



# Я їм, щоб жити, або живу, щоб їсти -OPEN EAT

Co-funded by  
the European Union

## Проект OPEN EAT розпочато!



Проект OPEN EAT (2024-1-RO01-KA220-VET-000249064) об'єднує потужне партнерство закладів професійної (професійно-технічної) освіти і навчання, науково-дослідних установ та галузевих експертів з кількох європейських країн і України. Проект фінансується програмою Erasmus+ Європейського Союзу. Проект OPEN EAT передбачає розроблення інноваційних базових інструментів і методичних матеріалів для моніторингу, запобігання та контролю псування зернових культур і продуктів їх переробки. Система базових і практичних ресурсів спрямована на підвищення компетентностей фахівців харчової галузі у сфері безпечності харчових продуктів, контролю пестицидів, важких металів, азотних сполук та інших ризиків, у тому числі пов'язаних із продукцією, імпортованою з України. Реалізація проекту сприяє впровадженню науково обґрунтованого управління ризиками та розвитку сталих практик безпечного збирання врожаю і переробки зерна.

## ПОЗНАЙОМТЕСЯ З КОМАНДОЮ - OPEN EAT: ПАРТНЕРИ ПРОЄКТУ

Європейська експертиза, що працює разом заради  
безпечніших харчових продуктів



### ROMPAN

Румунська асоціація роботодавців борошномельної, хлібопекарської та борошнаної промисловості (Координатор) – Румунія



### ANSES

Агентство з питань харчових продуктів, довкілля та охорони праці і безпеки – Франція

### FINS

Інститут харчових технологія  
Університету Нови-Сад – Сербія



### ULST

Університет наук про життя  
"Король Міхай I"  
Тімішоара – Румунія



### UNIBA (IT)

Університет Барі  
«Альдо Моро»



### ICSA NAAS (UA)

Інститут кліматично орієнтованого сільського господарства НААН України



Однн проект. Одна команда. Одна мета: безпечніші та сталі харчові продукти в Європі.

## Відкриваємо світ OpenEAT

### Цілі проекту

**Загальна мета:** Загальною метою проекту є розвиток транснаціонального партнерства, а також спільних ініціатив щодо співпраці та системного реагування через освіту та навчання на ситуацію, що виникла внаслідок війни в Україні.

**SO1.** Розробити заходи щодо зменшення забруднення зернових та супутніх продуктів,

**SO2.** Підвищення компетенцій спеціалістів за допомогою короткострокової змішаної мобільності (КТМ),

**SO3.** Підвищення обізнаності спеціалістів, органів влади, осіб, що приймають рішення, та споживачів з цієї теми.

### Впровадження:

#### Заходи, що будуть впроваджені:

**РП1.** Управлінська та координаційна діяльність

**РП2.** Розробка інтелектуальних результатів

**РП3.** Навчальна/викладацька/тренінгова діяльність

**РП4.** Комунікаційна та розповсюджувальна діяльність

#### Результати проекту

**R1. 1** Навчальна програма для спеціалістів щодо забруднених зернових та супутніх продуктів

**R2. 3 посібники з належної практики:**

**Посібник 1.** Заходи щодо запобігання та зменшення забруднення пестицидами, важкими металами та сполуками азоту.

**Посібник 2.** Методології виявлення забруднюючих речовин у зернових та зернових продуктах.

**Посібник 3.** Вплив забруднюючих речовин на здоров'я та безпеку харчових продуктів.

Навчальні, викладацькі та тренінгові заходи для передачі знань та навичок фахівцям галузі та учням професійно-технічних навчальних закладів.

Мультиплікаційні заходи та заходи з поширення інформації, щоб забезпечити досягнення результатів зацікавленими сторонами, особами, що приймають рішення, та професійними мережами по всій Європі.

Поєднуючи науковий досвід, професійну підготовку та європейську співпрацю, OPEN EAT прагне покращити стандарти безпеки харчових продуктів, підтримати професійний розвиток та сприяти інноваціям у секторі зернових культур. Усі результати будуть вільно доступні онлайн та інтегровані в партнерські навчальні програми, що забезпечить довгостроковий вплив для фахівців, освітян та зацікавлених сторін.

Слідкуйте за оновленнями, оскільки ми розгортаємо навчальну програму, посібники та організуємо семінари та заходи, щоб поділитися нашими висновками та передовим досвідом.



## Стартова зустріч у Бухаресті 30-31 січня 2025 року!



Організаційне засідання членів консорціуму проекту відбулося 30–31 січня 2025 року в м. Бухарест, Румунія. Засідання було організоване координатором проекту — представниками ROMPAN.

Під час зустрічі обговорювалися можливості співпраці між партнерами, основні завдання та етапи реалізації проекту, а також стратегічні аспекти впровадження результатів досліджень у сфері продовольчої безпеки та сталого сільського господарства. Важливою частиною дискусії була роль сучасних технологій та підходів у підвищенні продовольчої безпеки та зменшенні впливу агропромислового сектору на зміни клімату. Було також визначено ключові кроки зі створення навчальних матеріалів для підготовки фахівців у сфері агропродовольчих систем.

Науковці нашого Інституту представили свої дослідження та наукові досягнення, акцентуючи увагу на адаптації сільського господарства до змін клімату та важливості екологічно сталого виробництва продуктів харчування.

Наступні етапи реалізації проекту передбачають спільну розробку навчальних матеріалів, організацію тематичних семінарів та практичних тренінгів, а також інтеграцію передових європейських практик у систему професійної освіти в аграрному секторі України.

Протягом перших місяців реалізації проєкту **OpenEAT** досягнуто значного прогресу у виконанні **Пакету робіт 2 – Розробка інтелектуальних продуктів**, повністю відповідно до затвердженого плану та графіка проєкту. Консорціум проєкту зосередився на створенні високоякісних транснаціональних продуктів, що стосуються забруднення зернових та суміжної продукції, забезпечуючи наукову достовірність і практичну релевантність для фахівців агропродовольчого сектору.

На основі проведеного на початку проєкту аналізу транснаціональних потреб партнери спільно розробили **навчальний курс для фахівців у галузі сільського господарства, харчових технологій, безпеки харчових продуктів та харчування**. Курс, розроблений у період з січня по березень 2025 року та координований **Університетом наук про життя «Король Міхай I» м. Тімішоара (ULST)**, визначає чіткі цілі навчання та структуровані тематичні модулі, спрямовані на підвищення професійних знань і навичок у сфері запобігання забрудненню та зниження ризиків.

Цей курс є ключовим результатом WP2, закладаючи основу для подальших навчальних, викладацьких і тренінгових заходів, а також безпосередньо сприяє досягненню специфічних цілей проєкту, зміцнюючи компетенції фахівців і підвищуючи стандарти безпеки харчових продуктів у секторі зернових.

Одночасно партнерство розпочало роботу над **трьома Посібниками з Доброї Практики**, кожен з яких охоплює ключовий аспект забруднення зернових:

- **Посібник 1** зосереджений на заходах щодо запобігання та зменшення забруднення пестицидами, важкими металами та сполуками азоту. Розроблений у період з березня по липень 2025 року, цей посібник інтегрує наукові докази, нормативні вимоги та практичні рішення для галузі з внеском усіх партнерів проєкту.
- **Посібник 2**, координований **Університетом Барі «Альдо Моро»**, присвячений аналітичним методам виявлення та кількісного визначення забруднювачів у зернових та суміжній продукції. Наразі посібник перебуває в процесі розробки, а партнери надають свій технічний експертний внесок для забезпечення точності, надійності та відповідності сучасним аналітичним стандартам.
- **Посібник 3** охоплює ризики для здоров'я, пов'язані із забруднювачами у зернових та суміжній харчовій продукції. Координований ULST, робота над цим посібником триває, очікується його завершення до лютого 2026 року.

Разом ці інтелектуальні продукти представляють значний крок до досягнення цілей проєкту **OpenEAT**, підтримуючи освіту, професійну підготовку та підвищення обізнаності, які продовжуватимуться протягом усього періоду реалізації проєкту.

**OPEN EAT** у віртуальному просторі

# Visit us at:



◆ Website project:

🌐 <https://rompan.ro/portfolio/openeat/>





Erasmus+



Co-funded by  
the European Union

# I eat to live or I live to eat?



## OPEN EAT

Open Education for Agri-Food  
Transformation





Co-funded by  
the European Union

