

Об итогах учебно-методической деятельности института пищевых производств за 2021г.

Цель учебно-методической работы института пищевых производств (ИПП) – это создание оптимальных условий для роста эффективности и качества учебного процесса.

Основные направления учебно-методической работы:

- реализация требований государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования по направлениям подготовки ИПП;
- реализация требований приказов Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и локальных нормативно-правовых документов ДОННУЭТ;
- обеспечение образовательного процесса учебно-методической документацией;
- повышение педагогического мастерства преподавателей;
- совершенствование аудиторной и самостоятельной работы студентов;
- разработка и внедрение новых форм и методов организации учебного процесса.

Концепция учебной работы ИПП заключается в процессе создания новых знаний в результате активного взаимодействия образования и науки. Научные исследования и разработки являются основанием и условием инновационного образования.

В целях реализации данной концепции в институте пищевых производств проводятся:

- лекции-презентации;
- мастер классы;
- творческие задания;
- дистанционное обучение в системе MOODLE, что особенно актуально на сегодняшний день;
- занятия, направленные на разрешение проблем («мозговой штурм», «дерево решений»);
- разрабатываются инновационные подходы для стимулирования развития инженерной составляющей при ведении практических и лабораторных занятий.

Учебная работа ИПП ориентирована не только на передачу знаний, но и на получение и формирование компетенций согласно государственным образовательным стандартам высшего профессионального образования. На сегодняшний день по направлениям подготовки 15.03.02 и 15.04.02 Технологические машины и оборудование, а также 13.03.03 Энергетическое машиностроение действуют стандарты поколения «3++», по направлению подготовки 13.04.03 Энергетическое машиностроение действуют стандарты поколения «3++», что в свою очередь потребовало актуализации примерных и основных образовательных программ по вышеуказанным направлениям подготовки, а также приведения в соответствие требованиям нормативных документов рабочих программ и оценочных материалов по учебным дисциплинам.

Говоря о научных и учебно-методических достижениях кафедр института пищевых производств, необходимо отметить следующие основные показатели за прошедший год.

На кафедре оборудования пищевых производств функционирует 2 научных школы: «Виброакустика оборудования пищевых производств» под руководством доктора технических

наук, профессора Заплетникова И.Н. данная школа была создана в 1996 г. на базе научной лаборатории шума и вибрации при кафедре. Всего по тематике научной школы защищено 3 докторских и 16 кандидатских диссертаций.

«Сушка пищевых продуктов» под руководством доктора технических наук, профессора Поперечного А.Н. Школа была создана в 2005 году на базе лаборатории процессов и аппаратов пищевых производств. Данная школа оснащена пятью экспериментальными научно-исследовательскими сушильными установками.

На базе научной деятельности школы выполнялись госбюджетные и хоздоговорные темы, диссертационные работы, дипломные проекты. Научные разработки внедрялись на производственных предприятиях.

За отчетный период кафедрой издано:

- 18 статей в изданиях, рекомендованных ВАК ДНР для публикации научных работ.

- Принято участие в 21-й конференции, по результатам которых были опубликованы тезисы докладов.

В январе 2021г. сотрудниками кафедры, под руководством Заплетникова И.Н. была заключена ГОСТЕМА «Теоретические основы формирования и моделирования виброакустических процессов в пищевом оборудовании», окончание данной работы запланировано на 2025г.

На кафедре холодильной и торговой техники имени Осокина В.В. за отчетный период была выполнена 1 ГОСТЕМА «Повышение надежности, безопасности и энергетической эффективности бытового и торгового холодильного оборудования» № Д-2016-11. Результатом работы научной школы «Энергоэффективная холодильная техника и альтернативные системы охлаждения», под руководством доктора экономических наук, профессором К.А. Ржесиком стала активная научная публикационная активность сотрудников кафедры, а именно:

- 8 статей в изданиях, рекомендованных ВАК РФ и ДНР для публикации научных работ;

- 10 статей входящих в РИНЦ;

- 23 выступлений с докладами на научных конференциях

- 2 монографии.

За отчетный период сотрудниками **кафедры естествознания и безопасности жизнедеятельности** было подготовлено:

- 3 статьи в изданиях ВАК;

- 36 участия в международных научно-практических конференциях;

- 1 монография;

- 20 статей РИНЦ.

Также сотрудниками кафедры:

- разработан видеоматериал для проведения лабораторных работ;

- подготовлены и обновлены презентационные материалы по лекционным курсам;

- изготовлен и введен в учебный процесс информационный стенд по дисциплине «Гражданская оборона».

Говоря о научных достижениях **кафедры общинженерных дисциплин** необходимо выделить:

- Работу научной школы «Инновационные физические методы обработки продуктов питания» под руководством доктора технических наук, профессором Соколовым С.А.

- За отчетный период кафедрой издано – 2 монографии. Статьи в изданиях, входящих в базу данных SCOPUS - 2, статей в сборниках РИНЦ- 2, изданы 8 статьи в изданиях,

рекомендованных ВАК РФ для публикации научных работ, изданы 4 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК ДНР для публикации научных работ.

Сотрудники кафедры регулярно принимают очное участие в конференциях:

- II Международная научно-практическая конференция «Инновационные направления интеграции науки, образования и производства», ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет».

- I Международная научно-практическая конференция «Пищевые технологии: исследования, инновации, маркетинг», г. Керчь.

- III Международная научно-практическая конференция «Современные тенденции интеграции науки, образования и народного хозяйства», г. Сочи.

- VI Международная научно-практическая конференция «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов».

- XV Юбилейная международная научно-практическая конференция «Состояние и перспективы развития агропромышленного комплекса» и II Международном форуме «Молодежь в АПК» в рамках XXV Агропромышленного форума юга России: выставок «Интерагромаш», «Агротехнологии», 02-04 марта 2022 г. Ростов-на-Дону, Донской государственный технический университет (РИСХМ).

Такое тесное активное сотрудничество реализует создание договоров о сотрудничестве с такими ВУЗами как:

1) «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;

2) Керченский государственный морской технологический университет;

3) Луганский государственный педагогический университет;

4) Луганский национальный университет имени Владимира Даля;

5) Луганский государственный аграрный университет;

6) Институт экономики и права (филиал) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» в г. Севастополе.

Организация самостоятельной работы студентов включает: разработку и обновление учебно-методических указаний для выполнения самостоятельной работы, обновление и разработка материалов для дистанционной платформы MOODLE, расширение возможностей на базе данной платформы для проведения промежуточной и при необходимости итоговой аттестаций, организация и контроль над выполнением домашних контрольных работ и многое другое.

Для каждого студента магистра преподавателями ИПП разработаны темы научно-исследовательских работ, в соответствии с которыми составлены индивидуальные графики работы в «творческий день магистра». В графиках указывается задание, время и место выполнения поставленного задания, а также время и место защиты отчета по выполненной научно-исследовательской работе.

Следует отметить, что все преподаватели ИПП регулярно проходят курсы повышения квалификации и стажировки, в результате чего получают опыт с учетом новых требований к проведению учебных занятий. За отчетный период профессорско-преподавательским составом института пищевых производств повышение квалификации прошли 23 преподавателя.

По всем дисциплинам ИПП разработаны пакеты экзаменационных билетов и тестовые задания для текущего и итогового контроля знаний студентов. Экзаменационные билеты ежегодно обсуждаются на заседаниях кафедр и утверждаются заведующими кафедрами.

Все тестовые задания по дисциплинам ИПП успешно интегрированы в платформу Moodle и могут использоваться для контроля знаний студентов в удаленном режиме, что было неоднократно проверено в ходе предшествующих промежуточных аттестаций.

Обязательным элементом подготовки студентов является практика.

В настоящее время кафедра холодильной и торговой техники имени Осокина В.В. имеет базы практики на следующих предприятиях:

1. ЧАО «Донецкрыба»
2. ООО «ДОНФРОСТ»
3. ООО «Интертехника»
4. КО «ХОЛОД ПЛЮС»
5. ФЛП Геворкян В.В.

В целях организации практической подготовки студентов коллективом кафедры оборудования пищевых производств был заключен ряд договоров с предприятиями:

1. Гостиничный комплекс «Аврора» г. Курск.
2. ООО «ИМПУЛЬС» г. Донецк.
3. ООО «Лаконд» г. Донецк.
4. ООО «Торговый дом «ГОРНЯК» г. Донецк.
5. ООО «МИР ХЛЕБА» г. Донецк.

Для всех видов практики разработано соответствующее методическое обеспечение, которое включает в себя как общие сведения, так и требования к оформлению отчетов. Методическое обеспечение по преддипломной практике бакалавров и магистров представлено в виде электронных документов в библиотеке, а также отдельным блоком на сайте дистанционного образования в разделе «Практическая подготовка студентов».

На данный момент ИПП продуктивно выпускает учебники и учебные пособия для обеспечения самостоятельной работы и освоения учебного материала студентами.

Учебным планом подготовки бакалавров и магистров предусмотрена государственная итоговая аттестация, которая включает в себя подготовку и сдачу государственного экзамена, и выполнение выпускной квалификационной работы для образовательного уровня «Бакалавр» и магистерской диссертации для образовательного уровня «Магистр».

Коллективом кафедры оборудования пищевых производств в 2021-2022 учебном году было разработано 13 печатных изданий.

Коллективом кафедры холодильной и торговой техники в 2021-2022 учебном году было разработано 8 печатных изданий и 5 электронных ресурсов.

Коллективом кафедры естествознания и безопасности жизнедеятельности в 2021-2022 учебном году было разработано 7 печатных издания.

Коллективом кафедры общинженерных дисциплин в 2021-2022 учебном году было разработано 3 печатных издания.

Отдельно следует отметить, что ранее в Российской Федерации были аккредитованы все направления подготовки института пищевых производств, образовательного уровня бакалавриат и конечно же магистратура.

Дальнейшее развитие учебной работы ИПП должно выражаться в обновлении программ обучения в сторону стимулирования творческой деятельности студентов, увеличения доли их участия в выполнении научно-исследовательских работ, развитию образовательной деятельности в сетевой форме реализации образовательных программ.