** 500 назв / 504 прим.
- **періодичних видань -** 262 назви / 5965 прим.

журналів *186 назв / 1770 прим.*
газет *24 назви / 4195 прим.*

- **електронних видань -** 4 425 назв / 4 493 прим.

у т. ч. документів на змінних носіях 364 назви / 432 прим.,
з них:
метод. рекомендації *311 назв / 311 прим.*

автореферати *31 назва / 31 прим.*
журнали *6 назв / 72 прим.*
книги *1 назва / 3 прим.*
відеоматеріали *15 назв / 15 прим.*

у т. ч. мережеві локальні документи 4 061 файли

з них:

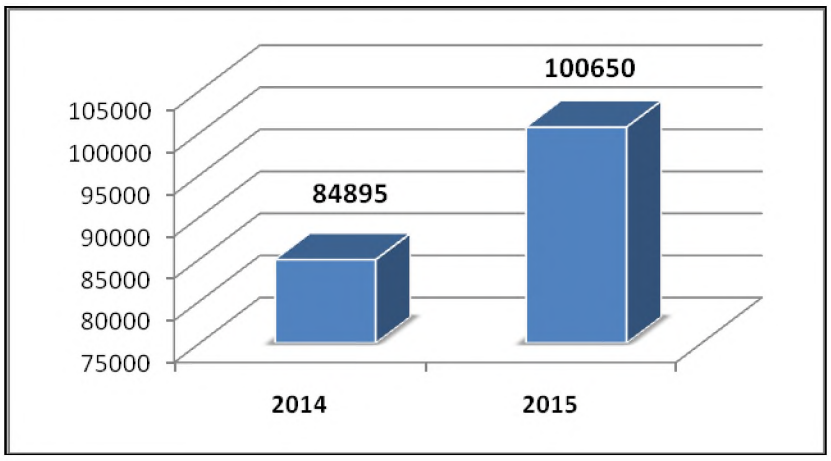
документи з Інституційного репозитарію *2 325*
електронні ресурси на сервері б-ки *1 736 (електронна бібліотека)*

На сьогодні бібліотека має розгалужений довідково-бібліографічний апарат, який пропонує користувачам систему традиційних каталогів і картотек, а також **електронний каталог**. Доступ до електронного каталогу здійснюється через web-сайт бібліотеки. Електронний каталог бібліотеки оновлюється в реальному часі, відображає всі види документів, які є у фонді бібліотеки.

На сьогодні **електронний каталог містить 296172 назв документів, з них 154549 статей з журналів**, у яких переважають описи документів з харчової тематики. Електронний каталог надає можливість завантажувати повнотекстову електронну версію документу (навчально-методична література, статті з журналів, автореферати дисертацій). На кінець 2015 р. база даних електронних документів налічує – 4 752.

Крім того робота з електронним довідковим апаратом дає можливість оперативно отримувати відомості про наявність літератури з певних дисциплін, що викладаються в університеті, здійснювати аналіз книгозабезпеченості навчального процесу.

Кількість звернень користувачів до Електронного каталогу



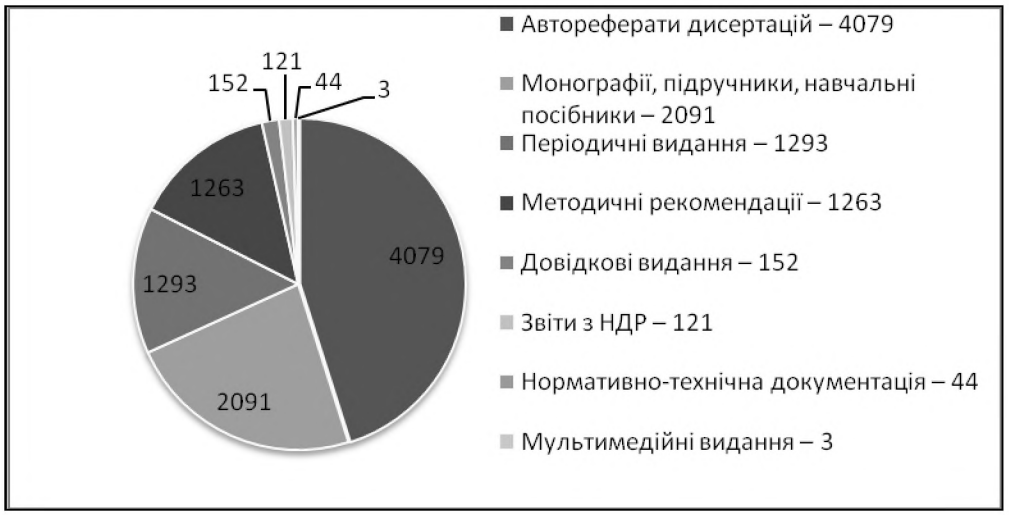
Кількість завантажених документів з Електронного каталогу у 2015 р. становить 31 627.

Підвищити ефективність інформаційного забезпечення професорсько-викладацького складу та студентства дозволяють електронні власностворені бази даних, а саме електронна бібліотека, інституційний репозитарій університету.

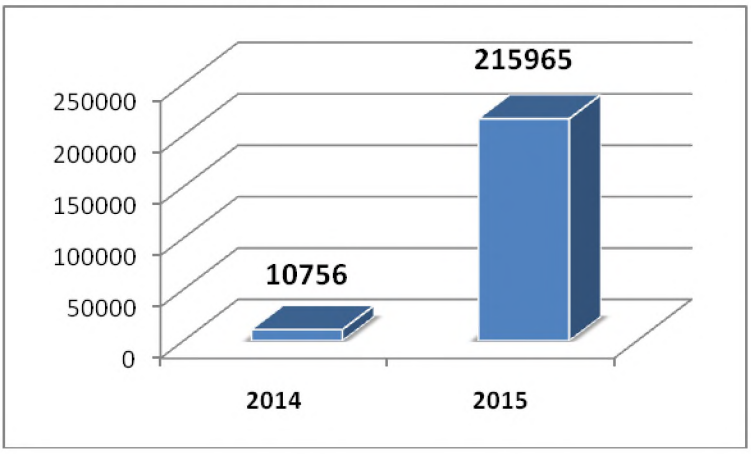
Електронна бібліотека
http://library.nuft.edu.ua/ebook/

Доступ користувачів до матеріалів Електронної бібліотеки забезпечується лише через локальну мережу університету та бібліотеки з усіх автоматизованих робочих місць службового та користувацького призначення на кафедрах, у комп'ютерних класах університету.

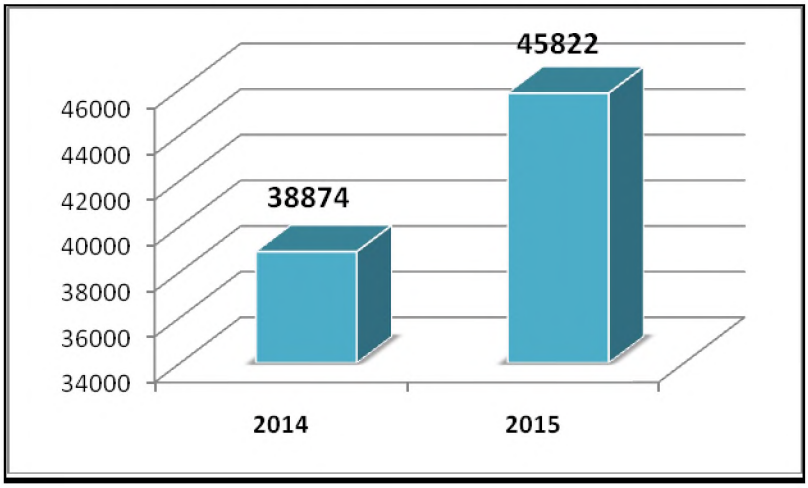
Кількість представлених документів в Електронній бібліотеці - 9 057:



Кількість звернень користувачів до Електронної бібліотеки



Кількість завантажених документів із Електронної бібліотеки



Електронна бібліотека розширюється і поповнюватися за рахунок повнотекстових електронних видань, як створених викладачами університету, так і одержаних бібліотекою зовні (придбаних, дарчих тощо).

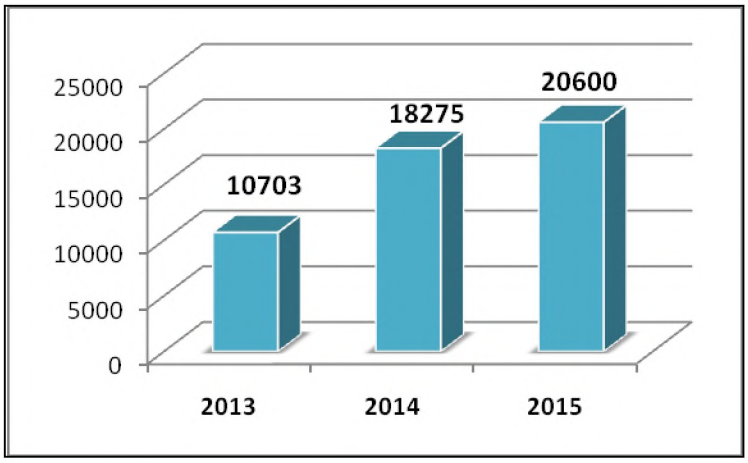
ІНСТИТУЦІЙНИЙ РЕПОЗИТАРІЙ «eNUFTIR»
http://dspace.nuft.edu.ua

Інституційний репозитарій університету сприяє поширенню наукових знань, підвищенню рейтингу цитування наукових публікацій науковців, обміну науковими знаннями тощо.

На 01.01.2016 р. в Інституційному репозитарії університету представлено **20 600 документів.**

- Автореферати дисертацій - 441
- Інститут післядипломної освіти (м. Київ) - 155
- Матеріали конференцій - 8274
- Монографії, підручники, навчальні посібники - 402
- Мультимедійні видання - 56
- Навчально-методичні матеріали - 350
- Науково-технічна бібліотека - 39
- Неопубліковані видання - 99
- Патенти, авторські свідоцтва - 1810
- Статті - 8974

Динаміка зростання кількості документів в Інституційному репозитарії



Одним із найавторитетніших міжнародних рейтингів, в яких ранжируються ВНЗ України, є рейтинг **Webometrics,** який дозволяє оцінити науково-дослідні досягнення університетів завдяки порівнянню їх Інтернет-сайтів.

Інституційний репозитарій служить реальним показником якості університету та демонструє наукову, соціальну та економічну значимість дослідницьких робіт і таким чином демонструє статус та суспільне значення університету.

За результатами **рейтингу від Webometrics** (станом на 01.02.2016 року) репозитарій Національного університету харчових технологій посідає **7 позицію із 50 українських репозитаріїв та 641 позицію з 2297** інституційних репозитаріїв світу.

ranking	World Rank	Instituto	Size	Visibility	Fi Ri
1	204	Lviv Polytechnic National University Repository	259	607	
2	211	Sumy State University Institutional Repository	269	585	
3	360	Zhytomyr State University Library	539	855	
4	368	Kharkov National Academy of Municipal Economy Repository	552	928	
5	445	Kharkiv National University Institutional Repository	359	738	
6	492	Ukrainian Academy of Banking National Bank of Ukraine Institutional Repository	323	985	
7	641	National University of Food Technologies Institutional Repository eNUFTIR	974	1289	
8	687	Digital Library of the National Academy of Educational Sciences of Ukraine	1136	1122	
9	733	Ternopil State Ivan Puluj Technical University Electronic Archive	466	1183	
10	760	Kyiv Mohyla Academy Institutional Repository	1652	761	
11	761	National University of Ostroh Academy Digital Repository	1279	1077	
12	768	Kharkov National Medical University Repository	576	1082	

Задача бібліотеки – підтримувати роботу інституційного репозитарію накопичуючи масив електронних документів і надаючи відкритий доступ до них.

Бібліотекою проводиться певна робота з організації та представлення користувачам тестових доступів до різноманітних повнотекстових та провідних наукометричних баз даних.

Протягом 2015 р. були надані тріал-періоди:

№ п/п	Назва бази даних	Період	Кількість зареєстрованих користувачів	Кількість завантажених документів
1.	**BioOne** (спеціалізується у сегменті біології, екології та питань охорони навколишнього середовища)	12.02.14-31.12.15	не відслідковується	223
2.	**Edward Elgar Journals and Development Studies Ebooks** (незалежне академічне книжкове видавництво в галузі соціальних наук і права)	26.02.15-31.12.16	44	не відслідковується
3.	**Nutrition and Food Sciences Database від CAB Full Text database** (інтернет-ресурс, який охоплює предметні області з охорони здоров'я, клінічної дієтології, харчування, фізіології, безпеки харчових продуктів, продовольчої безпеки, поведінки споживачів, харчової науки і технології)	10.03.15-30.04.15	44	не відслідковується
4.	**EBSCOhost** (довідково-бібліографічна система, що надає велику кількість різноманітних ліцензованих повнотекстових загальнодоступних баз даних від провідних постачальників інформації)	09.02.15-07.06.15	63	не відслідковується
5.	**ИНТЕГРУМ™** (база даних містить повні тексти газет і журналів з Росії та країн СНД)	06.11.15-16.11.15	0	0
6.	**Polpred (о**гляд засобів масової інформації)			3026
7.	**ЕБС «Университетская библиотека онлайн»** (електронна бібліотека, що забезпечує доступ до найбільш затребуваних матеріалів навчальної та наукової літератури з усіх галузей знань від провідних російських видавництв)	07.09.15-07.10.15	53	2863
8.	**ЛІГА:ЗАКОН** (правовий портал, що надає повний спектр законодавчої, правової та аналітичної інформації)	07.09.15-10.10.15	0	0

Протягом поточного року науковцям університету було розіслано по **e-mail 2 257 повідомлень** про організовані тріал-доступи.

Бібліотека проводить роботу по розширенню доступу до накопиченої інформації. В електронному вигляді зберігаються тематичні списки літератури, які готуються за запитами користувачів. Особлива увага приділяється спискам, складеним згідно з запитами за вузькою тематикою, які вимагають більш

ускладненого бібліографічного пошуку інформації і які можуть бути запитані повторно. Архів тематичних списків виставлений на бібліотечному сайті дозволяє користувачам звертатися за потрібною інформацією в зручний для них час.

На допомогу науковцям університету, бібліотекою видано «**Літопис дисертаційних робіт співробітників НУХТ»**, куди увійшла наукова спадщина колективу університету, починаючи від часів його становлення, й до наших днів. Основна мета бібліографічного покажчика – пропаганда досягнень окремих галузевих наук, створення інформаційної бази для вивчення окремих наукових дисциплін. Видання є вагомою джерельною базою для подальших досліджень.

Роботу бібліотеки університету було відзначено подякою Української бібліотечної асоціації та визнано переможцем, як «Кращий бібліографічний посібник 2015 року».

3. Видання навчальної та навчально-методичної літератури викладачами кафедр у 2015 році

3.1.Навчальна література

- Підручники : **14**
- Навчальні посібники : **22**
- Навчально-методичні посібники : **5**
- Словники : **5**

3.2.Навчально-методична література

- Курси (конспекти) лекцій (на електронних носіях) : **78**
- Методичні рекомендації : **293**
  -- друковані праці : **69**
  -- на електронних носіях : **224**

Редакційно-видавничим центром НУХТ у 2015 р. випущено наукової та навчальної літератури загальним обсягом **631,23** *ум. друк. арк.*, зокрема:

вісім підручників загальним обсягом **216,87** *ум. друк. арк.*:

– “Гроші і кредит”;

– “Технологія оздоровчих харчових продуктів”;

– “Інформаційні системи і технології в обліку, аналізі і аудиті”;

– “Органічна хімія”;

– “Автоматизація виробничих процесів харчових технологій”;

– “Технологія безалкогольних напоїв”;

– “Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства”;

– “Матеріалознавство та технологія матеріалів”

дев’ять навчальних посібників загальним обсягом **162,9** *ум. друк. арк.*:

– “Фізико-хімічні основи очищення дифузійного соку у виробництві цукру”;

– “English for Tourism and Catering”;

– “Технологія шоколаду”;

– “Мікроекономіка”;

– “Аналітичні методи контролю об’єктів довкілля”;

– “Обчислювальна математика та програмування”;

– “Англійська мова”;

– “Процеси і апарати харчових виробництв. Приклади і задачі”;

– “Збірник задач з технічної термодинаміки”;

чотири числа наукового журналу “Наукові праці НУХТ” загальним обсягом **79,96** *ум. друк. арк.*;

два числа наукового журналу “Харчова промисловість” загальним обсягом **31,6** *ум. друк. арк.*;

десять назв інших наукових видань загальним обсягом **139,9** *ум. друк. арк.*

3.3. Кількість програм навчальних дисциплін та робочих програм, затверджених у 2015 році

Загальна кількість – **2160**

№ з/п	Назва факультету	Україномовні		Заг. к-ть	Англомовні		Заг. к-ть
		Навч. програма	Робоча програма		Навч. програма	Робоча програма	
1	Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів	54	60	114	-	-	-
2.	Хлібопекарських та кондитерських виробів	59	69	128	9	9	18
3.	Біотехнології, технології цукру та водопідготовки	61	109	170	-	-	-
4.	Інженерної механіки та пакувальної техніки	45	101	146	-	-	-
5.	Енергетики і енергоменеджменту	30	42	72	2	2	4
6.	Автоматизації і комп'ютерних систем	88	120	208	-	-	-
7.	Обліку, фінансів та підприємницької діяльності	72	126	198	-	1	1
8.	Економіки і управління підприємством	153	235	388	11	12	23
9.	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	126	152	278	1	1	2
10.	Бродильних, консервних виробництв та екологічного контролю	67	121	188	-	-	-
11.	Технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи	91	131	222	-	-	-
Всього		846	1266	2112	23	25	48

4. Підготовка та перепідготовка, підвищення кваліфікацій працівників університету

У 2015 році підвищили кваліфікацію **175** науково-педагогічних працівників Національного університету харчових технологій.

Пройшли стажування: на підприємствах, в організаціях і наукових інститутах і установах **- 31;** у вищих навчальних закладах – **37** ; підвищили кваліфікацію на семінарах та на курсах в закладах післядипломної освіти **107** (з них **- 80** осіб

підвищили кваліфікацію на курсах в Університеті менеджменту освіти НАПН України за очно-дистанційною формою навчання за такими категоріями:

- «Проректори ВНЗ III-IV рівнів акредитації» -1;
- «Викладачі-тьютори (організатори) дистанційного навчання ВНЗ III-IV рівнів акредитації» – 59 осіб;
- «Декани (заступники деканів) факультетів ВНЗ III-IV рівнів акредитації» - 9 осіб;
- «Завідувачі кафедр ВНЗ III-IV рівнів акредитації» – 7 осіб;
- «Начальники (заступники) навчально-методичних відділів ВНЗ III-IV рівнів акредитації» – 2 особи;
- «Директори (заступники) бібліотек ВНЗ III-IV рівнів акредитації» – 2 особи).

Протягом 2015 року в Інституті післядипломної освіти НУХТ м. Київ та Державному закладі освіти «Одеський інститут післядипломної освіти» НУХТ підвищили кваліфікацію 7795 керівників, професіоналів і фахівців харчової та переробної промисловості. Основною формою підвищення кваліфікації були довгострокові (понад 72 годин) програми.

5. Виконання державного замовлення та інших договірних зобов'язань університету

Прийом на навчання до університету у 2015 році здійснювався на 24 напрями підготовки бакалаврів, 29 спеціальностей підготовки спеціалістів та 46 магістерських програм.

Обсяги державного замовлення надавались Міністерством освіти і науки України відповідно до наказів: від 09.07.2015р. № 728, від 21.07.2015р. №738, від 30.07.2015р. №825, від 11.08.2015р. №868, від 21.08.2015р. №889.

За результатами вступної кампанії 2015 року на навчання до університету на місця державного замовлення зараховано:

- за ступенем бакалавра на перший курс на основі повної загальної середньої освіти на денну форму – 751 особа, на заочну форму – 17 осіб;
- на перший курс за скороченою програмою підготовки на основі освітньо-

кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста для здобуття ступеня бакалавра на денну форму – 374 особи, на заочну форму – 27 осіб;

- для навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст на денну форму – 326 осіб.
- для здобуття ступеня магістра на денну форму навчання – 544 особи.

Відповідно звернення університету до МОН України для дітей, батьки яких приймали участь в антитерористичній операції, забезпеченні її проведення і захисту суверенітету та територіальної цілісності України, наказом МОН України від 17.11.2015р. № 1181 виділені додаткові місця державного замовлення для зарахування:

- за ступенем бакалавр на основі основі повної загальної середньої освіти на денну форму навчання – 9 осіб, на заочну форму навчання – 2 особи;
- на перший курс за скороченою програмою підготовки на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста для здобуття ступеня бакалавра на заочну форму навчання – 1 особа;
- для навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліст на денну форму навчання – 1 особа.

На виконання Указу президента України «Про невідкладні заходи щодо забезпечення додаткових соціальних гарантій окремим категоріям громадян» від 29 жовтня 2014 року №835/2014 за клопотанням університету за рахунок перерозподілу вакантних місць державного замовлення змінено форму фінансування для бакалаврів денної форми навчання: 2 курсу у кількості – 4 особи; 3 курсу у кількості – 5 осіб.

Державне замовлення відповідно до обсягів та дозволів наданих Міністерством освіти і науки України виконане в повному обсязі.

6. Наукова, науково-педагогічна та інноваційна діяльність університету

Національний університет харчових технологій – потужний навчально-науковий комплекс знань не лише в Україні, але й далеко за її межами.

НУХТ є єдиним представником України у Всесвітній спілці з харчової науки та технології (IUFoST), до якої входять 124 країни світу.

Складовою діяльності Національного університету харчових технологій є наукова робота, яка була зосереджена в науково-дослідній частині, проблемній науково-дослідній лабораторії та чотирьох науково-дослідних центрах та на кафедрах університету.

Стратегічні завдання науково-інноваційної роботи у 2015 році були спрямовані на активізацію наукової діяльності університету та поглиблення її взаємодії з навчальним процесом з метою підготовки нового покоління висококваліфікованих фахівців для наукоємних галузей національної економіки і виконання конкурентоспроможних наукових розробок, провадження інноваційної діяльності в ринкових умовах з урахуванням цілей та завдань розвитку національної інноваційної системи.

Наукова робота в університеті виконується відповідно до розробленої концепції й програми наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності. З урахуванням концепції та наукових шкіл НУХТ пріоритетними напрямами наукової діяльності є: розроблення сучасних енерго- і ресурсозбережних технологій та нанотехнологій для виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; розроблення високотехнологічних процесів та обладнання харчових виробництв; розроблення сучасних пакувальних систем; розроблення автоматизованих систем підтримки інформаційних рішень; розроблення принципово нових технологій мікробного синтезу; екологізація виробництв у харчовій і переробній промисловості; розроблення наукових засад підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі.

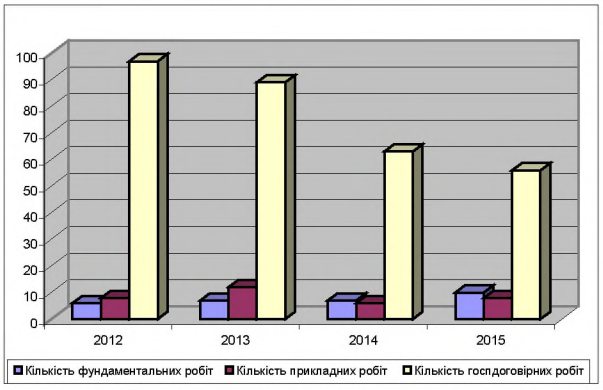
За результатами наукових досліджень професори кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Ковбаса В.М. та Дробот В.І. стали лауреатами Державної премії в галузі науки і техніки (робота «Система енергоефективних технологій зберігання зерна та його переробки проектування університету Юрію Змієвському.

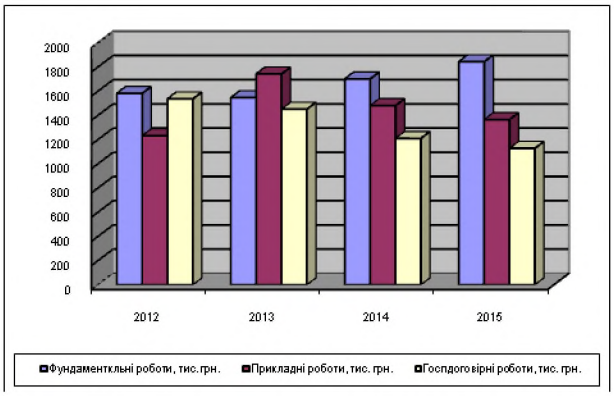
У відповідності до пріоритетних напрямів діяльності в університеті протягом 2015 року виконувалось 75 наукових тем на загальну суму 4335,8 тис. грн., у т. ч. за

рахунок коштів Державного бюджету 3208,2 тис.грн., за рахунок спец коштів – 1127,6 тис. грн., у т.ч. надання послуг – 320 тис. грн.

Кількість виконаних робіт та їх фінансування за останні чотири роки відображено в таблиці та діаграмі:

Категорії робіт	2012		2013		2014		2015	
	К-сть од.	Тис.грн.	К-сть од.	Тис.грн.	К-сть од	Тис.грн.	К-сть о	Тис.грн.
Фундаментальні	6	1581,7	7	1546,0	7	1701,2	10	1842,9
Прикладні	8	1232,1	12	1742,7	6	1481,2	8	1365,3
Господоговірні	97	1536,3	89	1450,9	63	1209,5	57	1127,6





. ***Кількість виконаних робіт*** ***Обсяги фінансування***

У 2015 році університет прийняв участь в роботі шести міжнародних виставок і отримав нагороди: Гран-прі у номінації «Креативність в організації наукової роботи молодих вчених і студентів» та почесне звання «Лідер вищої освіти України»; Гран-прі у номінації «Ефективність науково-дослідної діяльності вищого навчального закладу » та почесне звання «Лідер наукової та науково-технічної діяльності». Крім того університет нагороджено двома Гран-прі і шістьма «Тріумфами інновацій» за результатами 20-ої Міжнародної виставки кондитерської та хлібопекарської промисловості Sweets&Bakery Ukraine.

6.1. Одержання конкурентоспроможних наукових і науково-прикладних результатів. Найвагоміші результати фундаментальних та прикладних досліджень у галузі природничих, суспільних і гуманітарних наук, зокрема наукові досягнення світового рівня

1). Пріоритетний напрям, визначений Законом України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» -Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного,

суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України та сталого розвитку суспільства і держави; пріоритетний тематичний напрям, згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 07.09.2011 №942 – Найважливіші проблеми фізико-математичних і технічних наук.

1. «Наукові засади оптимізаційного синтезу функціонально-модульної структури машин для пакування харчових продуктів», 0112U007798, науковий керівник д.т.н, проф. Гавва О.М.

За результатами роботи розроблена нова програмна система функціонально-модульного проектування машин для пакування сипкої, в'язкої та пластичної харчової продукції у споживчу тару, яка об'єднує в собі процедури синтезу компонувань машини, оптимізації їх структурного складу і 3D моделювання та дає змогу у стислі терміни здійснити проектування новітніх пакувальних машин для заданих умов експлуатації.

Згідно з побудованими компонувальними схемами спроектовано і запатентовано нові конструкції функціональних модулів та нові види структур машин для пакування сипкої, в'язкої та пластичної харчової продукції у споживчу тару.

Результати наукових досліджень запропоновані до впровадження ТОВ «ФУД ТЕХ ИНЖИНИРИНГ», ТОВ «Термопак», ТОВ «Упаковочные технологии», ТОВ «Инта», ТОВ «Эло Пак», які є провідними пакувальними машинобудівними компаніями України та ефективно можуть застосовуватись під час створення новітнього пакувального обладнання для різних галузей народного господарства (харчова та переробна, фармацевтична, хімічна, побутова хімія, будівельна та інші).

2. «Наукове обґрунтування та розроблення способу ефективного вилучення цільових компонентів із рослинної сировини віброекстрагуванням», 0113U003125, науковий керівник д.т.н, проф. Зав'ялов В.Л.

Отримані результати експериментальних та аналітичних дослідженнь гідродинаміки в умовах твердофазового безперервного віброекстрагування на всіх його масштабних рівнях з урахуванням особливостей структури потоків в залежності від конструктивних та режимних параметрів роботи апарата можуть бути

використані на стадії проектування віброекстракційної апаратури та при розв'язанні оптимізаційних задач.

Наукова новизна та значимість отриманих наукових результатів полягають у науковому обґрунтуванні теорії гідродинаміки та масообміну при віброекстрагуванні в системі тверде тіло-рідина з малою різницею густин фаз, що базується на нових уявленнях про механізми масоперенесення і структуру гідродинамічних потоків на різних масштабних рівнях процесу, а саме:

– фундаментальної теорії турбулентних струменів Прандтля-Шліхтінга вперше науково обґрунтовано закономірності розповсюдження у непроточному середовищі турбулентних пульсуючих струменів, генерованих елементами вібропереміщувальних і вібротранспортувальних пристроїв;

– дістало подальшого розвитку обґрунтування механізму протитечійного розділення фаз при безперервному віброекстрагуванні;

– набули подальшого розвитку теорія та методика встановлення зв'язку між параметрами коливань вібропереміщувальної системи та розповсюдженням у непроточному середовищі пульсуючих турбулентних струменів, необхідні для конструювання та масштабування віброекстракторів;

– виходячи з умов взаємодії фаз, побудована нова математична модель, що описує кінетику зовнішнього масообміну з урахуванням нерівномірності перенесення речовини при екстрагуванні із рослинної сировини для визначення мінімальної тривалості процесу для досягнення рівноважного стану системи;

– розроблена нова математична модель масоперенесення на всіх масштабних рівнях при твердофазному екстрагуванні з урахуванням щільності зовнішніх джерел накопичення цільового компонента в екстрагенті в зоні вібропереміщування, що може бути використана на стадії проектування віброекстракційної апаратури та при розв'язанні оптимізаційних задач;

– вперше розроблена математична модель, що встановлює зв'язок рівня поздовжнього перемішування з режимними параметрами роботи віброекстракторів безперервної дії, а також математичний опис структури гідродинамічних потоків, з урахуванням наявності застійних зон, зворотних та байпасних потоків в апаратах;

– виконано математичний опис протитечійного розділення фаз в умовах

твердофазового віброекстрагування, що встановлює зв'язок продуктивності апаратів за твердою фазою з параметрами коливання вібросистеми;

– науково обґрунтовано нові підходи для експрес-аналізу ефекта масоперенесення екстракційних процесів за об'ємним коефіцієнтом масопередачі на основі введення просторово-часових співвідношень, а також за коефіцієнтом розчинення модельної сировини з дифузійним типом її розчинення;

– встановлена та науково обґрунтована залежність енергетичних показників та режимних параметрів роботи віброекстракторів періодичної та безперервної дії.

Результати роботи впроваджено у навчальний процес при підготовці фахівців напряму „Харчова технологія та інженерія" при вивченні дисциплін «Процеси і апарати харчових виробництв», «Математичні моделі в розрахунках на ЕОМ», «Математико-статистичні методи досліджень». Матеріали досліджень впроваджено в навчальний процес у вигляді розділу навчального посібника «Процеси і апарати харчових виробництв. Курсове проектування» та виготовлено дві лабораторні установки для виконання лабораторних робіт студентами.

3. «Наукові засади створення комплексної безвідходної технології мікробних препаратів з різноманітними біологічними властивостями», 0112U007799, науковий керівник д.біол.н., проф. Пирог Т.П

Біоконверсія гліцерину у мікробні поверхнево-активні речовини дасть змогу вирішити одразу дві актуальні проблеми: по перше, здешевити технологію одержання ПАР в результаті використання як субстрату дешевої сировини; по друге, підвищити рентабельність виробництва біодизелю за рахунок утилізації побічного продукту – гліцерину.

Одержані дані є основою для створення безвідходної технології з використанням *A. calcoaceticus* IMB B-7241, *R. erythropolis* IMB Ac-5017 і *N. vaccinii* IMB B-7405, що дасть змогу отримати у одному процесі мікробні препарати з різноманітними біологічними властивостями: при одержанні препаратів ПАР осаджені клітини можуть бути використані для очищення води від нафти; супернатант культуральної рідини – для подальшого виділення ПАР з антиадгезивними й антимікробними (у тому числі, й щодо фітопатогенних бактерій) властивостями. Враховуючи, що у водній фазі, що залишається після екстракції ПАР

містяться фітогормони ауксинової і цитокінінової природи, її можна використовувати для стимуляції росту мікроорганізмів і рослин.

Теоретичні розрахунки витрат на приготування поживного середовища для отримання препарату ПАР *A. calcoaceticus* IMB B-7241 у вигляді культуральної рідини, необхідного для ліквідації нафтового забруднення води (концентрація нафти у воді 2,4 г/дм^3, площа розливу 800 м^2) становлять 111 грн., у той час як для одержання наявного на ринку препарату «Деворойл» для обробки аналогічної території, забрудненої нафтою – 8060 грн., що свідчить про значні економічні переваги запропонованої технології.

Оцінка прогнозованої економічної ефективності очищення забрудненої нафтою ділянки ґрунту препаратами ПАР *R. erythropolis* IMB Ac-5017 показала, що прогнозований коефіцієнт ефективності капіталовкладень для очищення довкілля від нафти з використанням препаратів ПАР штаму IMB Ac-5017 перевищує нормативний коефіцієнт для природоохоронних заходів у 4 рази, що свідчить про високу ефективність запропонованої біотехнології.

Встановлено, що за наявності ПАР (0,002–0,4 мг/мл) виживання патогенних і умовно патогенних мікроорганізмів становило 0–30 %. Обробка матеріалів (катетери, зубні протези, пластик, полівінілхлорид, кахель, сталь) препаратами ПАР (0,003–0,12 мг/мл) супроводжувалося зниженням адгезії бактерій на 25–90 %, а грибів – на 10–85 %.

Встановлено здатність *A. calcoaceticus* IMB B-7241, *R. erythropolis* IMB Ac-5017 і *N. vaccinii* IMB B-7405 до одночасного синтезу ПАР і фітогормонів (ауксини, цитокініни, абсцизова кислота).

Результати наукових досліджень увійшли як окремі розділи до курсу лекцій з дисциплін «Загальна мікробіологія і вірусологія», «Загальна біотехнологія», «Біохімічні основи мікробіологічного синтезу», «Основи екологічної біотехнології» для бакалаврів напряму «Біотехнологія», а також навчальних дисциплін «Технології біоремедіації довкілля» і «Біотехнологія поновлювальних джерел енергії» для магістрів спеціальності 8.05140105 «Екологічна біотехнологія та біоенергетика».

4. «Наукові засади розроблення технологій та зберігання пакованої харчової продукції з використанням смарт-упаковки», 0115U003287, науковий керівник д.т.н., проф. Пасічний В.М

Теоретично обґрунтовані і створенні технологічні рішення з використанням смарт-упаковки, активних пакувальних матеріалів, нанокомпозитів, натуральних екстрактів та антиоксидантів в харчовій промисловості з розробленням нормативної документації для ефективного регулювання процесів стабілізації сенсорно-технологічних та функціональних характеристик сировини та готової продукції.

Інноваційні рішення, в основі яких лежать нові ідеї апробовані в курсах дисциплін для підготовки майбутніх фахівців харчової, хімічної, фармацевтичної і суміжних галузей, з апробацією розроблених смарт-упаковках в умовах виробництва.

На основі результатів досліджень створені смарт-упаковки з активними пакувальними елементами на основі нанокомпозитів – поглиначі кисню та етилену, випарювачі етанолу, з покращеними характеристиками на відміну від існуючих, широкого спектру дій та комплексно доповнювати стабільність якісних характеристик харчових продуктів комбінованого складу

Для виконання поставлених задач створено макет лабораторно-дослідної установки на основі сучасних контрольно-вимірювальних приладів, для вимірювання та запису параметрів газового середовища над упакованим продуктом.

Вперше в Україні розроблено технології використання поглиначів кисню та випарювачів етанолу широкого спектру дій. На дану технологію розроблено та затверджено нормативну документацію, яка пройшла державну реєстрацію.

Розроблено новий лекційний курс та курс лабораторних робіт для бакалаврів та магістрів зі спеціальності «Харчові технології» спеціалізація «Технологія зберігання та консервування м'яса», в яких поєднані наукові основи сучасної уяви використання активних пакувальних матеріалів, нанокомпозитів та натуральних речовин-інгібіторів псування.

Виконано магістерські кваліфікаційні роботи та дипломні проекти спеціалістами в ході яких проводилися дослідження по даній тематиці.

5. «Теоретичні основи розробки робастно-оптимальних систем керування складними технологічними об'єктами та комплексами в умовах невизначеності», 0115U000379, комплексна, науковий керівник д.т.н., проф. Ладанюк А.П.

Кінцевою метою дослідження є реалізація принципово нових методів та способів управління технологічними процесами харчових виробництв на основі сучасних інформаційних технологій та ефективних алгоритмів робастного керування.

Науковою новизною проведених досліджень є:

-новий метод структурно-параметричної ідентифікації технологічного об'єкта на класі матриць передавальних функцій при регулярних або випадкових сигналах „вхід-вихід", який дозволяє знаходити лінеаризовану модель динаміки багатовимірного нестійкого об'єкта ідентифікації з чистим запізненням;

- новий метод компенсації впливу запізнення при синтезі оптимальних робастних систем автоматичного управління;
- комбінований метод синтезу багатовимірних оптимальних робастних систем управління технологічними об'єктами із зворотними зв'язками за відхилення та за збуренням в умовах дії стаціонарних випадкових корисних сигналів збурень та завад, який відрізняється спрощенням обчислювальних процедур;
- методи верифікації результатів структурної ідентифікації та синтезу;
- методика системного дослідження технологічних комплексів як складних організаційно-технологічних систем;
- нові математичні моделі технологічних об'єктів управління харчової промисловості, які будуть враховувати можливості самоорганізації та адаптації в умовах ситуаційної невизначеності та ризику;
- інтелектуальна підсистема технологічного моніторингу систем управління технологічними процесами харчових виробництв, яка забезпечує повний спектр прикладних функцій аналізу вхідної інформації для забезпечення ефективного прийняття рішень по управлінню.

Приймаючи за основу такі концепції автоматизації виробництва як CIM-концепція (комп'ютерно-інтегровані виробництва) та MES-системи, забезпечена

відповідність розробок та отриманих результатів світовому науково-технічному рівню.

6. «Технології продуктів функціонального призначення на основі м'ясної сировини з використанням багатокомпонентних композицій цільового призначення», 0115U003288, науковий керівник д.т.н., проф. Пасічний В.М.

Розроблено технологічні способи безвідходного перероблення зеленої маси рослин, макроміцетів, вторинної тваринної сировини на протеїновмісні концентрати та комплекси інших біологічно активних речовин для продуктів на основі м'ясної сировини, дана комплексна оцінка розробленим функціональним продуктам і продуктам спеціального призначення, а також розроблено нормативну документацію для виробництва харчових протеїновмісних концентратів функціонально-технологічного призначення із досліджуваних сировинних джерел, та м'ясних і м'ясомістких продуктів з їх використанням; дано оцінку соціального ефекту виробництва та реалізації нових м'ясних і м'ясомістких продуктів, призначених для подолання протеїнового дефіциту, які відповідають основним принципам здорового харчування XXI століття.

Забезпечено апробацію теоретичних положень в курсах спеціальних дисциплін для підготовки фахівців харчової, хімічної, фармацевтичної і суміжних галузей, а також апробацію розроблених функціональних і спеціальних харчових продуктів в умовах виробництва.

В результаті реалізації проекту розроблено нові функціональні харчові продукти з оптимальним вмістом протеїну, підвищеної біологічної цінності та ефективності; вдосконалено методику комплексної оцінки якості та безпеки отриманих продуктів, на підставі методології паритету потреб, харчової комбінаторики і сучасних даних наукових теорій нутриціології.

Обгрунтовано рекомендації з вирішення проблеми протеїнового дефіциту в раціонах харчування населення України.

7. «Розроблення ресурсоощадних технологій в потокових системах харчових виробництв», 0114U003369, науковий керівник д.т.н., проф. Соколенко А.І

Результати розробок та інноваційних пропозицій стосуються бродильної та

інших галузей харчової промисловості, що підтверджується економією матеріальних та енергетичних ресурсів, поглибленим використанням вторинних енергетичних ресурсів, пропозиціями створення замкнутих енергетичних контурів, визначенням параметрів внутрішніх енергетичних ресурсів середовищ, які можуть використовуватися для інтенсифікації енергомасообмінних процесів в імпульсних режимах.

Визначено, що інтенсифікація масообмінних процесів в газорідинних середовищах має активний прояв при колапсі диспергованої газової фази у результаті збільшення тиску в системі. Розроблені теоретичні положення дозволяють визначити термодинамічні параметри таких колапсів як аналога кавітаційних явищ.

Показано, що енергетичний потенціал по градієнту насичення рідинної фази на CO_2 доцільно використовувати для створення вертикальної циркуляції і гомогенізації зброджуваних середовищ.

8. «Інноваційна технологія обробки харчових середовищ високоенергетичним дискретним впливом», комплексний, 0115U003196, науковий керівник к.т.н., с.н.с. Маринін А.І

В лабораторії електрофізичних методів обробки Проблемної науково дослідної лабораторії НУХТ використаються генератор імпульсних струмів ГІТ-50, що дозволяє конструктивно змінювати елементи робочої камери. Планується розробити камеру з закритою електродною системою для обробки рідких харчових продуктів.

Буде проведено підбір конструктивних елементів робочих камер з урахуванням характеристик оброблювального середовища. Більшість вказаних позицій щодо очікуваних результатів (окрім розробок методик і створення нормативних документів) своїм ідейним підґрунтям мають одержані авторами патенти України на корисні моделі і винаходи.

Запропоновані технології є ресурсо-, енергозбережливими. Використання їх у харчовій та переробній промисловості підвищує споживчі та технологічні властивості сировини і готової продукції в сучасних умовах.

Отримано нові наукові знання, які дозволяють реалізувати найбільш раціональні режими знезаражуючої обробки текучих харчових продуктів (і

очищення води), подовжити термін їх зберігання. Більшість текучих харчових продуктів є водовмісними, тому важливим напрямом даного проекту є вивчення впливу комплексу високовольтних імпульсних дій на воду. Для очищення і знезараження води, яка не містить органічних домішок, використання електричних розрядів можливо. Автори проекту експериментально одержали новий вид розряду – у газовому міхурі усередині води, який дозволяє перейти на якісно (суттєво) зменшений рівень питомих енерговитрат при очищенні води. Всі фактори (електрони, іони, інші активні мікрочастинки, широкосмугове випромінювання і т.д.) від цього розряду діють у воді без втрат і зайвого нагріву. Є передумови одержання з його допомогою структурованої води при кімнатних температурах, яка вельми корисна для здоров'я і має ближній порядок, подібний до того, який має тала вода. Але тала вода має такий порядок при температурах, близьких до 0°С. При обробці харчових продуктів в проточних робочих камерах автори досягли робочих напружень 100 кВ/см і більше і робочих напруг 100 кВ і більше без небажаних розрядів, що суттєво перевищує результати інших авторів. У теперішній час розвивається напрям PEF-обробки (Pulsed Electric Field Treatment) харчових продуктів в упаковці, щоб повністю виключити можливість потрапляння матеріалу електродів в оброблюваний продукт (див., наприклад, роботи Bart Roodenburg). Але при обробці продуктів в упаковці суттєво зменшується енергоефективність PEF-обробки, або КВІД-обробки. Імпульси для ефективної КВІД-обробки продуктів у діелектричній упаковці повинні бути не довшими за одиниці наносекунд і мати частоту проходження більше 10000 імпульсів за секунду. Автори мають досвід одержання високовольтних імпульсів наносекундного діапазону.

9. «Технологія харчової продукції функціонального призначення для військовослужбовців», 0115U000376, науковий керівник д.т.н., проф. Сімахіна Г.О

Нині практично неможливо на основі традиційних харчових продуктів розробити адекватний раціон для військових, який відповідав би усім зазначеним вимогам, а асортимент продуктів, призначений спеціально для військовиків, узагалі відсутній.

Отримані результати є підставою для вирішення поставлених у проекті завдань і їх практичної реалізації.

Передусім потрібно сказати про те, що отримані результати в більшості випадків не мають аналогів, оскільки питаннями розроблення харчових продуктів для військовослужбовців в Україні займались не багато науковців. Про це свідчать результати проведених нами досліджень, згідно з якими склад наявних продуктових наборів для військових не лише не відповідає потребам організму в умовах підвищених фізичних та психоемоційних навантажень, а й Нормам харчування для військових, встановлених і затверджених КабМін України в 2002 році, а й рекомендаціям з адекватного харчування.

Перевагою отриманих результатів над нечисленними аналогами є те, що вони визначають реальний найбільш короткий і економічно доступний в умовах України шлях терміново розробити і забезпечити військовослужбовців, в тому числі в зоні АТО, необхідним спектром продуктів на різних харчових основах, повністю адекватних за нутрієнтним складом потребам військових, які справлятимуть індукуючий вплив на активацію метаболічних процесів в організмі, необхідних для виконання специфічних навантажень, підвищуватимуть імунний статус та адаптаційні можливості.

2). Пріоритетний напрям, визначений Законом України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» - Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України та сталого розвитку суспільства і держави; пріоритетний тематичний напрям, згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 07.09.2011 №942 – Фундаментальні дослідження з актуальних проблем суспільних та гуманітарних наук.

10. «Збалансованість внутрішнього продовольчого ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки країни», 0113U003128, науковий керівник д.ек.н., проф. Федулова І.В.

Викладені результати досліджень сучасних проблем забезпечення населення України продуктами харчування. Висвітлені теоретико-методологічні та практичні аспекти становлення, формування і розвитку продовольчої безпеки України. Розглянуті основні складові продовольчої безпеки: міцне і надійне забезпечення,

що базується на національному АПК, здатному постійно забезпечувати населення продуктами харчування на відповідному рівні, адекватно реагуючи на кон'юнктуру продовольчого ринку; фізична і економічна доступність необхідної кількості і асортименту продовольства для різних категорій населення, що забезпечується їх платоспроможністю і не ставить під загрозу задоволення інших основних потреб людини; система захищеності вітчизняного виробника продовольчих товарів від імпорту; забезпечення якості продукції, що споживається, і безпеки харчування населення. Визначено експортний потенціал і імпортну орієнтованість основних продуктів харчування.

Систематизовані і виявлено принципи забезпечення продовольчої безпеки та взаємозв'язки між ними. Розглянуто збалансованість, як складову принципів продовольчої безпеки. Виявлення напрямів збалансованості окремих складових продовольчої безпеки України. Дослідження функцій попиту і пропозиції а основні продукти харчування.

Визначено основні тенденції та проблеми розвитку харчової промисловості України, в тому числі:

- Молочна галузь.
- М'ясна галузь.
- Хлібопекарна галузь.
- Цукрова галузь.
- Олійножирова галузь.

Дослідження стану продовольчого споживання населення України. Доступність продуктів харчування різних верств населення. Вирішення проблем якості і безпеки харчування в Україні. Економіко-екологічний підхід як сучасна парадигма дослідження проблем виробництва харчових продуктів. Екологічний підхід до класифікації харчових продуктів та визначення їх складу.

Методичні засади формування і прогнозування продовольчих ринків на основі проведеного аналізу існуючих підходів і інструментів. Основні проблеми розвитку продовольчих ринків: молочної продукції; м'ясної продукції; ринку хліба; ринку цукру; овочів і фруктів; олійно-жирової галузі. Стратегічні напрями забезпечення продовольчої безпеки України на основі узагальненої системи чинників та індикаторів, що визначають її стан.

Матеріали наукового дослідження прийнято до використання в навчальному процесі у викладанні курсу лекцій з дисциплін: «Економічна безпека», «Стратегічний аналіз», «Стратегічне планування», «Управління конкурентоспроможністю», «Регіональна економіка» при виконанні курсових та дипломних робіт у Національному університеті харчових технологій.

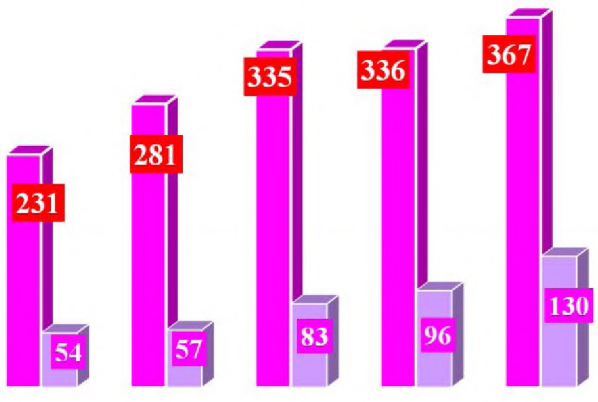
Запропропоновані методичний підхід, індикатори і інструменти для визначення і прогнозування місткості продовольчих ринків та проведена систематизація основних напрямів розвитку окремих видів продовольчих ринків в Україні буде використана Міністерством аграрної політики і продовольства Укрвїни.

6.2. Захист прав інтелектуальної власності на результати наукової та науково-технічної діяльності, отримані за рахунок коштів державного бюджету

В університеті приділяється велика увага розвитку винахідницької діяльності, залученню до науково-технічної творчості аспірантів і студентської молоді шляхом їх участі у виконанні науково-дослідних робіт. За даними Державного підприємства «Український інститут інтелектуальної власності» Державної служби інтелектуальної власності України університет впевнено утримує перше місце серед вищих навчальних закладів Міністерства освіти і науки України з винахідницької діяльності.

Об'єкти інтелектуальної власності є творчим надбанням університету, які створені внаслідок наукових досліджень, роботою над докторськими, кандидатськими дисертаціями, тощо.

У 2015 році університетом отримано 367 патентів України на винаходи та корисні моделі, в тому числі у співавторстві зі студентами – 214, у т.ч. 130 патентів на винаходи. Динаміка охоронних документів за 2011-2015 рр. представлена рис.



Приклади об'єктів інтелектуальної власності
Патенти на винаходи:

1. № 108306 «Спосіб виробництва харчового сиропу із цукрових буряків» І.О.Крапивницька, І.В. Карпович, О.І. Сизоненко, Ю.В.Тарасенко.

2. № 109347 «Спосіб виробництва сухого білково-рослинного напівфабрикату багатофункціонального призначення» Г.О. Сімахіна, І.Ю.Гойко, И.О. Стеценко.

3. № 109608 «Пневмоциліндр двосторонньої дії» А.І. Волчко, О.М. Гавва, А.А. Волчко, О.О. Кохан, В.Б. Захаревич, Я.О.Самченко.

4. № 109831 «Спосіб одержання поверхнево-активних речовин» Т.П. Пирог, Х.А. Берегова, Н.В. Кудря.

5. № 109842 «Вакуум-апарат для кристалізації цукру» В.В. Пономаренко, Д.М. Люлька, В.Г. Мирончук, Д.О. Атрощенко.

Патенти на корисні моделі:

1. № 97564 «Збагачений сирковий виріб» Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик, І.М. Корольчук.

2. № 99201 «Функціональна фітокомпозиція "антистрес" для спеціальних харчових продуктів спортивного харчування» О.М. Стешенко, Л.Ю. Арсеньєва, О.П. Паламарчук.

3. № 100161 «Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими» І.М. Страшинський, В.М. Пасічний, А.М. Кузьмич, І.О. Гримайло, Д.А. Іжевська.

4. № 100454 «Житньо-пшеничний хліб оздоровчого призначення» Т.А.Сильчук, М.І. Назар, В.Ф. Доценко, Т.С. Карпенко.

5. № 103371 «Спосіб виробництва яблучних цукатів» І.Ф.Малежик, І.В. Дубковецький, Г.М. Бандуренко, Л.В. Стрельченко.

Свідоцтва про реєстрацію авторського права на твір:

1. **Свідоцтво № 59953** «Твір наукового характеру «Методика визначення тиксотропних властивостей дисперсних систем згідно розрахунку площі петлі гістерезису» (автори Дорохович А.М., Зінченко Т.В., Мурзін А.В.).

2. **Свідоцтво № 60131** «Літературний твір наукового характеру «Спосіб виробництва білково-мінерального збагачувача геродієтичного» (автори Галенко О.О., Пешук Л.В.).

3. **Свідоцтво № 60966** «Комп'ютерна програма «Безпека та контроль навчально-виховного процесу» (автори Євтушенко О.В., Сірик А.О.).

Державною службою інтелектуальної власності України зареєстровано три свідоцтва про авторське право на твір, власником яких є НУХТ.

Доробок співробітників університету у сфері інтелектуальної власності представлено на сайті НУХТ.

Університет – активний учасник Всеукраїнського конкурсу **«Винахід року».** У 2015 р. на розгляд оргкомітету конкурсу у номінації **«Харчове виробництво»** представлено патент на винахід №109844 «Спосіб виробництва морквяного повидла вітамінізованого».

За результатами наукових досліджень звітного року співробітниками університету опубліковано 71 монографію, 55 підручників і навчальних посібників.

В УкрНТІ зареєстровано 8 технологій, які були розроблені у 2009-2015 роках (виконані за рахунок коштів державного бюджету).

№ з/п	Назва технології
1.	Технологія концентрованих соків та екстрактів з адсорбційним уловлюванням ароматичних речовин.
2.	Технологія подовження терміну зберігання харчових продуктів і напівпродуктів з використанням нанокомпозитів.
3.	Технологія хліба з безглютенової сировини.
4.	Забезпечення центрування приводів та транспортних систем екстракторів бурякоцукрового виробництва.
5.	Динамічні експертні системи керування біотехнологічними комплексами харчових виробництв в умовах ситуаційної невизначеності.
6.	Ресурсоощадна технологія переробки топінамбура з отриманням функціональних продуктів та інгредієнтів для харчової промисловості.
7.	Переробка післяспиртової барди мембранними методами.
8.	Переробка промивних вод молокопереробних підприємств мембранними методами.

6.3. Для підготовки кадрів з вищою освітою використовуються результати наукової діяльності, яка виконується на кафедрах. В УкрНТІ зареєстровано 78 тем, які виконуються в межах кафедральної тематики

В аспірантурі НУХТ у 2015 р. навчалось 220 осіб, у тому числі 139 з відривом від виробництва, та 15 докторантів.

Всього на 01.01.2015 р. в університеті відкрита докторантура з 17 наукових спеціальностей і аспірантура з 32 наукових спеціальностей. У спецрадах НУХТ

захищено 47 дисертацій, з них: сім докторських і 40 кандидатських дисертацій. Співробітниками університету захищено три докторських і 36 кандидатських дисертацій.

В університеті діє 7 спеціалізованих вчених рад із захисту дисертацій.

Високий рівень підготовки студентів підтверджується результатами конкурсів виконання науково-дослідних робіт та кількістю призерів у олімпіадах.

У 2015 році 23 студенти стали переможцями конкурсу науково-дослідних робіт і 17 – переможцями 2 туру Всеукраїнських олімпіад.

Університет є сертифікованим учасником «Національної мережі трансферу технологій NTTN».

Активну участь в наданні пропозицій для включення в мережі трансферу технологій прийняли кафедри: Машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв; Процесів і апаратів харчових виробництв; Технічної механіки і пакувальної техніки; Менеджменту; Біотехнології і мікробіології.

Протягом року університет, як один із співзасновників, приймав активну участь у роботі Корпорації "Науковий парк Київський університет імені Тараса Шевченка", а саме:

З 21 по 25 вересня 2015 року на базі Наукового парку «Zhongguancun» в місті Пекін (Китайська Народна Республіка) відбувся міжнародний семінар з технологічних інновацій та підприємництва. В ньому взяв участь генеральний директор Наукового парку «Київський університет ім. Т. Шевченка», який презентував інноваційні розробки (22) НУХТ.

За запрошенням корейської сторони Корпорація «Науковий парк Київський університет імені Тараса Шевченка» (далі – Науковий парк), взяла участь у заходах чотирнадцятої освітньої Програми розвитку наукових та технологічних парків, організатором і спонсором яких виступив корейський фонд «INNOPOLIS». Під час даного заходу були представлені інноваційні розробки НУХТ.

7. Міжнародне наукове та науково-технічне співробітництво

Налічуючи більш, ніж 130 річну історію успішної роботи як центр вітчизняної харчової науки та освіти, маючи у своєму доробку сотні унікальних енерго- та ресурсоощадливих технологій переробки сировини та виробництва високоякісних продуктів харчування, виплекавши десятки наукових шкіл, відомих далеко за межами України, наш університет бачить єдино прийнятним для себе шляхом міжнародної діяльності шлях рівноправної інтеграції до міжнародного наукового простору. Рівноправність ми розуміємо у сенсі, що ми не копіюватимемо бездумно зарубіжний досвід, не братимемо участь у міжнародних кооперацийних проектах за тематикою, яка не є для нас актуальною, як допоміжні партнери. У такий спосіб ми, зберігаючи та розвиваючи власний доробок, яким готові поділитися з партнерами, матимемо змогу брати участь у визначенні пріоритетності спільних наукових досліджень та повноцінно співпрацювати із зарубіжними партнерами.

Враховуючи складнощі вирішення інтеграційних завдань у зазначеному контексті, ректорат університету розробив перспективний план міжнародної науково-дослідної та освітньої діяльності, що ставить основним завданням перед колективом університету усебічне доручення до європейських наукових та професійних спілок харчового профілю, створення мережі контактів, здобуття визнання серед зарубіжних колег і, у подальшому, участь у міжнародних науково-дослідних консорціумах. Принагідно слід урахувати, що процеси європейської

інтеграції науки та освіти найбільше поширилися у сфері харчової науки та технології, оскільки саме тут наявні спільні проблеми найвищої гостроти, а саме: харчова безпека, сталий розвиток, сертифікація продуктів, загальноєвропейське маркування тощо. По-суті, на сьогоднішній день можна говорити про єдину європейську харчову науку. Серед найбільш авторитетних та знаних, безперечно, є Європейська федерація харчової науки та технології (EFFoST, http://www.effost.org/) яка лише університетів має у своєму складі більше 50, Європейська група з гігієнічного інжинірингу та проектування (EHEDG, http://www.ehedg.org/), Європейська асоціація «Глобальні гармонізаційні ініціативи» (GHI, http://www.globalharmonization.net/), Європейська асоціація інтеграції харчових наук та інженерних знань у харчовій галузі (ISEKI-Food Association, https://www.iseki-food.net/) та ін.

Інформація про наукові проекти за участю НУХТ подано у Додатку 1.

Характеристику наукових проектів які виконуються за результатми прямих договорів з іноземними університетами наведено нижче.

Наукове співробітництво із вченими університетів Румунії

Активна творча співпраця відбувається з румунськими університетами, а саме:

1. Політехнічний університет Тімішоари
2. Трансільванський університет Брашова
3. Університет «Іоан Славіч», м. Тімішоара
4. Університет «Штефан Чел Маре», м. Сучава.

У вказаних університетах працюють кафедри в галузі харчових технологій, машинобудування, інженерної механіки, з вченими яких проводиться співпраця.

Проводяться спільні наукові дослідження за напрямами:

1. Маркування харчових продуктів в країнах Чорноморського регіону.

Мета досліджень:

- Удосконалення маркування харчової продукції з врахуванням інтересів споживача
- Надання рекомендацій щодо гармонізації законодавств з харчового маркування в країнах ЄС, Центральної та Східної Європи

- Надання рекомендацій щодо споживчої культури під час вибору харчової продукції.

В 2013-2015 роках за даною тематикою опубліковано понад 60 спільних наукових праць в наукових журналах України, Румунії, Хорватії, Угорщини, Бєларусі, Росії, Болгарії, Молдови та Сербії. Спільні наукові розробки апробовані на 18 наукових конференціях різного рівня вищезгаданих країн. Результати роботи з досліджень маркування та етикетування харчових продуктів були представлені в документації щодо відкриття на кафедрі МАХФВ нового напряму підготовки – «Видавничо-поліграфічна справа».

2. Моделювання гідродинамічних, тепло та масообмінних процесів харчових виробництв. Проводяться спільні дослідження в напрямі чисельного моделювання процесів перемішування, дозування харчових середовищ, процесів теплової обробки харчових продуктів з використанням сучасного програмного забезпечення. Результати співпраці в цьому напрямі представлені на 4 наукових конференціях в Україні, Румунії, Болгарії та Угорщині.

3. Дослідження процесів мембранного розділення харчових середовищ. Даний напрям спільних досліджень знаходиться на початковому етапі, за результатами опублікована одна спільна стаття в збірнику конференції (Сербія), що індексується наукометричною базою Web of Science.

Наукове співробітництво з університетами Румунії дозволяє використовувати експериментальне обладнання, яке відсутнє в НУХТ та інших українських університетах.

До участі у спільних дослідженнях залучаються студенти.

Протягом 2013-15 років 8 студентів взяли безпосередню участь з доповідями в роботі Румунських міжнародних конференції. Ще 4 студенти робили доповідь дистанційно з використанням мультимедійної техніки. 2 студенти отримали призові місця за кращі доповіді.

Вчені НУХТ – члени редакційних колегій наукових журналів Румунії та наукових комітетів міжнародних конференцій, зокрема, 3 конгресу NEEFood в м. Брашов.

Протягом 2015 року виконувався проект - ***DCGB – EFFoST – NUFT SME Sustainability screening, mapping and support*** у складі НУХТ-Данфосс стосовно оцінки стабільності та підтримки малих та середніх бізнесі в Україні з боку *EFFoST*. НУХТ було представлено командою студентів факультету Економіки та управління підприємством. Було розроблено форми і процедури скріннінгу та моніторингу показників діяльності малих і середніх підприємств харчового профілю України. Результати передано *EFFoST*.

Триває робота з підготовки проекту у рамках підписаного меморандуму про співробітництво між Національним університетом харчових технологій та **Китайським національним науково-дослідним інститутом харчових і бродильних виробництв (Пекин, Китай).**

Триває підготовка до проведення Конгресу CEFood 2016 (http://cefood2016.in.ua/#!/reg), який внесено у перелік наукових форумів загальноєвропейського рівня (http://www.effost.org/events/8th-central-european-congress-on-food/).

Працює міжнародний науковий комітет конгресу у складі провідних учених харчовиків з України, Голандії, Норвегії, Македонії, Хорватії, Італії, Болгарії .

До теперішнього часу для участі в конгресі зареєструвалося більше 200 осіб, з зарубіжних країн - більше 35 учасників. Серед зарубіжних учасників представники Португалії, Бразилії, Іспанії, Пакистану, Сербії, Хорватії, Македонії, Туреччини, Франції.

ДОДАТОК 1

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УЧАСТЬ ТА ЧЛЕНСТВО
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
У МІЖНАРОДНИХ НАУКОВИХ АСОЦІАЦІЯХ, ПРОГРАМАХ

Напрямок співпраці (економіка, екологія і т.і.)	Партнер (держава, організація, інститут, установа та ін.)	Назва проекту, програми	Виконавці з обох сторін (прізвище, телефон, факс)	Очікувані результати та їх впровадження
1	2	3	4	5
Харчова наука, інжиніринг, біотехнологія	IUFoST (Міжнародна Спілка з харчової науки та технології)	Членство в організації	НУХТ, UkrUFoST http://www.nuft.in.ua/ua/UkrUFoST тел./ф: +380442347354 IUFoST www.iufost.org +1 905 815 1926	IUFoST сприяє розвитку всесвітньої харчової науки та технології через освітні програми, семінари, регіональні симпозіуми та через IAFoST – Міжнародну Академію Харчової Науки та Технології. Участь у міжнародному обміні науковими знаннями та ідеями через Світовий Конгрес (кожні 2 роки), розробки таких програм, як дистанційне навчання, семінари, та інтегровані харчові системи
Харчова наука, інжиніринг, біотехнологія	EFFoST (Європейська федерація харчової науки та технології)	Членство в організації	НУХТ, UkrUFoST http://www.nuft.in.ua/ua/UkrUFoST тел./ф: +380442347354 EFFoST http://www.effost.org/ +31(0)31748 02 97 +31 (0)6 11 60 25 91	Участь у конгресах, симпозіумах та конференціях світового та європейського рівнів. Доступ до баз даних та нормативної документації. Публікація наукових досліджень у європейських виданнях. Участь делегації УКРЮФОСТ у Європейських конгресах.
Харчова наука	ISEKI_Mundus ISEKI-Food 3 and ISEKI_Mundus 2 Міжнародний консорціум за участю 94 партнера	Інтеграція безпеки та знань про навколишнє середовище в світовій харчовій науці (ERASMUS тематична мережа)	НУХТ, UkrUFoST тел./ф: +380442347354 Склад уч-ків див. http://www.iseki-food.eu/ Cristina L. M. Silva Secretariat of ISEKI-Food 3 and ISEKI_Mundus 2 projects c/o Catholic University of Portugal (*UCP*)	Можливість використання баз даних, навчальних матеріалів з харчової науки, а також віртуальне співробітництво

			College of Biotechnology (*ESB*) R. António Bernardino de Almeida 4200-072 Porto, Portugal Phone: +351 22 5580058 Fax: +351 22 5090351	
Харчова наука	EHEDG (Європейська Група з гігієнічного проектування та інжинірингу)	Адаптація європейських нормативів з гігієнічного проектування харчових підприємств та розробка навчальних програм з даного курсу для українських ВНЗ харчового профілю	НУХТ, UkrUFoST Українська регіональна група EHEDG http://ehedg.org.ua/ тел./ф: +380442347354 Європейська група EHEDG. +496966031217 +496966032217 (Німеччина) www.ehedg.org	Комплект навчальних матеріалів для студентів з харчового інжинірингу ОКР «магістр». Нормативи ЄС з гігієнічного харчування та інжинірингу для харчових підприємств.
Харчова наука, інформаційне поле	FOOD INFO	Інформаційне забезпечення українського інформаційного порталу FOOD INFO	НУХТ, UkrUFoST http://www.nuft.in.ua http://www.food-info.net/ua/index.htm тел./ф: +380442347354 FOOD INFO +31-317- 482790 http://www.food-info.net/	Надання сучасної інформації з усіх питань, пов'язаних з харчовою та переробною промисловістю, технології переробки та зберігання харчової продукції, з харчової безпеки тощо.
Харчова наука, харчова освіта та навчання	ISEKI-Food Association У проекті беруть участь більш ніж 130 організацій з 33 країн світу.	Європейська асоціація інтеграції харчових наук та інженерних знань у харчовій галузі	НУХТ, UkrUFoST тел./ф: +380442347354 http://www.nuft.in.ua/ua/projects/iseki **ISEKI-Food Association Secretariat** https://www.iseki-food.net c/o Department of Food Sciences and Technology Muthgasse 18 1190 Vienna, Austria +43-1-47654-6294 Fax: +43-1-990990	Участь у глобальних інформаційних потоках з названих питань. Участь у розробці гармонізованих європейських програмам з харчової науки та інжинірингу. Участь у розробці європейських гармонізованих рамкових кваліфікаційних вимог до випускників кваліфікацій «бакалавр» з харчової науки та інжинірингу.

Харчова наука. Безпека харчування	GHI (Європейська асоціація «Глобальні гармонізаційні ініціативи») До асоціації входить більш ніж 30 знаних європейських виробників харчової промисловості провідних європейських університетів	Глобальні гармонізаційні ініціативи.	НУХТ, UkrUFoST http://www.nuft.in.ua тел./ф: +380442347354 GHI 453446383 http://www.globalharmonization.net/	Нормативи та технічні рекомендації щодо безпеки продуктів харчування та забезпечення переробки харчової продукції адаптовані до національних умов та гармонізовані з нормативною документацією ЄС.
Менеджмент	Щецинський університет (Польща) Вільнюський університетом (Литва) та Інститут світової економіки і міжнародних відносин НАН України (м. Київ)	PRORES (Pro-ecological restructuring for job creating) Сьомої рамкової програми Європейського союзу підтримки навчання та розвитку кар'єри дослідників (Марії Кюрі)	Щецінський університет (Польща) http://www.univ.szczecin.pl/ , Вільнюський університетом (Литва) http://www.vu.lt/en/ та Інститут світової економіки і міжнародних відносин НАН України (м. Київ) НУХТ, кафедра менеджменту, (044) 289-54-72	Участь у 3 міжнародних конференціях. Опубліковано 3 монографії. 9 викладачів та 4 аспірантів пройшли стажування, які протягом стажування читали лекції за кордоном англійською мовою. За результатами проекту опубліковано 35 статей та 27 тез доповідей.
Менеджмент	Щецинський університет (Польща), Інститут системного менеджменту та державного управління (Швейцарія)	SCOPES 2012-2014 № IZ74ZO-137429 “Case study teaching in economics and management education”	Щецінський університет (Польща) http://www.univ.szczecin.pl/, Інститут системного менеджменту та державного управління , НУХТ, кафедра менеджменту, (044) 289-54-72	Участь у 2 літніх школах. Опубліковано 2 збірника інформаційних матеріалів та 1 колективна монографія. 12 викладачів пройшли стажування.
Харчова інженерія, маркування	1. Університет харчових технологій, м. Пловдів, Болгарія 2. Русенський університет, Болгарія 3. Трансільванський університет Брашова, Румунія 4. Університет «Лучіан	Європейський проект «NUTritional LABeling Study in Black Sea Region Countries» Сьомої рамкової програми досліджень та технологічного розвитку	Куратори проекту в університетах-учасниках проекту: **1. Національний університет харчових технологій, Україна** проф. Теличкун Володимир Іванович, **Тел.** 044-287-97-69 **e-mail:** twill@meta.ua **2. Університет харчових технологій, м. Пловдів, Болгарія**	1. Аналіз законодавства щодо маркування харчових продуктів в країнах-учасниках проекту 2. Рекомендації щодо гармонізації технічних регламентів щодо маркування харчових продуктів 3. Аналіз виконання українськими виробниками харчової продукції вимог щодо маркування, прийнятих в країнах

	Блага», м. Тіфмішоара, Румунія 5. Інститут мікробіології НАН Молдови 6. Технічний університет Молдови 7. Політехнічний університет Тімішоари, Румунія 8. Університет «Іоан Славіч», Румунія 9. Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна 10. Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського		проф. Стефан Стефанов, **e-mail**: stvstefanov@yahoo.com **3. Русенський університет, Болгарія -** доц. Станка Дамянова **e-mail:** **4. Трансільванський університет Брашова, Румунія** Проф. Лівіу Гачеу **e-mail:**gaceul@unitbv.ro **5. Університет «Лучіан Блага», м. Тіфмішоара, Румунія,** проф. Дімітру Мнеріе **e-mail:** dumitru_mnerie@yahoo.com **6. Інститут мікробіології НАН Молдови -** Юлія Яцко **e-mail:**iulia.iatco@fp7.asm.md, **7. Технічний університет Молдови -** проф. Адріана Бірка **e-mail** birca@yacho.com **8. Політехнічний університет Тімішоари, Румунія** Проф. Дімітру Мнеріе **e-mail:** dumitru_mnerie@yahoo.com **9. Університет «Іоан Славіч», Румунія -** Проф. Овідіу Тіца **e-mail:** frevcs@yacho.com	ЄС. 4. Проведення семінарів та круглих столів для виробників харчової продукції щодо розуміння споживачем інформації на маркуванні, та про вимоги законодавства щодо маркування.
Економіка та маркетинг	Інститут CEDIMES (Франція)	Інститут CEDIMES України	Розробка наукових та навчальних програм для українських студентів з підготовки за програмами double degree – подвійний диплом із економічних спеціальностей	Економіка та маркетинг

8. Цільове та ефективне використання коштів державного бюджету

8.1. Відповідно до Плану контрольно-ревізійної роботи Державної фінансової інспекції України та її територіальних підрозділів на IV квартал 2015 року, було проведено ревізію фінансово-господарської діяльності Університету, а також відокремлених структурних підрозділів університету без права юридичної особи - Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ; Полтавського коледжу харчових технологій НУХТ; Смілянського коледжу харчових технологій НУХТ; Інституту післядипломної освіти НУХТ (м.Київ) та Державного закладу освіти « Одеський інститут післядипломної освіти НУХТ»(м.Одеса) за період з 01.09.2012р. по 01.10.2015р.

Держфінінспекцією відмічено правильність дотримання законодавства на всіх стадіях бюджетного процесу щодо виконання державного бюджету.

Встановлені Держфінінспекцією порушення по Університету усунуті в повному обсязі під час проведення ревізії.

8.2. Згідно Порядку складання фінансової, бюджетної та іншої звітності розпорядниками та одержувачами бюджетних коштів станом на 01.01.2015 обліковувалась кредиторська заборгованість по видаткам за товари, роботи та послуги на загальну суму 1 941,5 тис. грн.., яка була зареєстрована в ГУ ДКСУ у м. Києві та сплачена 30.01.2015 року. У 2015 році Університетом всі бюджетні зобов'язання та розрахунки по договорах за отримані товари, роботи та послуги виконано в повному обсязі в межах кошторисних призначень. Станом на 01.01.2016 року кредиторська заборгованість по видаткам за товари, роботи та послуги не обліковується в ГУ ДКСУ у м. Києві.

8.3. Для здійснення фінансово-господарської діяльності університету в Головне управління Державної казначейської служби України у м. Києві подавались всі договори разом з реєстром бюджетних зобов'язань, а для проведення платежів надавались всі підтверджуючі документи - рахунки, накладні, акти виконаних робіт, кошториси, платіжні доручення та інші документи, передбачені бюджетним законодавством.

Фактів витрат бюджетних коштів на покриття зобов'язань без відповідних бюджетних асигнувань, або з перевищенням встановлених повноважень, не встановлено.

Університетом дотримувались всі вимоги, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 01.03.2014р. № 65 «Про економію державних коштів та недопущення втрат бюджету».

Порушень вимог Бюджетного кодексу України не встановлено.

8.4. Протягом 2015 року нараховано та перераховано до державного бюджету наступні податки та збори:

- єдиний соціальний внесок - 41 105,0 тис. грн.;
- податок з доходів фізичних осіб - 15 357,0тис.грн..;
- військовий збір - 1 599,0 тис. грн..;
- податок на додану вартість - 2 986,5 тис. грн..:

8.5. Кошторисні призначення за КПКВ 2201160 на 2015 рік затверджені за доходами і видатками: по загальному фонду державного бюджету на суму 146 640,4 тис.грн., по спеціальному фонду державного бюджету на суму 80 052,0 тис.грн.

Аналізом структури доходів і видатків встановлено, що за загальним фондом державного бюджету згідно кошторису розподіл видатків складає :

- 53 % - на оплату праці з нарахуванням;
- 37 % - на стипендіальне забезпечення;
- 8,5 % - на оплату комунальних послуг;
- 1,5 % - на забезпечення дітей-сиріт (харчування та предмети гардеробу).

Структура видатків за спеціальним фондом кошторису аналогічна вищенаведеному за винятком спрямування 15 % коштів на придбання предметів, матеріалів, обладнання для забезпечення навчального процесу та господарської діяльності Університету. На капітальні видатки спрямовано 9 % від загальної суми отриманих по спеціальному фонду коштів.

У відповідному періоді проводилась індексація заробітної плати, стипендії студентам, аспірантам, докторантам.

Заборгованості із заробітної плати, стипендії та комунальним послугам університет не має.

8.6. Річні кошториси за КПКВ 2201160 та КПКВ 2201040, плани асигнувань, плани використання бюджетних коштів, помісячні плани використання бюджетних коштів на 2015 рік затверджені Міністерством освіти і науки від 16 лютого 2015 року.

9. Забезпечення стійкого фінансово-економічного становища та управління майном

Загальний обсяг видатків по забезпеченню основної діяльності університету у 2015 році склав 222 653 тис. грн.. (загальний фонд – 146 640 тис. грн., спеціальний фонд – 76 013 тис. грн.).

Видатки загального та спеціального фонду у 2015 році, тис.грн.

№ п/п	Видатки	Загальний фонд	Спеціальний фонд	Разом
1.	Заробітна плата та нарахування	77 852	54 687	132 539
2.	Стипендія та матеріальне забезпечення студентів сиріт	55 859	–	55 859
3.	Оплата комунальних послуг та енергоносіїв	12 313	3 693	16 006

Матеріально-технічна база університету використовується безпосередньо за призначенням. Крім того, відчуження, реалізація будівель, майна, земельних ділянок не відбувалась.

Для забезпечення нормальної експлуатації матеріально-технічної бази університету упродовж 2015 року виконані значні капітальні та поточні ремонти навчальних приміщень на загальну суму 4 176 тис.грн. (капітальний ремонт – 3 043,3 тис.грн., поточний ремонт – 1 137,7 тис.грн.), які виконувались підрядним та господарським способом відповідними службами університету.

В рамках розвитку матеріальної бази університету та надання якісної освіти студентам у 2015 році було придбано лабораторне обладнання для кафедр, комп'ютерну техніку для дистанційного навчання на загальну суму – 1 306 тис.грн. та забезпечено гуртожитки меблями та постільною приналежністю на суму 554 тис. грн.

На сьогоднішній день в порядку встановленому Законом України "Про оренду державного та комунального майна" та з дозволу Міністерства освіти і науки України передано в оренду площі які не належать до аудиторного фонду. Загальна кількість орендарів, з якими укладено договори – 17, загальною площею – 343,96 кв.м. Надходження від плати за оренду в 2015 році склали – 1 029,2 тис.грн.

У 2015 році проводились планові перевірки Державної фінансової інспекції України, Рахункової палати України, Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності Київським міським відділенням Голосіївської міжрайонної виконавчої дирекції та Голосіївського районного управління ГУ ДНСУ України в м. Києві в результаті яких порушення по університету були відсутні або усунуті в повному обсязі під час проведення перевірок.

Комплексні заходи з охорони праці та техніки безпеки в університеті по виконанню угоди з охорони праці за 2015 рік між адміністрацією та комітетом профспілки НУХТ були узгоджені та складають 302 тис.грн. Проведені вимірювальні роботи по перевірці заземлюючих пристроїв, опору ізоляції електроустановок та діючого електрообладнання учбових корпусів і гуртожитків, забезпечено, відповідно до діючих норм: спецодягом, спецвзуттям та засобами індивідуального захисту та доведено до санітарних норм електроосвітлення в приміщеннях навчальних корпусів з заміною світильників.

Права працівників згідно законодавства про працю дотримувалися у повному об'ємі, відповідно до чинних документів - Колективного договору, Статуту та Правил внутрішнього розпорядку НУХТ.

Відповідно до чинного законодавства про працю видавалися накази щодо прийняття на роботу та звільнення працівників, надання їм відпусток, дотримання додаткових гарантій та пільг щодо окремих категорій працівників – вагітних жінок і жінок, які мають дітей віком до трьох чи шести років, одиноких матерів за наявності дитини віком до чотирнадцяти років або дитини-інваліда, неповнолітніх тощо.

Відсутні: порушення строків виплати заробітної плати, стипендії або виплата її не в повному розмірі та нецільове використання коштів, призначених для виплати заробітної плати, стипендії, інших встановлених законом виплат.

10. Заходи до запобігання проявам корупційних правопорушень в університеті

10.2. В Національному університеті харчових технологій був забезпечений якісний добір кадрів на засадах неупередженого конкурсного відбору, їх об'єктивну атестацію та оцінку виконання покладених на них обов'язків і завдань щодо запобігання корупції.

10.3. Неухильно забезпечували попередження осіб, які претендують на заняття посад, про спеціальні обмеження, встановлені ЗУ «По запобігання корупції».

10.4. Здійснювали контроль за дотриманням вимог законодавства щодо врегулювання конфлікту інтересів (повідомляти про наявність реального чи потенційного конфлікту інтересів безпосереднього керівника, не вчиняти дій та не приймати рішень в умовах реального конфлікту інтересів, усувати обставини які можуть призвести до виникнення конфлікту інтересів).

10.4.Забезпечували контроль на кафедрах Національного університету харчових технологій за успішністю студентів з навчальних дисциплін; посилили роботу викладачів зі студентами під час виконання контрольних робіт, заліків та екзаменаційних сесій.

10.5. З метою запобігання корупції в університеті було проведено перевірку одержаних знань у студентів (за певний період) більш у письмовому та електронному вигляді.

10.6. Надавали структурним підрозділам Національного університету харчових технологій методичну та консультаційну допомогу з питань дотримання вимог антикорупційного законодавства.

10.7. Проводили зі співробітниками університету роз'яснювальну роботу із запобігання виявлення і протидії корупції на теми:

- визначення термінів згідно ЗУ «По запобігання корупції»;
- Національне агентство з питань запобігання корупції (статус, повноваження, права);

- конфлікт інтересів (класифікація, сутність понять, запобігання та врегулювання, відповідальність за порушення вимог щодо запобігання та врегулювання конфлікту інтересів);
- фінансовий контроль;
- відповідальність за корупційні або пов'язані з корупцією правопорушення та усунення їх наслідків.

10.8. Проведена відповідна робота про те що, у разі виникнення конфлікту інтересів або за наявності підстав, за яких він може виникнути діяти у порядку, встановленому у розділі 5 Закону України «Про запобігання корупції» від 14.10.2014 №1700 законодавстві.

10.9. Надавалась допомога в заповненні декларацій про майно, доходи, витрати і зобов'язання фінансового характеру за 2014 рік.

10.10. На виконання ч. 1 , ч. 9 ст. 12 Закону України «Про засади запобігання і протидії корупції» від 7 квітня 2011 року № 3206 та наказу Міністерства фінансів України від 13.03.2015 року № 333 було прийнято, перевірено та відправлено копії декларацій посадових осіб Національного університету харчових технологій за 2014 рік до територіальних органів державних податкових інспекцій Державної фіскальної служби України.

11. Розвиток студентського спорту в університеті

В університеті працює навчальний корпус фізичного виховання. Студенти мають можливість відвідувати безкоштовні секції та індивідуально займатися любим видом спорту.

В спортивному комплексі університету діють спортивні зали: міні-футбольна, баскетбольно-волейбольна, аеробіки, тренажерна, настільного тенісу, боксерський ринг та плавальний басейн. Також є навчальні кімнати та актова зала.

Здобутки збірних команд.

Жіноча футзальна команда ІМС-НУХТ виступає в Вищій професійній лізі України.

В минулому сезоні наша жіноча команда посіла почесне друге місце та була учасником фінального матчу за кубок України.

У вересні 2015 року жіноча футзальна команда виграла Суперкубок України.

Чоловіча футзальна команда є переможцем та володарем кубка м. Києва минулого сезону серед вищих навчальних закладів.

Також чоловіча футзальна команда є неодноразовим переможцем та призером чемпіонату України серед вищих навчальних закладів, учасником чемпіонату Європи.

Жіночі та чоловічі команди по баскетболу, волейболу та великому футболу кожний рік приймають участь в чемпіонаті України та м.Києва серед вищих навчальних закладів, постійно стають призерами.

На кафедрі фізичного виховання працює 19 кваліфікованих фахівці. З них двоє мають науковий ступінь кандидата наук з фізичного виховання та спорту, 10 викладачів мають спортивне звання майстра спорту чи майстер спорту міжнародного класу.

Згідно кафедрального плану роботи кафедра організовує та проводить: спартакіади НУХТ за програмою: шахи (чоловіки, жінки), шашки (чоловіки, жінки), настільний теніс (чоловіки, жінки), баскетбол 3*3 (жінки), баскетбол (чоловіки), волейбол (чоловіки, жінки), футзал (Кубок Ректора), плавання (чоловіки, жінки); Кубок першокурсника.

Під керівництвом викладачів кафедри студенти приймають участь у змаганнях різного рівня:

Змагання збірних команд студентів вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації Голосіївського району:

- змаганнях з плавання II місце;
- змаганнях з шахів здобувши III місце;
- змаганнях з черлідингу I місце;
- баскетбол (жінок 3*3) – II місце;
- змагання з настільного тенісу I місце;
- змагання з плавання II місце;
- волейбол (чемпіонат Голосіївського району (жінки) – II місце, чемпіонат Голосіївського району (чоловіки) – III місце.

Чемпіонати та Першості міста Києва:

– футзал (чемпіонат м. Києва серед студентів – І місце (вища ліга), чемпіонат м. Києва серед студентів – ІІ місце (перша ліга НУХТ-2), кубок м. Києва – І місце;

– жіночий футзал (Кубок м. Києва – І місце, Чемпіонат м. Києва – ІІ місце);

– футбол (ліга Динамо – ІІІ місце);

– настільний теніс чемпіонат м. Києва – IV місце (3+2), Універсіаді м. Києва V місце;

– бокс (чемпіонат м. Києва (чоловіки) – І місце та ІІІ місце, відбір на чемпіонат України – ІІІ місце, чемпіонат м. Києва серед 97-98р – ІІІ місце, чемпіонат м. Києва серед 98-99р – ІІІ місце;

– шахи(Чемпіонаті м. Києва) ІІІ місце;

– Чемпіонаті м. Києва з самбо ІІ місце (Грібченко Ольга).

Чемпіонати, Першості та Універсіади України:

– футбол (XII літня Універсіада України серед студентів з футболу – ІІІ місце);

– футзал (перші Всеукраїнські студентські ігри «Неоуніверсіади-2015» – І місце);

– футзал(жінки володарки Суперкубок України);

– шахів (Всеукраїнських студентські ігри «Неоуніверсіади-2015» – ІІІ місце).

Викладачі кафедри приймають активну участь в змаганнях Голосіївського району м. Києва серед професорсько-викладацького складу ВНЗ ІІІ-IV р.а: настільний теніс ІІІ місце, плавання особиста першість.

Діяльність спортивно-оздоровчого табору «Буревісник»

Після проведення великих робіт по ремонту в житлових будинках та благоустрою території табору ми отримали в Обухівському управлінні Держсанепідемслужби у Київській області Паспорт бази відпочинку та відновили роботу.

В літній період 2015 року було організовано два заїзди по 12 днів для відпочинку, з триразовим харчуванням студентів, викладачів та співробітників.

В перший заїзд (з 03.07.2015 по 24.07.2015р.) відпочивало 28 чоловік (4 студенти, 4 пенсіонери які раніше працювали в університеті та 20 викладачів).

В другий заїзд (з 27.07.2015 по 07.08.2015р.) відпочивало 56 чоловік (10 студентів та 46 викладачів).

Відпочинок був організований на високому рівні без зауважень.

На початку року університет планує роботи, які потрібно провести весною 2016 року та організувати відпочинок в спортивно-оздоровчому таборі «Буревісник» в липні, серпні 2016 року.

Звіт ректора на загальних зборах колективу університету «Підсумки роботи колективу університету за 2014/2015 навчальний рік та завдання на 2015/2016 навчальний рік і перспективу» відбувся на загальних зборах колективу університету 31 серпня 2015 року.

На засіданні Вченої ради університету 24 грудня 2015 року (протокол № 5) підведені підсумки діяльності Національного університету харчових технологій за 2015 рік, затверджено показники звітності за формою Міністерства освіти і науки України та ухвалено Перспективний план розвитку Національного університету харчових технологій на 2016-2020 роки.

Ректор А. І. Українець