

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Протокол № 2

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
від 25.03.2020 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»; Коцюба Н.І., власник ТОВ «Family»; 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 безпеки харчових продуктів.

**ПОРЯДОК ДЕННИЙ:**

1. Вступне слово декана факультету харчових технологій Мельник О.Ю.
2. Сучасні вимоги до підготовки фахівців відповідно до Закону України «Про вищу освіту України» (Болгова Н.В.)
3. Системний підхід при підготовці фахівця першого, другого та третього рівнів освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (Мельник О.Ю.)
4. Обговорення з присутніми стейкхолдерами напрямків покращення системи дуального навчання студентів факультету харчових технологій (Кондакова А.В.)
5. Ухвалення рішень щодо формування освітніх програм та навчальних планів зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Мельник О.Ю. зазначила, що відповідно до нового Закону України «Про вищу освіту України» заклади вищої освіти мають самостійно розробляти модель фахівця, який зможе стати конкурентоспроможним на ринку праці після навчання на освітньо-професійних та освітньо-наукових програмах зі спеціальності, в яких будуть враховані потреби і вимоги стейкхолдерів. Крім того, саме роботодавці зможуть забезпечити факультет базами практики та стажування, де студенти зможуть навчатися за дуальною системою і набувати та поглиблювати професійні навик та вміння. Нарада, яка проходить зараз, спрямована саме на реалізацію зазначеної вимоги.

Мельник О.Ю. ознайомила присутніх з освітніми програмами підготовки бакалаврів та магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Далі за планом засідання відбувся розгляд та обговорення всіх питань щодо визначення вимог до підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого та другого рівнів вищої освіти, в якому приймали участь всі присутні на засіданні.

**В ОБГОВОРЕННІ ВЗЯЛИ УЧАСТЬ:** Кондакова А.В., Краснополова О.А., Опришко В. Л., Пилипенко С.П., Мельник О.Ю.

Кондакова А.В. відзначила, що у Сумському НАУ підготовка фахівців за спеціальністю «Харчові технології» здійснюється на високому рівні. Студенти факультету харчових технологій проходять стажування, виробничу та переддипломну практики на базі ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» і зарекомендували себе як студенти, які мають гарні теоретичні знання та практичні навички. В умовах нашого підприємства студенти не тільки отримують практичні навички, але й поглиблюють теоретичні знання з технології виробництва м'ясних продуктів. Після проходження стажувань та практик випускники Сумського НАУ є висококваліфікованими фахівцями, які максимально адаптовані до виробництва і працюють після випуску майстрами цехів, змінними технологами і т.д.

Краснополова О.А. відзначила, що «Кулінарна студія Ольги Краснополовой» є установою, яка активно розвивається. Забезпечення усіх видів робіт відбувається за активної участі фахівців нашої галузі. Залучатися до цієї роботи можуть студенти та науковці СНАУ. Наша студія проводить майстер-класи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» на базі лабораторій КГХ. Студенти беруть активну участь у майстер-класах та постійно проходять практику на базі нашого підприємства.

Опришко В. Л. підтримав зміст освітньої програми та навчального плану, відзначивши їх збалансованість відповідно до вимог із підготовки фахівця-харчовика. Гарантував можливість для проведення практичних занять і впровадження інновацій з виробництва молочних продуктів на базі свого підприємства.

Пилипенко С.П. відзначив серед позитивних особливостей програми можливість випускників продовжувати навчання на 3-му освітньо-науковому рівні вищої освіти, що дає можливість не лише розвитку їх наукової діяльності, а й навички викладацької роботи. За своєю характеристикою та переліком компонент дана освітня програма забезпечує підготовку здобувачів з наявним ступенем бакалавра харчових технологій не залежно від бакалаврських освітніх програм в межах спеціальності 181 «Харчові технології».

Мельник О.Ю. відзначила, що така практика обговорення освітньо-професійних програм підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» є досить позитивною та дозволяє пов'язати теоретичну підготовку студентів з набуттям практичних навичок на провідних підприємствах галузі, зшити науку і бізнес, що в свою чергу дасть можливість націлити здобувачів на потреби виробництва, суспільства та держави в цілому.

**Вирішили:**

1. Врахувати пропозиції та побажання, висвітлені стейкхолдерами під час засідання робочої (проектної) групи в рамках «Проектування та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології».
2. Представникам стейкхолдерів надати свої пропозиції до робочих навчальних програм (силабусів) дисциплін навчального плану першого-другого рівнів підготовки здобувачів вищої освіти щодо необхідних знань та умінь майбутніх фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».
3. Продовжити практику таких засідань у подальшому та вносити корективи до проектів освітніх програм, навчальних планів, тощо зі спеціальності 181 «Харчові технології» з урахуванням сучасних потреб стейкхолдерів.
4. Долучати до роботи інших стейкхолдерів та систематично проводити анкетування та опитування стосовно якості підготовки здобувачів першого та другого освітніх рівнів та внесення пропозицій для покращення змісту та наповнення овітньо-професійних та освітньо-наукових програм підготовки здобувачів зі спеціальності «Харчові технології».

Голова засідання



О.Ю. Мельник

Секретар

В.М. Попова