

**Підсумки громадського обговорення освітньої 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 28.08.2020 р.

Терміни громадського обговорення ОП 03.03.2021 р. – 02.04.2021 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
Постнова О.М.	НПП	Кандидат технічних наук/доцент кафедри технологій переробних 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 2020 р. передбачено вивчення таких ОК: Українська мова, Вища математика, Історія України та української культури, Неорганічна хімія, Вступ до фаху, Фізика, Органічна хімія, Іноземна мова, Інженерна і комп'ютерна графіка, Інформатика і IT, Електротехніка та основи електромеханіки, Аналітична хімія, Біохімія с основами фізичної і колоїдної	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	Вивести дисципліни: Технологія молока Технологія м'яса, у зв'язку з тим що теми розглядаються в об'ємі дисципліни Технологія харчових виробництв. В ОП 2020 р. залишилось вивчення таких ОК: Українська мова, Вища математика, Історія України та української культури, Неорганічна хімія, Фізика, Неорганічна хімія, Органічна хімія, Іноземна мова, Інженерна і комп'ютерна графіка, Аналітична хімія, Біохімія с основами	Ураховано

				<p>хімії, Науково-дослідна робота студента, Безпека життєдіяльності, Правознавство, Теоретичні основи харчових виробництв, Теплохолодотехніка, Фізіологія і гігієна харчування, Технічна мікробіологія, Гігієна і санітарія харчових підприємств, Кухні народів світу, Філософія, Процеси і апарати харчових виробництв, Основи біобезпеки, біологічної та екологічної етики, Харчова хімія, Охорона праці, 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</p>	<p>компетентності та програмні результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів.</p>	<p>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, Технологічне обладнання, Організація і управління виробництвом, 90 % науково-педагогічних працівників, залучених до викладання дисциплін освітньої програми, мають наукові ступені та/або вчені звання, є визнаними</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення.</p>	<p>призначення, Технологія молока, Технологія м'яса, Технологічне обладнання</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>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>Удосконалено компетентності та програмі результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів; Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення. Представлена оновлена матриця відповідності програмних компетентностей освітнім компонентам ОП</p>	
--	--	--	---	--	--	--	--

Курінний С.І.	роботодавець	Директор ТОВ "КРАМАГРОСВ ІТ"	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 (навчальну, виробничу практики) для більш поглибленого вивчення матеріалу, глибокої професійної підготовки	В ОП передбачено проходження двох навчальних практик по 6 кредити та двох виробничих практик по 6 кредити	ураховано
Чубенко В.Ф.	роботодавець	Голова правління ПАТ "Біловодський маслоробний завод"	2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність	в ОП передбачено збільшення кредитів на дисципліни: Фізіологія та гігієна харчування, Теплохолодотехніка до 7 кредитів	в ОП передбачено збільшення кредитів на дисциплін: Фізіологія та гігієна харчування, Теплохолодотехніка до 7 кредитів для більш поглибленого вивчення матеріалу		
Анонімно	роботодавець	-	-	-	-	-	Практикувати впровадження дуальної форми навчання
Анонімно	випускник	-	-	-	-	-	Організувати для

							студентів більше екскурсій на підприємства
--	--	--	--	--	--	--	---

Протокол засідання кафедри №4 від 02 квітня 2021 року

Голова



Валентина МОГУТОВА

Секретар



Юлія ШАХОВА