

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Прийнято на засіданні  
Вченої ради ОНТУ  
від \_\_\_\_\_ р. протокол №\_,

Введено в дію наказом  
ректора  
від \_\_\_\_\_ р. № \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_»

**ПОЛОЖЕННЯ**  
**про дегустаційний хаб № Б – 421**  
**кафедри технології вина та сенсорного аналізу**

**1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Положення визначає основні завдання, функції, структуру та організацію діяльності дегустаційного хабу, порядок його кадрового забезпечення, а також принципи взаємовідносин з іншими структурними підрозділами Університету.

1.2. Дегустаційний хаб Б-421 є структурним навчальним підрозділом кафедри технології вина та сенсорного аналізу (далі – кафедра) факультету Технології вина та туристичного бізнесу (далі – факультет) Одеського національного технологічного університету (далі – ОНТУ), який створюється для організації та проведення навчальної і методичної діяльності з метою практичного підтвердження окремих теоретичних положень навчальних дисциплін за спеціальностями (освітніми програмами), що відповідають профілю кафедри.

1.3. Дегустаційний хаб створюється за умови планування практичних занять за дисциплінами кафедри відповідно до навчальних та робочих навчальних планів.

1.4. Дегустаційний хаб створюється, реорганізовується та ліквідується відповідними наказами ректора ОНТУ за поданням завідувача кафедрою.

1.5. У своїй діяльності дегустаційний хаб керується нормативно-правовими актами України у галузі освіти та науки, Статутом ОНТУ, наказами ректора, розпорядженнями проректора з НП та НР, рішеннями вчених рад ОНТУ та факультету, Методичної ради ОНТУ, розпорядженнями декана факультету та протокольними рішеннями завідувача кафедри, Положенням про кафедру, документацією системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ та цим Положенням.

1.6. Зміни до Положення про дегустаційний хаб вносяться у порядку, встановленому в ОНТУ.

1.7. Зміст роботи дегустаційного хабу визначається планами роботи ОНТУ, факультету Технології вина та туристичного бізнесу та кафедри

технології вина та сенсорного аналізу та змістом робочих програм навчальних дисциплін, закріплених за кафедрою технології вина та сенсорного аналізу.

1.8. Діяльність дегустаційного хабу здійснюється відповідно до затвердженого розкладу навчальних занять, розкладу екзаменів, графіків консультацій та затверджених завідувачем кафедри річних планів.

1.9. У кінці кожного семестру завідувач лабораторії звітує про діяльність хабу на засіданні кафедри за звітний період, а також надає звіт завідувачу кафедри про виконану роботу та пропозиції щодо діяльності дегустаційного хабу на наступний період.

1.10. Планування, перерозподіл та контроль використання хабу в цілях організації освітнього процесу виконується її завідувачем або особою, яка призначена в установленому порядку його замінити.

1.11. Позааудиторна робота у дегустаційному хабі здійснюється згідно з затвердженим графіком.

1.12. Документація дегустаційного хабу складається з:

- методичних рекомендацій до виконання (практичних) робіт у хабі;
- інструкцій з експлуатації обладнання хабу;
- посадових інструкцій співробітників хабу відповідно до штатного розпису;
- інструкцій з охорони праці та пожежної безпеки для працівників хабу, здобувачів, та інших осіб, які залучаються до робіт в хабі;
- журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці та пожежної безпеки;
- паспортів приміщень хабу та робочих місць;
- календарних планів практичних робіт, що затверджуються на навчальний рік за семестрами.

1.13. Усі матеріальні цінності хабу, включно з обладнанням, пристроями, меблями, допоміжними засобами та матеріалами обліковуються в інвентарному описі встановленого зразка завідувачем лабораторії, який є повністю відповідальним за їхнє збереження.

1.14. Облік та списання морально та фізично застарілого обладнання проводяться відповідно до встановленої в ОНТУ процедури.

1.15. Перед початком навчального року комісією, призначеною наказом ректора, проводиться огляд дегустаційного хабу з метою визначення стану готовності до проведення занять.

## **2. ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ДЕГУСТАЦІЙНОГО ХАБУ**

2.1. Дегустаційний хаб створений з метою якісної підготовки здобувачів ступенів вищої освіти бакалавр, магістр, доктор філософії спеціальності 181 Харчові технології.

2.2. Основними завданнями дегустаційного хабу є:

2.2.1. Сприяння підвищенню якості підготовки здобувачів та поглиблення й закріплення теоретичних знань шляхом їхнього практичного опрацювання в практичних умовах, формування практичних навичок, вмінь та ключових для відповідного фаху компетентностей.

2.2.2. Підготовка та проведення на високому науковому, методичному і технічному рівні практичних, факультативних, гурткових занять згідно з чинними робочими програмами дисциплін, закріплених за кафедрою, планами роботи студентських наукових гуртків і факультативів та методичними рекомендаціями щодо їхнього виконання.

2.2.3. Створення належних умов для підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників ОНТУ, інших закладів освіти та організацій.

2.2.4. Формування методичної бази кафедри для забезпечення освітнього процесу і самостійної роботи здобувачів.

2.2.5. Створення учасникам освітнього процесу безпечних умов праці та навчання відповідно до чинних законодавчих та нормативних актів.

2.2.6. Виконання оперативних завдань керівництва кафедри та факультету.

### **3. ФУНКЦІ ДЕГУСТАЦІЙНОГО ХАБУ**

3.1. Для виконання основних завдань дегустаційним хабом виконуються такі функції:

3.1.1 Задля виконання завдання щодо сприяння підвищенню якості підготовки здобувачів дегустаційним хабом реалізуються наступні функції:

- організація освітньої діяльності дегустаційного хабу на засадах академічної доброчесності;
- участь у процесах забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності відповідно до Статуту ОНТУ;
- участь в організації та здійсненні співробітництва з установами та організаціями за напрямками діяльності кафедри технології вина та сенсорного аналізу, факультету Технології вина та туристичного бізнесу ;
- участь в удосконаленні системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ в рамках процесів, які реалізуються на рівні кафедри та дегустаційного хабу;
- забезпечення використання сучасних технічних засобів і обладнання та новітніх технологій навчання для викладачів та здобувачів;
- залучення здобувачів до практичної діяльності в практичних та наукових проектах кафедри;
- організація позааудиторної, самостійної роботи здобувачів денної та заочної форм навчання з метою розвитку творчих та дослідницьких здібностей здобувачів;
- забезпечення роботи інформаційного порталу кафедри;
- планування діяльності дегустаційного хабу, своєчасне та якісне виконання планів, своєчасне складання звітної документації всіх рівнів та представлення її на вимогу в установленому порядку;
- обґрунтування та ініціювання процедури придбання обладнання, матеріалів тощо, а також оформлення службових записок з метою оновлення матеріально-технічної бази дегустаційного хабу.

3.1.2. Задля виконання завдання щодо підготовки та проведення

практичних занять з дисциплін кафедри на високому науковому, методичному і технічному рівні виконуються такі функції:

- розробка спільно з провідними викладачами кафедри методики проведення практичних занять відповідно до робочого навчального плану та робочих програм з дисциплін;
- організація та проведення заходів щодо впровадження інноваційних освітніх технологій в усі види навчальних занять, які проводяться на кафедрі;
- проведення (супровід) практичних занять відповідно до розкладу навчального процесу та графіків позааудиторної роботи здобувачів.

3.1.3. З метою виконання завдання щодо формування методичної бази забезпечення освітнього процесу і самостійної роботи здобувачів кафедри на рівні дегустаційного хабу виконуються наступні функції:

- організація обліку навчально-методичного забезпечення дисциплін кафедри;
- створення та організація роботи кафедральної бібліотеки навчально-методичної літератури, зокрема електронної;
- сприяння науково-педагогічним працівникам кафедри у розміщенні в репозитарії ОНТУ навчально-методичних матеріалів, що є складовими навчально-методичних комплексів навчальних дисциплін кафедри та проведення поточного аналізу щодо їх актуальності та наявності у повному обсязі відповідно до вимог нормативної бази ОНТУ;

3.1.4. Задля виконання завдання щодо створення належних та ефективних умов для підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників та інших категорій працівників на рівні дегустаційного хабу виконуються наступні функції:

- створення сприятливих умов науково-педагогічним працівникам, аспірантам і здобувачами вищої освіти для виконання робіт відповідно до індивідуальних планів щодо підвищення кваліфікації (стажування).

3.1.5. Для виконання завдання щодо створення безпечних умов праці учасникам освітнього процесу на рівні дегустаційного хабу виконуються наступні функції:

- організація в дегустаційному хабі сприятливих умов для безпечного викладання навчальних дисциплін кафедри, контроль за дотриманням вимог з охорони праці, пожежної безпеки та ін.;
- розробка та узгодження інструкцій з охорони праці відповідно до встановлених в університеті вимог;
- проведення інструктажів з охорони праці із здобувачами вищої освіти та науково-педагогічними працівниками кафедри, а також з особами, які проходять підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі (дегустаційному хабі);
- організація контролю за дегустаційним хабом (відкриття-закриття приміщень, контроль за зберіганням тощо).

3.1.6. Задля виконання оперативних завдань завідувача кафедри та декана факультету на рівні дегустаційного хабу реалізуються наступні функції:

- участь співробітників дегустаційного хабу кафедри у засіданнях

кафедри;

- виконання поточних завдань завідувача кафедри, декана факультету, в межах основних завдань та функцій дегустаційного хабу.

#### **4. ОBOB'ЯЗКИ ДЕГУСТАЦІЙНОГО ХАБУ**

4.1. Забезпечення належних умов освітньої діяльності:

- забезпечення здобувачів необхідним дегустаційним посудом, методичним матеріалом, програмним забезпеченням для обробки статичних даних;

- створення на робочих місцях безпечних умов праці відповідно до вимог чинного законодавства України.

4.2. Підтримка у робочому стані, ремонт та оновлення обладнання, приладів, стендів тощо.

#### **5. КЕРІВНИЦТВО ДЕГУСТАЦІЙНОГО ХАБУ**

5.1. Завідувач лабораторії несе персональну відповідальність за виконання покладених на дегустаційний хаб завдань і функцій.

5.2. Завідувач лабораторії є відповідальним за безпечний стан робочих місць, обладнання, приладів, інструментів, інвентарю тощо.

5.3. Контролює дотримання безпечних і нешкідливих умов проведення освітнього процесу на кафедрі.

5.4. Дозволяє використання у дегустаційному хабі обладнання, що передбачено типовими переліками, затвердженими Міністерством освіти і науки України.

5.5. При настанні під час освітнього процесу нещасного випадку вживає заходів, передбачених Положенням про порядок розслідування нещасних випадків.

5.6. Розробляє і переглядає (один раз на 5 років) інструкції з охорони праці та безпеки життєдіяльності під час проведення освітнього процесу у дегустаційному хабі.

5.7. Бере участь у розробці окремого розділу з охорони праці, безпеки життєдіяльності колективного договору.

5.8. Завідувач лабораторії повинен знати:

- методики проведення практичних робіт з навчальних дисциплін, що закріплені за кафедрою;

- правила безпеки та гігієни праці, охорони навколишнього середовища.

5.9. Завідувач лабораторії повинен вміти надавати домедичну допомогу.

5.10. Завідувач лабораторії повинен виконувати завдання та обов'язки відповідно посадової інструкції.

5.11. Контроль за діяльністю працівників дегустаційного хабу здійснюють завідувач лабораторії і завідувач кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

#### **6. ПРАВА ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ**

6.1. Хаб має право вносити на розгляд керівництва ОНТУ пропозиції щодо поліпшення її діяльності.

6.2. Має право на забезпечення необхідним обладнанням, посудом, засобами протипожежної безпеки.

6.3. Має право на проведення планово-запобіжних ремонтів.

6.4. Має право приймати участь у відкритому огляді-конкурсі ОНТУ у номінації на кращу навчальну лабораторію.

## **7. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

7.1. Дегустаційний хаб розміщується на закріплених наказом ректора за нею площах (приміщеннях) університету.

7.2. Закріплені за дегустаційним хабом майно та приміщення є складовою частиною власності ОНТУ; вони не можуть бути вилучені або передані іншим підрозділам.

7.3. Приміщення дегустаційного хабу повинно мати природне та штучне освітлення, бути світлим, теплим і сухим. Обладнання, інструменти, колір фарбування стін добираються відповідно до вимог ергономіки з використанням сигнальних кольорів і законів безпеки.

7.4. Дегустаційний хаб облаштований: демонстраційною шафою, аудиторною дошкою, технічними засобами навчання, навчально-наочними приладами, постійними та змінними навчально - інформаційними стендами, обладнанням загального призначення та спеціальним обладнанням (секційними шафами для збереження приладів) для виконання практичних робіт здійснюється відповідно до характеру діяльності дегустаційного хабу.

7.5. Приміщення дегустаційного хабу повинно мати:

- куточок з охорони праці та пожежної безпеки;
- аптечку з набором медикаментів для надання першої медичної допомоги;
- первинні засоби пожежогасіння відповідно до Правил пожежної безпеки.

7.6. Заборонено використання приміщень дегустаційного хабу, його обладнання та навчально-методичного забезпечення в цілях, не передбачених організаційною документацією ОНТУ.

7.7. Проведення практичних робіт дозволяється здобувачам тільки у присутності викладача або працівника кафедри.

7.8. Навчально-методичне забезпечення дегустаційного хабу складається з:

- календарних планів з дисциплін, що вивчаються;
- методичних рекомендацій для виконання практичних робіт, дослідів, спостережень, практикумів;
- довідникової і нормативно-технічної літератури;
- інших навчально-методичних матеріалів (стендів, макетів тощо).

## **8. ВЗАЄМОДІЯ З ІНШИМИ СТРУКТУРНИМИ ПІДРОЗДІЛАМИ**

8.1. У процесі здійснення своїх функцій дегустаційний хаб взаємодіє з наступними структурними підрозділами ОНТУ:

- з навчально-науковими інститутами, факультетами, кафедрами ОНТУ –

з питань планування та реалізації освітнього процесу;

- з навчальним відділом – з питань планування, проведення освітнього процесу та контролю результатів набутих знань та вмінь здобувачами вищої освіти; навчально-методичного забезпечення освітнього процесу та його документального забезпечення;

- з структурними підрозділами, які відповідальні за інноваційні проекти освіти та здійснюють моніторинг якості вищої освіти. Задля участі кафедри та навчальної лабораторії у національних та міжнародних програмах (проектах) та впровадження інструментів гарантії якості вищої освіти та освітньої діяльності;

- з адміністративно-господарськими відділами та службами – з питань забезпечення відповідних умов для проведення освітньої діяльності дегустаційного хабу;

- з науково-технічною бібліотекою – з питань забезпечення освітнього процесу навчально-методичною літературою;

- з планово-фінансовим відділом, фінансово-бухгалтерською службою – з фінансових питань, що стосуються діяльності дегустаційного хабу; з питань оплати праці співробітників; з питань зберігання, переміщення та списання обладнання та інших матеріальних цінностей; матеріально-технічного забезпечення тощо;

- з іншими структурними підрозділами ОНТУ, які беруть участь у реалізації основних завдань дегустаційного хабу.

8.2. Порядок співробітництва дегустаційного хабу зі сторонніми організаціями визначається навчальними планами підготовки здобувачів вищої освіти, договорами про співпрацю тощо, а також характером та обсягом наукової роботи кафедри.

## **9. ОХОРОНА ПРАЦІ**

9.1. Дегустаційний хаб відповідає за створення та забезпечення безпечних і нешкідливих умов освітнього процесу на кафедрі.

Завідувачка кафедри ТВтаСА

Оксана ТКАЧЕНКО

Погоджено:

Проректор з НП та НР

Федір ТРІШИН

Начальник навчального відділу

Любов ЛАНЖЕНКО

Декан факультету ТВтаТБ

Ганна САРКІСЯН

В.о. начальника юридичного відділу

Олександр СКОРОХВАТОВ