

# СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

### Протокол № 1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
від 24.02.2021 р.

**ПРИСУТНІ:** робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології» - Мельник О.Ю. - голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, декан факультету харчових технологій; Кондакова А.В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»; Краснополова О.А., директор ФОП Краснополова Ольга Анатоліївна, «Кулінарна студія Ольги Краснополовой»; Мороз Я. М., головний технолог ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла»; Опришко В. Л., директор ТОВ «БЛИЦ»; Пилипенко С.П., директор Путивльського коледжу Сумського національного аграрного університету; Кондрашина Л. А., менеджер системи якості ТОВ Гуала Кложерс Технологія України; Болгова Н.В., кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів; Самілик М.М., кандидат технічних наук, доцент, в.п. зав. кафедри технологій та безпечності харчових продуктів.

### ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Щодо створення навчальних відеоматеріалів.
2. Розгляд методичних вказівок до проходження професійної практики ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології».

**Слухали:** Самілик М.М., в.п. зав. кафедри, яка запропонувала на базі сироварні ТОВ «БЛИЦ» відзняти навчальні відеоматеріали щодо технології первинної переробки молока, виробництва сирів та їх зберігання. Залучити до зйомок студентів факультету харчових технологій.

Опришко В. Л., директор ТОВ «БЛИЦ» зазначив, що такий захід буде позитивним, як для навчального процесу, так і для розвитку його підприємства і запропонував у процесі висвітлення технології, обговорювати конкретні виробничі ситуації, які можуть відбуватися на певних етапах виробництва.

**Слухали:** Мельник О.Ю., голову засідання, яка представила на розгляд методичні вказівки до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі для студентів ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології».

У даних рекомендаціях викладені структурні елементи професійної практики для студентів 1 м курсу спеціальності 181 «Харчові технології» факультету харчових технологій, а також певні технологічні напрямки стосовно проходження. Професійна практика магістрів є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня магістра з відповідної спеціальності і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь, виконання типових завдань стосовно розробки документації НАССР,

яка стосується продукції, що виробляється підприємством та закладом ресторанного господарства або закладом громадського харчування.

Звіт по результатам проходження практики має містити: титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, пропозиції та список використаної літератури. Основна частина складається із десяти пунктів: структура підприємства; техніко-економічні показники роботи підприємства; основна та допоміжна сировина; хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль; пропозиції щодо інновації на підприємстві; економічне обґрунтування реалізації інноваційного проекту; опис технології виробництва продукції; блок-схема виробництва продукції; аналіз небезпечних чинників; розроблення плану НАССР.

Кондрашина Л.А., менеджер системи якості ТОВ Гуала Кложерс Технологія України, яка рецензувала дані вказівки, внесла пропозиції щодо оформлення блок-схеми технологічного процесу за темою роботи для ідентифікації технологічних шляхів можливого потенційного забруднення продукту, вибір методів контролю та їхнє обговорення.

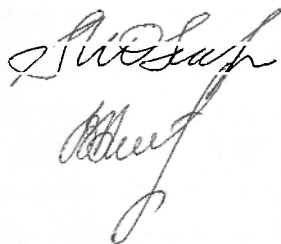
Кондакова А.В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» відзначила, що в цілому, методичні рекомендації до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі для студентів 1 курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» факультету харчових технологій відповідають основним вимогам.

#### **Вирішили:**

1. Створити навчальний фільм на базі сироварні ТОВ «БЛИЦ». Для забезпечення технічної підтримки залучити офіс промоції СНАУ.
2. Методичні рекомендації до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі для студентів 1 курсу ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» рекомендувати до розгляду на методичній раді факультету.

Голова засідання

Секретар



О.Ю. Мельник

В.М. Попова