



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



ANNUAL REPORT

ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES

Olha Titlova
ONAFI coordinator of Ag-Lab



IMPLEMENTATION OF THE MASTER SPECIALIZATION DEDICATED TO LABORATORY PRACTICE



MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES

EDUCATIONAL-PROFESSIONAL PROGRAM

«Quality and safety control in food industry»

Second cycle degree of higher education

in specialty 181 "Food Technologies"

area of expertise 18 "Production and Technology"

Qualification: master

Approved by ONAFT Scientific Council

Head of Scientific Council

_____ / B. Iegorov /

(protocol № _____ from « _____ » _____ 2018)

Educational programme is implementing from « _____ » _____ 2018

Rector _____ / B. Iegorov /

(order № _____ from « _____ » _____ 2018)

Title of the educational program:
**“Quality and safety control in
food industry“**

*Adoption of the EPP by the
scientific council: **24.05.2018***

*Number of the recruited
students: **8***





Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



CURRICULUM FOR THE EDUCATIONAL PROGRAM "QUALITY AND SAFETY CONTROL IN FOOD INDUSTRY"

Number of ECTS credits: 90

Number of hours: 2700

Theoretical part: 32 weeks/ 54 ECTS credits/ 1620 hours

Practical trainings: 8 weeks/ 12 ECTS credits/ 360 hours

Qualification work: 13 weeks/ 24 ECTS credits/ 720 hours

CURRICULUM

I. SCHEDULE OF EDUCATIONAL PROCESS

Year	September	October	November	December	January	February	March	April	May	June	July	August
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
3	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5
4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
5	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
6	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
8	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3
9	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
10	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
11	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8
12	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
13	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1
14	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
15	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
16	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6
17	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
19	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
21	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4
22	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
23	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
24	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9
25	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2
27	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
28	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
29	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7
30	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
31	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Legend: 1 - theoretical study; 2 - examination session; 3 - student training; 4 - holiday; 5 - participating in Master's qualification work; A - master's

II. SUMMARY OF TIME BUDGETS, weeks

Year	Theoretical study	Examination session	Practical training	Attendance	Performing of Master's qualification work	Holiday	Total
1	32	4	4	-	-	18	58
2	-	-	4	3	13	-	20

III. Practical training

Title of practice training	In	Out	Title of discipline	Form of attendance	Semester
Industry Research	2	4	Master's qualification work	Defense	3

IV. Attendance

Considered and approved at the meeting of CNAFT Academic Council. Protocol No. _____ from _____

Head of CNAFT Academic Council

S. Iegorin

Courses	Distribution of ECTS credits for a week by	1 year		2 year	
		1	2	1	2
Including:					
Laboratory					
Practical					
Qualification work					
11	12	13	14	15	16
28	100,0	0,25			
16	60,0		0,15		
16	58,0	0,15			
0	60	218	0,40	0,15	0,00

1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.1.1	1.2.2	1.2.3	1.2.4	1.2.5	1.2.6	1.2.7	1.2.8	1.2.9						
1.2.1	Sensory analysis of food products	Course work on discipline «Sensory analysis of food products»	Methodology of scientific research	Methods of determination of falsification of food products	Quality management	Industrial practical training	Research practical training	Performing of Master's degree qualification work						
	1		1*	2	1	2*	3*	4	3	1				
				3,0	90,0	30	10	20						
				5,0	150,0	50	20	30						
				3,0	90,0	30	14	16						
				3,0	90,0	30	14	16	16					
				6,0	180,0									
				6,0	180,0									0,30
				24,0	720,0									1,20
				56,0	1 680	170	72	82	16					
				67,0	2 010	282	124	82	76	1 510	0,85	0,45	1,50	
				5	5	1	67,0	2 010	282	124	82	76	1 510	1,25
														0,60
														1,50

2. SELECTIVE EDUCATIONAL DISCIPLINES

2.1. Discipline of the professional training cycle

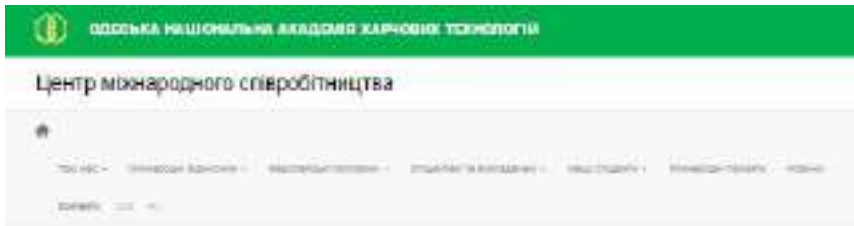
2.1.1	2.1.2	2.1.3
2.1.1	2.1.2	2.1.3
1. Techno-chemical and microbiological control in food industry	1. Modern methods of food quality assessment	1. Methods of determination of toxic substances in food products
2. Techno-chemical and microbiological analysis of food products	2. Instrumental methods of scientific research	2. Express-methods of food products quality control
2	1	2*
3,0	5,0	4,0
90,0	150,0	120,0
32	50	40
12	18	16
20	32	24
58,0	100,0	80,0
	0,25	0,20



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



ADVERTISING A NEW EDUCATIONAL PROGRAM



Відкрита нова освітня програма

13 травня 2018

Знаєте, як контролювати якість та безпеку продукції та товариства нашої країни і продовольства Євросоюзу на нашій великій території в Україні? Походимо разом! КЗ

Львівська Словаччина

Варшава Польща

Відкрита нова освітня програма

Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості

в рамках співпраці

Erasmus+ KZ

Запрошуємо вступити до магістратури на факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

Львівська Словаччина

Варшава Польща

Відкрита нова освітня програма

Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості

в рамках співпраці

Erasmus+ KZ

Запрошуємо вступити до магістратури на факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

Термін навчання в університетах за кордоном: 1 місяць

Тбілісі Грузія

Кишинів Молдова

Візнайте більше у кабінеті А-306



Приймальна комісія

АДМИНІСТРАЦІЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ КОЛЕДЖІ



Терміни проведення ЗНО-2018



Нова освітня програма ступеня магістра Контроль якості і безпеки в харчовій промисловості

Відомості у редакції газети Бюлетень КЗ

Приймальна комісія

181 «Харчові технології» Освітня програма «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості»



Програма для передавання ступеня магістра
Ступінь магістра
Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості»

1. Технологія (характеристика та описання)
2. Час, до приготування їсти їжу
3. Як вживати їжу після його зварення?
4. Смак м'яса
5. Санітарно-гігієнічні умови одержання молока на фермі
6. Характеристика м'яса як харчового продукту вживання, способи перероблення
7. Дати використання продукту пастеризованого
8. Дати використання продукту маринованого
9. Класифікація продукту паштеті і теля
10. Зварювання м'яса та приготування м'яса на сковорідці
11. Дати використання паштетів, як області виробництва
12. Причини пошкодження маринованого м'яса
13. Причини пошкодження солоних риби. Оцінка добротності риби
14. Технологія одержання теляти

АДМИНІСТРАЦІЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ КОЛЕДЖІ

Ступінь магістра

Програми вступних іспитів на ступінь магістра

1. Програма вступного іспиту з іноземної мови
 - [Завантажити програму](#)
2. Програма вступних іспитів зі спеціальності



Everything that is in a product information and it provide value for material.

181 «Харчові технології» Освітня програма «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості»

Програма для передавання ступеня магістра Ступ. Програма м'яса (виробництво та описання) Час, до харчового м'яса їжу. Як бувають, тем м'яса і їжу з водою? Смак м'яса. Санітарно-гігієнічні умови одержання м'яса на фермі. Зварювання м'яса.



Training session in Teramo, Italy

Duration: 09 – 13 of April, 2018

Topics covered:

- Homogenization and food dispersions
- Use of vacuum impregnation for food stabilization and enrichment of functional compounds
- Accuracy improvement in sensory analysis
- Wheat grinding
- Antioxidant capacity assays
- Detection of phenolic compounds in food using chromatograph
- Microextraction based procedures for the detection of pesticides



Participants:

- Maryna Mardar – Vice Rector for Scientific and Pedagogical Work and International Relations, Doctor of Science, Professor
- Natalia Povarova – Vice Rector for Scientific Work, PhD, Associate Professor
- Nataliia Tkachenko – Head of the Department of Dairy, Fat and Oil Products and Cosmetics, Doctor of Science, Professor



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



BUDGET

General Budget for ONAFT:

ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES			
Total planned SUM		Money spent during the year	Balance of the total SUM
7 650,00	Staff Costs	2307,00	5343,00
7 830,00	Travel Costs	925,00	6905,00
22 980,00	Costs of Stay	5040,00	17940,00
20 300,00	Equipment Costs	21000,00	-700,00
0,00	Subcontracting Costs		0,00
58 760,00	Total Costs	29 272,00	29 488,00

Balance after the first payment: $29\ 379,79 - 29\ 272,00 = 107,79$ Euro

Co-financing: 5000 Euro

January meeting in Kyiv (travel costs and costs of stay for 3 persons): $540+1440=1980$ Euro

December meeting in Lviv (travel costs and costs of stay for 4 persons): $1100+1920=3020$ Euro



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



ERASMUS + PROJECT : AG-LAB

BEST ENGINEERING EDUCATION TRADITIONS SINCE 1902

<http://inter.onaft.edu.ua/>
inter@onaft.edu.ua
ph. (048) 712-42-21

