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 *30.06.2022 р.*

Терміни громадського обговорення ОП *06.03.2023 р. – 05.04.2023 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
Гавриш Т.В.	НПП	кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зернопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету	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 2022 р. передбачено вивчення таких ОК: Вища математика Інженерна та комп'ютерна графіка Неорганічна та органічна хімія Правознавство Фізика Іноземна мова Українська мова Фізіологія та гігієна харчування Історія України та української культури Філософія Технічна мікробіологія	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	В ОП 2023 р. передбачено вивчення таких ОК: Вища математика Інженерна та комп'ютерна графіка Неорганічна та органічна хімія Правознавство Фізика Іноземна мова Українська мова Фізіологія та гігієна харчування Історія України та української культури Філософія Технічна мікробіологія Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	Ураховано

				Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії Основи наукових досліджень Теоретичні основи харчових виробництв Вступ до харчових технологій Аналітична хімія Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення Технологія продукції та організація ресторанного господарства Стандартизація, метрологія і сертифікація Технології харчових виробництв, в тому числі курсовий проект Контроль якості та безпеки продукції галузі Технологічне обладнання Охорона праці в галузі Проектування підприємств галузі, в тому числі курсовий проект	компетентності та програмні результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів. Запланувати проведення лабораторних робіт та виконання курсових проектів	Основи наукових досліджень Теоретичні основи харчових виробництв Вступ до харчових технологій Аналітична хімія Процеси і апарати харчових виробництв, в тому числі курсовий проект Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення Технологія продукції та організація ресторанного господарства Стандартизація, метрологія і сертифікація Технології харчових виробництв, в тому числі курсовий проект Контроль якості та безпеки продукції галузі Технологічне обладнання Охорона праці в галузі Проектування підприємств галузі, в тому числі курсовий проект Економіка підприємства Організація і управління виробництвом	

			8. Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення.	Економіка підприємства Організація і управління виробництвом Заплановано проведення лабораторних робіт з дисциплін: Технічна мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв, Процеси і апарати харчових виробництв, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технологія продукції та організація ресторанного господарства, Технології харчових виробництв, Контроль якості та безпеки продукції галузі. У викладанні навчальних дисциплін обов'язкової частини змісту навчання беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, які мають відповідний стаж практичної, наукової та	Надати найбільш конкретну характеристику кадрового забезпечення	Заплановано проведення лабораторних робіт з дисциплін: Технічна мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв, Процеси і апарати харчових виробництв, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технологія продукції та організація ресторанного господарства, Технології харчових виробництв, Контроль якості та безпеки продукції галузі 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	

				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.		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. **Удосконалено:** Враховано Положення про формування навчальних планів в СНУ ім. В.Даля щодо кількості кількості кредитів по загальноосвітнім дисциплінам, 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	

Анонімно	роботодавець	-	-	-	-	-	Впроваджувати дуальну форму навчання

Протокол засідання кафедри тваринництва та харчових технологій №4 від 27 квітня 2023 року

Голова Валентина МОГУТОВА

Секретар Катерина СІЛЬЧЕНКО