

**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 27.05.2021 р.

Терміни громадського обговорення ОП 01.03.2022 р. – 04.04.2022 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 2021 р. передбачено 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 з 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	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 Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	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, Технологічне обладнання, Організація і управління виробництвом, Але не передбачено проведення лабораторних робіт та виконання курсових робіт. У викладанні навчальних дисциплін</p>	<p>компетентності та програмні результати навчання відповідно до оновленого переліку освітніх компонентів. Запланувати проведення лабораторних робіт та виконання курсових проектів</p>	<p>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 Заплановано проведення лабораторних робіт з дисциплін: Технічна мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв,</p>	
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми . Кадрове забезпечення.</p>	<p>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>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</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</p>	
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

						конференціях, у т. ч. за кордоном. 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	
Анонімно	роботодавець	-	-	-	-	-	Практикувати впровадження дуальної форми навчання

Протокол засідання кафедри №3 від 13 квітня 2022 року

Голова



Наталія НЕДОССКОВА

Секретар



Валентина МОГУТОВА