МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Рішенням Вченої ради
Державного біотехнологічного
університету (протокол № 3
від «12» грудня 2024 р.)

ПОЛОЖЕННЯ

ПРО НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ ЦЕНТР «ІННОВАЦІЙНИХ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Харків – 2024 рік

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Навчально-науковий центр «**ІННОВАЦІЙНИХ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**» (далі – Центр) є структурним підрозділом науково-дослідної частини Державного біотехнологічного університету (далі – Університет), який утворено на підставі рішення Вченої ради Університету.

1.2. Основним призначенням Центру є виконання науково-дослідних, експериментально-практичних та апробаційно-випробувальних робіт, включаючи роботи, що входять до плану НДР науково-дослідної частини (НДЧ), а також здійснення наукової та освітньої діяльності, відповідно до пріоритетних напрямів розвитку країни в рамках інноваційних програм Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України, Стратегії розвитку Університету, програм європейського розвитку країни.

1.3. Центр здійснює свою діяльність відповідно до чинного законодавства України, статуту Університету, наказів ректора, розпоряджень проректорів та начальника науково-дослідної частини.

1.4. Центр очолює керівник, який підпорядковується безпосередньо проректору з наукової роботи та начальнику НДЧ при виконанні НДР, підпорядкованих науково-дослідній частині.

1.5. Місцезнаходження Центру: м. Харків, вул. Клочківська, 333, кімнати 223 а, б.

1.6. Контроль і оцінка діяльності Центру здійснюється ректором, проректором з наукової роботи та керівництвом науково-дослідної частини.

1.7. Центр не є юридичною особою і не має самостійного балансу.

2. МЕТА ТА НАПРЯМИ ДІЯЛЬНОСТІ

2.1. Науково-навчальний Центр створено з метою:

– вдосконалення технологій щадної ресурсоощадної переробки органічної рослинної сировини у полікомпонентні напівфабрикати високого ступеня готовності;

– удосконалення і розробки принципово нового ресурсоефективного обладнання для реалізації тепломасообмінних процесів під час виробництва функціонально оздоровчої продукції (кондитерських, м'ясних, молочних виробів та напівфабрикатів високого ступеня готовності повсякденного споживання) на основі власної сировинної бази країни, в умовах використання новітніх

ресурсоефективних конструктивно-технологічних рішень із використанням вторинної теплової енергії на виробничі потреби;

– проведення прикладних досліджень та створення науково-технічних розробок під час отримання полікомпонентних напівфабрикатів високого ступеня готовності та функціонально оздоровчої продукції;

– участі в навчальному процесі ДБТУ, як матеріально – технічної бази проведення викладачами та студентами НДР в межах виконання наукових тематик кафедри та різноманітних інноваційних програм;

– популяризації отриманих результатів досліджень шляхом участі у міжнародних та всеукраїнських конференціях, підвищення кваліфікації кадрів в галузі переробних та харчових технологій;

– участі у виробничих випробуваннях та впровадженні на підприємствах переробної та харчової промисловості розроблених на базі Центру інноваційних підходів до ресурсоощадної тепломасообмінної переробки органічної сировини у функціональну харчову продукцію, що дозволить підтримати продовольчу безпеку націй;

– розвитку зв’язків із вітчизняними та закордонними університетами, науковими інститутами, діяльність яких спрямована на вирішення проблем продовольчої безпеки, розробки продуктів оздоровчого спрямування, безпеки вже готових харчових продуктів;

– надання експертних висновків / рішень, інформаційних консультацій з питань розробки інноваційних та удосконалення сучасних інноваційних підходів до ресурсоощадної тепломасообмінної переробки органічної сировини у функціональну харчову продукцію за рахунок збереження біологічного потенціалу та використання власної сировинної бази.

2.2. Основними напрямами діяльності Центру є:

- дослідницька діяльність – організація та проведення прикладних досліджень та науково-технічних розробок спрямованих на вдосконалення технологій щадної ресурсоощадної переробки органічної рослинної сировини у полікомпонентні напівфабрикати високого ступеня готовності й удосконалення і розробку принципово нового ресурсоефективного обладнання для реалізації тепломасообмінних процесів під час виробництва функціонально оздоровчої продукції (кондитерських, м’ясних, молочних виробів та напівфабрикатів високого ступеня готовності повсякденного споживання) в умовах використання новітніх ресурсоефективних конструктивно-технологічних рішень із використанням вторинної теплової енергії на виробничі потреби і власної сировинної бази країни із застосуванням сучасних загально прийнятих та спеціальних фізико-хімічних,

хімічних, біохімічних, мікроскопічних, спектроскопічних, мікробіологічних та інших євроінтегрованих методів досліджень;

- освітянська діяльність – участь в навчальному процесі ДБТУ, як матеріально-технічної бази для проведення студентами, аспірантами, докторантами, пошукувачами, професорсько-викладацькими складами Університету науково-дослідних робіт при виконанні наукової частини відповідно курсових, випускових кваліфікаційних робіт рівня вищої освіти «бакалавр», «магістр», при виконанні дисертаційних робіт на здобуття наукового ступеня «доктор філософії», «доктор наук», при виконанні планових кафедральних і міжкафедральних наукових досліджень в межах державних та міжнародних цільових комплексних науково-технічних програм, проєктів, грантів, в межах госпдоговірних тематик, апробації ліцензійних угод на об'єкти інтелектуальної власності та угод про співпрацю зі сторонніми організаціями;

- науково-просвітницька діяльність – популяризація отриманих результатів досліджень, організація та участь у міжнародних і всеукраїнських конференціях, фестивалях, семінарах і форумах з питань розробки та впровадження інноваційних підходів до ресурсоощадної тепломасообмінної переробки органічної сировини у функціональну харчову продукцію для продовольчої безпеки нації на сучасних підприємствах харчової галузі, ресторанного бізнесу; організація навчальних тренінгів, семінарів задля кар'єрного розвитку шляхом підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації фахівців в галузі переробних та харчових технологій продуктів з рослинної сировини для підприємств харчового бізнесу;

- виробнича діяльність – участь у виробничих випробуваннях та впровадженні на підприємствах переробної та харчової промисловості, ресторанного бізнесу розроблених на базі Центру в межах виконання госпдоговірних, держбюджетних тем спрямованих на впровадження інноваційних підходів до ресурсоощадної тепломасообмінної переробки органічної сировини у функціональну харчову продукцію, розробка нормативної документації;

- комунікаційна діяльність – розвиток зв'язків із вітчизняними та закордонними університетами, науковими інститутами, центрами та лабораторіями харчових інновацій та безпеки харчових продуктів, діяльність яких спрямована на вирішення проблем продовольчої безпеки, розробки продуктів оздоровчого спрямування, безпеки вже готових харчових продуктів; ініціювання та участь у розробці відповідних державних та міжнародних цільових комплексних науково - технічних програм, проєктів, грантів; розширення зв'язків з бізнес-середовищем у напрямку укладання угод на виконання наукових

досліджень і розробок за замовленнями підприємств; налагодження контактів і співробітництва з іноземними та міжнародними організаціями;

- консультаційна діяльність – надання фізичним та юридичним особам експертних, інформаційних консультацій з питань розробки інноваційних та удосконалення сучасних харчових технологій, включаючи збереження біологічного потенціалу сировини при отриманні добавок з рослинної сировини в формі порошків, пюре, паст, екстрактів та оздоровчих продуктів із плодів, овочів, кондитерських, молочних та м'ясних виробів для підприємств харчового бізнесу з їх використанням.

3. СТРУКТУРА І КЕРІВНИЦТВО

3.1. Центр очолює керівник, який призначається на посаду на підставі наказу ректора ДБТУ.

3.2. На посаду керівника Центру призначається особа, яка має науковий ступінь і стаж науково-педагогічної роботи не менше п'яти років.

3.3. Керівник Центру здійснює керівництво відповідно до дійсного Положення, несе відповідальність за виконання покладених на Центр завдань.

3.4. Для роботи в Центрі на умовах сумісництва або за договорами цивільно-правового характеру можуть залучатись особи з відповідною кваліфікацією:

– науково-педагогічні та інші працівники Університету;

– докторанти, аспіранти, здобувачі вищої освіти Університету;

– працівники інших установ, організацій та підприємств.

3.5. Чисельність працівників Центру, їх посадові оклади встановлюються відповідно до штатного розпису НДЧ, затвердженого ректором.

3.6. Посадові інструкції працівників Центру складаються керівником Центру, погоджуються та затверджуються у встановленому порядку.

4. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ

4.1. Центр має право:

– здійснювати заходи у межах своєї компетенції, спрямовані на реалізацію мети, з урахуванням напрямів діяльності, для отримання наукових та освітніх результатів, створення конкурентоспроможних на ринку наукових, науково-технічних розробок, послуг та новітніх технологій;

– здійснювати дослідницьку діяльність відповідно до напрямків досліджень та розробок наукової тематики кафедри, провадження інноваційної діяльності;

– розробляти, здійснювати та рекомендувати для роботи власні освітні, освітньо-наукової програми, методи та методики наукового навчання, діагностики знань і навичок;

– вести у встановленому порядку госпрозрахункову діяльність, стимулювати інноваційні розроблення з навчально-наукової проблематики;

– організовувати на базі Центру навчання працівників установ, закладів та організацій різних форм власності;

– готувати до видання та видавати навчально-наукову та науково-методичну літературу, експрес-інформацію, бюлетені, періодичні видання з напрямів своєї основної діяльності;

– надавати платні послуги на замовлення державних та приватних структур, відповідно до встановленого в Університеті порядку.

– проводити договірні роботи за прямими договорами й міжнародними проєктами, відповідно до встановленого в Університеті порядку.

4.2. Центр в особі керівника зобов'язується:

– забезпечувати виконання завдань, передбачених цим Положенням.

– щорічно звітувати про результати діяльності Центру. Звіт про результати діяльності Центру затверджується проректором з наукової роботи.

5. НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКА ТА ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ

5.1. Навчально-наукова та науково-дослідна діяльність Центру здійснюється відповідно до чинного законодавства.

5.2. Для проведення науково-дослідних робіт Центр може залучати працівників інших закладів вищої освіти, підприємств, установ та організацій.

5.3. Науково-дослідні роботи виконуються за наступними напрямками:

– вдосконалення технологій, процесів та способів щадної ресурсоощадної переробки органічної рослинної сировини у полікомпонентні напівфабрикати високого ступеня готовності;

– удосконалення і розробки принципово нового ресурсоефективного обладнання для реалізації тепломасообмінних процесів під час виробництва функціонально оздоровчої продукції (кондитерських, м'ясних, молочних виробів та напівфабрикатів високого ступеня готовності повсякденного споживання) в умовах використання новітніх ресурсоефективних конструктивно-технологічних рішень із використанням вторинної теплової енергії на виробничі потреби і власної сировинної бази країни;

– підвищення функціональних властивостей продуктів харчування на всіх тепломасообмінних стадіях технологічного ланцюга від сировини до готового продукту під час виробництва та зберігання.

5.4. Діяльність Центру здійснюється в рамках стратегічних програм Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України, європейського розвитку країни, у тому числі:

5.4.1. «Програма дослідження та розвитку інноваційних технологій переробки органічної сировини» (*мета*: вивчення і впровадження нових технологій для щадної ресурсоощадної переробки органічної сировини);

5.4.2. «Програма підготовки та перепідготовки кадрів у галузі інноваційних технологій харчової промисловості» (*мета*: підвищення рівня знань та навичок спеціалістів у сфері переробки органічної сировини і виробництва функціональної харчової продукції);

5.4.3. «Програма впровадження ресурсозберігаючих технологій в харчову промисловість» (*мета*: зниження витрат енергії та ресурсів при виробництві харчової продукції);

5.4.4. «Програма забезпечення продовольчої безпеки та якості харчової продукції» (*мета*: підвищення рівня безпеки та якості продуктів харчування для споживачів);

5.4.5. «Програма популяризації здорового харчування та функціональних харчових продуктів» (*мета*: підвищення обізнаності населення щодо здорового харчування та користі функціональних харчових продуктів).

Експериментально-практична діяльність Центру в рамках наведених програм (п. 5.4.1–5.4.5) сприятиме розвитку інноваційних технологій в харчовій промисловості, підвищенню рівня знань та навичок фахівців, забезпеченню продовольчої безпеки та якості продукції, а також популяризації здорового харчування серед населення.

5.4.6. «Програма дослідження впливу інноваційних технологій переробки органічної сировини на здоров'я населення» (*мета*: вивчення впливу нових технологій переробки органічної сировини на здоров'я споживачів та безпеку харчових продуктів);

5.4.7. «Програма забезпечення якості та безпеки функціональних харчових продуктів» (*мета*: підвищення стандартів якості та безпеки функціональних харчових продуктів);

5.4.8. «Програма популяризації здорового харчування серед населення» (*мета*: підвищення обізнаності населення щодо важливості здорового харчування та функціональних продуктів);

5.4.9. «Програма підтримки виробників функціональних харчових продуктів» (*мета:* сприяння розвитку підприємств, що займаються виробництвом функціональних харчових продуктів);

5.4.10. «Програма інтеграції інноваційних технологій у систему охорони здоров'я» (*мета*: впровадження новітніх технологій переробки органічної сировини у практику охорони здоров'я).

Діяльність Центру в рамках (п. 5.4.6–5.4.10) наведених програм сприятиме підвищенню якості та безпеки харчових продуктів, популяризації здорового харчування, підтримці виробників та інтеграції інноваційних технологій у систему охорони здоров'я, що забезпечить продовольчу безпеку нації.

5.4.11. «Програма гармонізації стандартів якості та безпеки з європейськими нормами» (*мета*: приведення стандартів якості та безпеки харчових продуктів у відповідність з європейськими вимогами);

5.4.12. «Програма міжнародного співробітництва та обміну досвідом» (*мета*: зміцнення співпраці з європейськими науковими та освітніми установами);

5.4.13. «Програма розвитку ресурсоефективних технологій переробки органічної сировини» (*мета*: впровадження новітніх ресурсоефективних технологій на підприємствах харчової промисловості України);

5.4.14. «Програма популяризації української функціональної харчової продукції на європейському ринку» (*мета*: сприяння виходу українських виробників на європейський ринок);

5.4.15. «Програма підвищення кваліфікації та професійного розвитку фахівців» (*мета*: підвищення рівня кваліфікації українських фахівців до європейських стандартів);

5.4.16. «Програма підтримки та розвитку малих і середніх підприємств» (*мета*: підтримка малих та середніх підприємств у сфері переробки органічної сировини та виробництва функціональної харчової продукції).

Робота Центру за цими програми (п. 5.4.11-5.4.16) сприятиме гармонізації стандартів якості, розвитку міжнародного співробітництва, впровадженню новітніх технологій, популяризації української продукції на європейському ринку, підвищенню кваліфікації фахівців та підтримці малих і

середніх підприємств, що забезпечить інтеграцію України до європейського простору та зміцнення продовольчої безпеки нації.

5.5. Фінансування діяльності Центру здійснюється в межах проведення держбюджетних та госпдоговірних наукових робіт на основі використання досягнень науки і світового досвіду за рахунок коштів загального та спеціального фондів університету, передбачених кошторисом Університету.

5.6. Керівник Центру планує фінансову діяльність відповідно до необхідності забезпечення розвитку матеріально-технічної бази та попиту щодо надання наукових робіт на замовлення юридичних і фізичних осіб.

5.7. Керівник Центру вносить пропозиції ректору Університету щодо вартості платних послуг з виконання наукових робіт за цінами і тарифами, визначеними згідно з чинним законодавством та кошторисом.

5.8. Доходи Центру складаються з надходжень від виконання наукових робіт, добровільних грошових внесків приватних осіб (установ, організацій і підприємств), матеріальних цінностей та інших доходів, не заборонених чинним законодавством.

5.9. Джерелами фінансування Центру є: власні кошти, кошти державного бюджету, кошти організацій державного сектору, кошти організацій підприємницького сектору, кошти організацій сектору вищої освіти, кошти приватних некомерційних організацій, кошти з іноземних джерел та інші джерела.

5.10. Керівник Центру організовує виконання робіт та укладає з його членами договори, з визначенням обов’язків кожного члена колективу. Для проведення наукових робіт керівник може залучати працівників інших організацій, установ та закладів вищої освіти.

5.11. За погодженням з науково-дослідною частиною Університету керівник може здійснювати видатки, згідно калькуляції, пов’язані з виконанням робіт на: заробітну плату; нарахування на заробітну плату; на придбання обладнання, матеріалів та комплектуючих; на відрядження; на послуги сторонніх організацій та ін. видатки.

5.12. Збитки, заподіяні Центру в разі порушення його майнових та особистих немайнових прав юридичними та фізичними особами, державними органами, відшкодовуються згідно з чинним законодавством.

5.13. Бюджетні асигнування та спеціальні кошти не підлягають вилученню і використовуються виключено за призначенням, якщо інше не передбачено чинним законодавством.

5.14. Контроль за фінансово-господарською діяльністю Центру покладається на проректора з наукової роботи Університету.

5.15. Співробітники Центру керуються законами України та іншими нормативно-правовими актами, що регламентують науково-освітню діяльність Університету, правилами техніки безпеки, охорони праці та пожежного захисту і проходять інструктаж з охорони праці.

6. РЕОРГАНІЗАЦІЯ АБО ЛІКВІДАЦІЯ

6.1. Реорганізація або ліквідація Центру здійснюється згідно з чинним законодавством на підставі наказу ректора Університету.

6.2. Під час реорганізації або ліквідації Центру звільненим працівникам гарантується додержання їхніх прав відповідно до чинного законодавства України про працю.

Керівник науково-навчального Центру:

к.т.н, доц., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв — Андрій ЗАГОРУЛЬКО

Заступник науково-навчального Центру:

к.т.н, доц., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв — Олексій ЗАГОРУЛЬКО

Наукові консультанти Центру:

д.т.н, проф., проректор з наукової роботи ДБТУ — Валерій МИХАЙЛОВ

к.т.н, ст.н.спів., начальник НДЧ ДБТУ — Людмила ЧУЙКО

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з наукової роботи — Валерій МИХАЙЛОВ

Начальник Науково-дослідної частини — Людмила ЧУЙКО

Головний бухгалтер — Тетяна ДАНИЛЕНКО

Провідний фахівець юридичного відділу — Олександр ПОПОВ