

**Підсумки громадського обговорення освітньо-професійної програми  
«Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології**

**Ступінь вищої освіти Першого рівня вищої освіти**

**Галузь знань 18 Виробництво та технології**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**Дата затвердження попередньої редакції ОП** 28.08.2019 р.

**Терміни громадського обговорення ОП** 02.03.2020 р. – 04.04.2020 р.

ПІБ стейкхолдера	Категорія (НПП, роботодавець, здобувач освіти, випускник)	Науковий ступінь/вчене звання, займана посада (місце роботи)	До якого розділу ОП пропонуються зміни	Попередня редакція розділу	Зміни, що пропонуються	Нова редакція розділу ОП	Примітки
Постнов Г.М.	НПП	Кандидат технічних наук/ професор, професор кафедри технологій переробки і харчових виробництв ХНТУСГ ім. П. Василенка	1. Профіль освітньої програми 2. Перелік компонент освітньо-професійної/ наукової програми та їх логічна послідовність 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми	В ОП 2019 р. передбачено вивчення таких ОК: Українська мова, Вища математика, Історія України та української культури, Неорганічна хімія, Вступ до спеціальності, Фізика, Неорганічна хімія, Вступ до спеціальності, Органічна хімія, Іноземна мова, Інженерна і комп'ютерна графіка, Аналітична хімія, Біохімія с основами фізичної і колоїдної хімії, Науково-дослідна робота студента, Правознавство,	У проекті освітньої програми визначити такі ОК, які сприяють формуванню загальних та фахових компетентностей; забезпечують ПРН; визначити відповідність програмних компетентностей освітнім компонентам ОП;  Переглянути та доопрацювати	Ввести дисципліни: Організація і управління виробництвом, Гігієна переробки харчових продуктів. Збільшити кількість кредитів з 3 до 6 за дисципліною «Проектування підприємств галузі». Зменшити кількість кредитів з 10 на 8 з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв».  В ОП 2020 р. залишилось вивчення таких ОК: Українська мова, Вища математика, Історія України та української культури, Неорганічна хімія, Вступ до спеціальності, Фізика,	Ураховано

				<p>Теоретичні основи харчових виробництв, Теплохолодотехніка, Фізіологія та гігієна харчування, Філософія, Процеси і апарати харчових виробництв, Технології харчових виробництв, Технологія продукції та організація ресторанного господарства, Контроль якості та безпеки продукції галузі, Проектування підприємств галузі Стандартизація, метрологія і сертифікація, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технологія молока, Технологія м'яса, Технологічне обладнання</p>	<p>компетентності та програмні результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів.</p>	<p>Неорганічна хімія, Вступ до спеціальності, Органічна хімія, Іноземна мова, Інженерна і комп'ютерна графіка, Аналітична хімія, Біохімія с основами фізичної і колоїдної хімії, Науково-дослідна робота студента, Правознавство, Теоретичні основи харчових виробництв, Теплохолодотехніка, Фізіологія та гігієна харчування, Філософія, Процеси і апарати харчових виробництв, Технології харчових виробництв, Технологія продукції та організація ресторанного господарства, Контроль якості та безпеки продукції галузі, Проектування підприємств галузі Стандартизація, метрологія і сертифікація, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технологія молока, Технологія м'яса, Технологічне обладнання, Організація і управління виробництвом, Гігієна</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--

			<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення.</p>	<p>У викладанні навчальних дисциплін обов'язкової частини змісту навчання беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, які мають відповідний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи. Викладачі, які забезпечують дисципліни циклу загальної, професійної, практичної підготовки, в переважній більшості, мають наукові ступені, періодично й своєчасно проходять стажування і підвищують кваліфікацію.</p>	<p>Надати найбільш конкретну характеристику кадрового забезпечення</p>	<p>переробки харчових продуктів.</p> <p>90 % науково-педагогічних працівників, залучених до викладання дисциплін освітньої програми, мають наукові ступені та/або вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації та стажування, у т. ч. за кордоном та шляхом самоосвіти на платформах безкоштовних онлайн курсів, зокрема Prometheus та Coursera, приймають участь у міжнародних конференціях, у т. ч. за кордоном.</p> <p><b>Удосконалено</b> компетентності та програмі результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів;</p>	
--	--	--	---	---	--	--	--

						Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення. Представлена оновлена матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОП	
Чубенко В. Ф.	роботодавець	голова правління ПРАТ «Біловодський маслоробний завод»	2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність	в ОП передбачено проходження навчальної та виробничої практик по 6 кредитів	запропоновано збільшити кількість годин на практичну підготовку здобувачів по 12 кредитів (навчальну, виробничу практики) для більш поглибленого вивчення матеріалу, глибокої професійної підготовки	В ОП передбачено проходження двох навчальних практик по 3 кредити та двох виробничих практик по 3 кредити	ураховано
Анонімно	випускник	-	-	-	-	-	організувати більше екскурсій на підприємства для студентів

Голова



Валентина МОГУТОВА

Секретар



Юлія ШАХОВА