



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

ЗАХОДИ ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ З РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЇ УНІВЕРСИТЕТУ НА 2021-2025 РОКИ



**ФАКУЛЬТЕТ
ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**





Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

НАВЧАННЯ



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛЬ 1



Факультет
харчових
технологій



Розширення навчальних
можливостей студентів
через розвиток форм
здобуття освіти та
освітнього середовища.



ОП “Харчові технології” за трьома рівнями вищої освіти



ОП “Харчові технології”



ОП ” Крафтові технології”



ОП “Харчова безпечність та якість”



Програма «Два дипломи» (обмін викладачів та студентів)



Відкриття спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»



*Розроблення сертифікатних програм
«Професія сомельє», «Технологія східних солодоців»*



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛЬ 2



Факультет
харчових
технологій

×



Розвиток академічних та
професійних траєкторії в
єдиній освітній системі
університету та структурних
підрозділів



ВСП "Путівльський фаховий коледж Сумського НАУ"
ОП "Харчові технології"



Відсоток випусників коледжів, які продовжують навчання –
24%



ДПТНЗ "Синівський професійний аграрний ліцей"



Відокремлений структурний підрозділ «Сумський фаховий
коледж»



Роменське вище професійне училище



ДНЗ «Згурівський професійний ліцей»



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛЬ 3



Факультет
харчових
технологій

×



Розвиток навчання
упродовж життя у
взаємодії з внутрішніми та
зовнішніми
стейкхолдерами



**Систематичне проведення відкритих занять
та гостьових лекцій**



**Проведення короткострокових навчальних семінарів
(професійне навчання)**
*«Новий санітарний регламент. Норми з організації безпечного
харчування в закладах загальної середньої освіти»*



**Супроводження курсів підвищення кваліфікації
фермерів та суб'єктів підприємництва у сфері
агропромислового комплексу**



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛЬ 4



Факультет
харчових
технологій

×



Фахівці практики – 7 чоловік (25%)

Розширення конкурентних
переваг студентів через
удосконалення фахової
підготовки



**Проведення стартапів для студентів
«Використання біорозкладного пакування для
хлібобулочних виробів», «Молодь-Сумщини»**



**Студенти, що поєднують навчання та роботу за
спеціальністю – 10-15%**



**Дуальне навчання, практична підготовка на
підприємствах України та закордоном, стажування**



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ



Факультет
харчових
технологій

×



**ТОВ «Глобинський
м'ясокомбінат»**



**Філія «Сумський
молочний завод ДП
«Аромат»**



**ФОП Опришко
Д. В.**



**ТОВ «Сумський
виробничий
комбінат»**



**ПрАТ
"Харківська бісквітна
фабрика"**



ТОВ "Фемелі К"



**ПрАТ «Миронівський
хлібопродукт»**



ТОВ «Горобина»



**ПАТ «Ічнянський
завод Сухого молока
та масла»**



**«Золотоніський мас
лоробний комбінат**



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ



Факультет
харчових
технологій



Ресторан "ILE de
France"



Кулінарна студія
"OK"

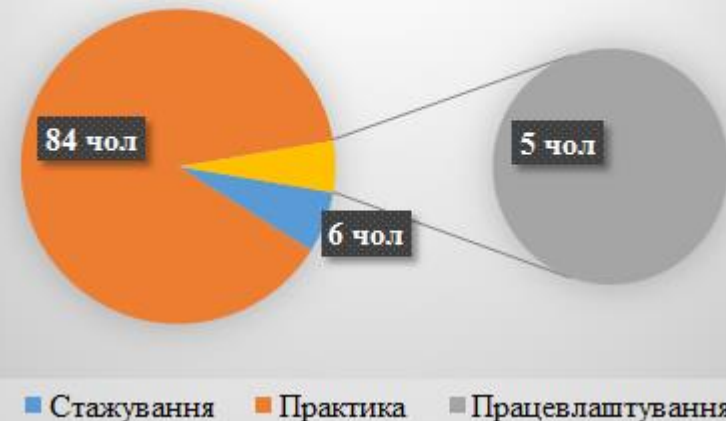


Гриль-паб
«Альбійон»



Кафе-
піцерія «Портофіно»

Практична підготовка студентів





Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛІ 5-6



Факультет
харчових
технологій



Ціль 5 Розвиток

студентоцентрованого
навчання викладання та
оцінювання



Ціль 6

Розвиток системи
внутрішнього забезпечення
якості освіти



Удосконалення дистанційних курсів, формування каталогу дисциплін



Закордонне стажування – 8 чол. (27%)
Професійне стажування – 4 чол. (5%)



Володіння іноземною мовою – 14 чол. (50%)



Опитування та анкетування студентів



Частка ВК інших спеціальностей - 22



ОП «Харчові технології» Магістр (укр., англ. мовами) 2 та 3 рівнів



Спілка випускників СНАУ (доцент Тищенко, доцент Сабадаш)



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

НАУКА



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛІ 8-9



Факультет
харчових
технологій



Ціль 8



Посилення впливу наукової
діяльності університету на
розвиток світової наук в
пріоритетних наукових напрямках



Кількість публікацій у SCOPUS та WoS - 19



Наукові монографії - 3



**Наукові статті з зарубіжними
співавторами - 8**



**Договори про співпрацю з ЗВО України (Суми,
Харків, Київ), Польщі, КНР**





Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛІ 10-11



Факультет
харчових
технологій



Ціль 10



Трансфер знань і
технологій

Ціль 11

Вдосконалення наукової
інфраструктури через
науково-дослідну співпрацю із
бізнесом, грантова діяльність



Патенти – 20 (5 на винахід)



Комерціалізація розробок - молоко А2,
біорозкладне пакування



Фінансування за госпдоговірними
тематиками – 85 тис. грн.



Навчально-наукові лабораторії – 6 (0)



Обсяг фінансування (оновлення лабораторного
обладнання) – 70 тис. грн.



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛЬ 13



Факультет
харчових
технологій

×



Розширення участі молодих
вчених у проведенні
наукових досліджень
національного та світового
рівнів



Частка осіб до 40 років – 25%



Наукові проекти – 2 (Грант проект ЄС Jean Monet)



Навчання на третьому рівні – (5-10%)



**Робота над дотриманням вимог Зальцбурзьких принципів
щодо якості освітньої програми третього рівня (акредитація
ОП «Харчові технології» доктор філософії)**





Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

СЛУЖІННЯ СУСПІЛЬСТВУ



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

ЦІЛІ 14-15



Факультет
харчових
технологій



Ціль 14



Розвиток молодого
покоління свідомих
громадян



Проведення конкурсу наукових робіт для абітурієнтів та студентів «Здорове харчування запорука здоров'я нації», «Крафт – перспектива розвитку України»



Впровадження інновацій у виробництво,
реалізація бізнес-ідей



Проведення виставок, ярмарок, круглих столів,
гастрофестивалів



Консультаційні послуги органам самоврядування
(продовольча безпека, здорове харчування)





Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

ІНТЕРНАЦІОНА ЛІЗАЦІЯ



ЦІЛІ 16-17



Ціль 16

Просування бренду
української аграрної освіти



Розробка ОП по підготовці бакалаврів для
іноземців

Ціль 17

Розширення доступу до
якісної міжнародної освіти



Укладення угод про співробітництво ЗВО у
науковій, методичній та інформаційній
діяльності для проведення спільних освітніх та
культурно-просвітницьких заходів

Ціль 18

Розширення кола
міжнародних партнерів



Стажування за кордоном для викладачів
факультету та студентів, програми обміну
(Польща, Китай)



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

×

УПРАВЛІННЯ ТА СТАЛІЙ РОЗВИТОК



ЦІЛЬ 19-24



1

- Оновлення сайту факультету, створення Youtube-каналу, створення презентаційного ролику, впізнаваність бренду СНАУ через промоцію факультету

2

- Створення інформаційної бази даних по викладачах для їх участі у дорадчих органах, спеціалізованих вчених радах та бізнес проектах

3

- Удосконалення системи планування та розподілу навантаження викладачів (3-5 дисциплін), публікації за напрямком дисципліни та підвищення кваліфікації

4

- Впровадження системи наставництва через обмін досвідом та передачу знань (гостьові лекції, відкриті заняття, круглі столи, майстер-класи)

5

- Запровадження роздільного сортування сміття у контейнери в лабораторіях факультету, впровадження елементів екологічної освіти (ВК за даним напрямком)



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!



Факультет
харчових
технологій

План розвитку факультету



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

КОНЦЕПЦІЯ РОЗВИТКУ ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



Факультет
харчових
технологій

Метою факультету харчових технологій є зміцнення його позицій в університеті та регіоні, як центру формування висококваліфікованих спеціалістів, здатних проводити фундаментальні та прикладні дослідження; пошук і залучення талановитої молоді до участі у наукових програмах та дослідженнях, розробки та впровадження інноваційних технологій на підприємствах галузі.

Для досягнення поставленої мети необхідне вирішення наступних завдань:

вдосконалення та розвиток освітнього процесу
відповідно до потреб ринку

диверсифікація освітньої та наукової діяльності, що
передбачає відкриття нових спеціальностей та освітніх
програм в рамках ліцензованих спеціальностей

персоніфікована робота з абітурієнтом з використанням
усіх форм комунікаційної взаємодії

створення системи управління якістю освітніх послуг
факультету харчових технологій

розвиток зв'язків з вітчизняними та зарубіжними
університетами, розробка та реалізація механізмів
обміну викладачів та студентів в т.ч. за програмою
«Два дипломи» (навчання магістрів в університеті
Вайнштефан)

використання наукових досліджень факультету
харчових технологій у процесі навчання

розвиток та модернізація матеріально-технічної бази



ВДОСКОНАЛЕННЯ ТА РОЗВИТОК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ВІДПОВІДНО ДО ПОТРЕБ РИНКУ



1

- залучення до навчального процесу провідних фахівців-практиків міста та держави

2

- здійснення періодичного перегляду та затвердження навчальних планів, освітніх програм підготовки здобувачів, робочих навчальних програм дисциплін за всіма ступенями освіти спеціальності факультету харчових технологій відповідно наукових і освітніх досягнень країни, світу та з урахуванням ринкової потреби у бакалаврах, магістрах, докторах філософії

3

- пошук перспективних форм та створення умов підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників на провідних підприємствах галузі, в закладах вищої освіти держави та за її межами

4

- впровадження у навчальний процес інноваційних заходів щодо його проведення та форм організації (розроблення електронних підручників, комп'ютерне тестування, ділові ігри, ситуаційні завдання, індивідуальні навчально-дослідні завдання)

5

- сприяння англomовній підготовці викладачів факультету (курси для вивчення англійської мови до рівня B2 та C1)



1

- підготовка ОП в рамках спеціальності 181 «Харчові технології» - Харчова безпеність та якість, Крафтові технології та гастрономічні інновації

2

- ліцензування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

ПЕРСОНІФІКОВАНА РОБОТА З АБІТУРІЄНТОМ З ВИКОРИСТАННЯМ УСІХ ФОРМ КОМУНІКАЦІЙНОЇ ВЗАЄМОДІЇ

1

- агітаційні виступи (проведення відкритих тематичних лекцій за визначеною тематикою)

2

- круглі столи (участь абітурієнтів у конкурсі наукових робіт)

3

- соціальні мережі (створення сторінки у Фейсбук)

4

- поліграфічна та відеопродукція, залучення до заходів, що проводяться факультетом (день відкритих дверей, майстер-класи, виставки-ярмарки)



1

- проведення на факультеті харчових технологій всеукраїнських науково-практичних конференції та інших заходів, що сприятимуть підвищенню наукового і освітнього рейтингу факультету

2

- активізація наукової діяльності провідних вчених факультету та впровадження результатів у соціальну сферу та практичну діяльність суб'єктів господарювання (біопластики, як альтернатива існуючим таропакувальним матеріалам, моделювання безвідходних підприємств)

3

- залучення іноземних та вітчизняних науковців до освітнього процесу на факультеті (читання лекцій, викладання окремих курсів, робота у складі державної атестаційної комісії)

4

- удосконалення існуючої та розроблення інноваційної продукції (їстівний посуд, використання нетрадиційної сировини, молоко А2, розроблення безвідходних технологій виробництва харчової продукції)

5

- створення та забезпечення функціонування фахового видання



1

- розвиток зв'язків з вітчизняними та зарубіжними університетами,

2

- розробка та реалізація механізмів обміну викладачів та студентів в т.ч. за програмою «Два дипломи» (навчання магістрів в університеті Вайнштефан)

СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

1

- рада роботодавців

2

- відділ якості освіти, ліцензування і акредитації, проведення тренінгів

3

- проведення професійної підготовки із залученням представників бізнес-структур та влади

4

- постійний розвиток і вдосконалення баз навчальних і виробничих практик та стажування на території України та її межами



Сумський національний
аграрний університет

Університет, що вивчає життя!

РОЗВИТОК ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ФАКУЛЬТЕТУ



Факультет
харчових
технологій

x

1

- модернізація існуючих лабораторій для проведення наукових досліджень, оснащення їх необхідним та унікальним лабораторним обладнанням

2

- поліпшення санітарно-гігієнічних умов праці за рахунок ремонту і технічного переоснащення навчальних та службових приміщень

3

- проведення ремонтних робіт у житлових кімнатах і приміщеннях загального користування гуртожитків

4

- відкриття філіалів факультету на провідних підприємствах галузі