

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Протокол № 1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд проектів освітніх програм та їх оновлення» зі спеціальності 181 «Харчові технології» від 26.12.2023 р.

ПРИСУТНІ: робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології» - Мельник О.Ю. - голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування (член проектної групи); Кошель О.Ю. – доктор філософії, доцент, гарант ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр»; Болгова Н.В., к. с.-г. н., доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, декан факультету харчових технологій (член проектної групи); Савченко-Перерва Марина Юріївна, к.т.н., доцент кафедри технології харчування (член проектної групи); Лихацька М.В., технолог Решетилівського заводу; Пащенко О. В., директор комплексу переробки курчат-бройлерів ТОВ «Агро-Рось», Краснополова О.А., директор ФОП Краснополова Ольга Анатоліївна, «Кулінарна студія Ольги Краснополовой»; Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування; Бабенко Ярослава, студентка 3 курсу факультету харчових технологій, студентський декан; Дзюба Ярослав, студент 4 курсу факультету харчових технологій.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр», обговорення введення нових дисциплін до основних та вибіркових програм, розширення баз переддипломної та виробничої практики, розділення вивчення дисциплін на II семестри.
2. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр», обговорення введення нових дисциплін до основних та вибіркових програм, збільшення переліку дисциплін іноземною мовою.
3. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Доктор філософії», залучення до проведення частин лекцій чи додаткових лекцій представників харчових виробництв, оновлення методичних матеріалів по дисциплінах.

1. Кошель О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Бакалавр». Розповіла про особливості навчання студентів за даною програмою та представила перелік основних та вибіркових компонентів програми.

Мельник О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам висловити зауваження та внести пропозиції по даній програмі.

Пащенко О.В. зазначив, що доцільно ввести до основних чи вибіркових компонентів програми дисципліну «Управління персоналом», яка дасть можливість студентам більш детально сформулювати комплекс теоретичних знань і умінь щодо розробки та здійснення кадрової політики на сучасних харчових підприємствах.

Лихацька М.В. запропонувала підсилити теоретичну та практичну підготовку здобувачів щодо управління безпечністю харчових продуктів з використанням принципів системи НАССР, для того, щоб студенти могли отримати навички для

створення на підприємстві умов для виробництва безпечної продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників та своєчасного усунення небезпек.

Краснополова О.А. внесла пропозицію щодо розширення баз для проведення переддипломної, виробничої, професійної практики бакалаврів та магістрів, що дасть змогу урізноманітнити та розширити знання та навички студентів, дозволить вибудувати індивідуальну траєкторію розвитку кожного здобувача. Враховуючи підсилений інтерес здобувачів до інноваційних технологій харчової продукції, запропонувала у весняному семестрі проведення майстер-класів у лабораторіях кафедри за різноманітною тематикою.

Бабенко Богдана, студентський декан ФХТ, запропонувала додати до переліку освітніх компонентів програми підготовки бакалаврів додаткові вибіркові дисципліни, такі як «Пекарське та кондитерське мистецтво», «Мій власний бізнес». Це створить чудову можливість для студентів спробувати різні навички в різних напрямках та визначитися щодо своїх інтересів.

Дзюба Ярослав, студент 4 курсу вніс пропозиції щодо викладання дисциплін «Біохімія» та «Мікробіологія» у різних семестрах. Осмкільки дисципліни є досить складними, розділення по різних семестрах дасть змогу краще засвоїти метеріал, і більш детально з ним ознайомитися. Також Дзюба Я. запропонував збільшити перелік додаткових вибіркових компонентів, щоб кожен студент зміг вибрати дисципліну щодо своїх інтересів.

2. Мельник О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр». Розповіла про особливості програми, її фокус та унікальність, представила перелік основних та вибіркових компонентів програми.

Кошель О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам внести зауваження та пропозиції по даній програмі.

Болгова Н.В. запропонувала ввести дисципліну «Розробка бізнес проектів», для отримання практичних навичок, необхідних для старту, відновлення або масштабування бізнесу. Відмітила, що в рамках вивчення даної дисципліни студенти змогли б підготувати розділ кваліфікаційної роботи відповідно до методичних вказівок. Крім того, доцільно було б до складу ВК ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр» ввести дисципліну «Сучасні методи дослідження у харчових технологіях» для підсилення наукової складової кваліфікаційних робіт та формування у студентів необхідних навиків проведення експериментальних досліджень та обґрунтування отриманих результатів.

Савченко-Перерва М.Ю. зауважила, що дисципліна «Розробка бізнес проектів» є окремою темою при вивченні дисципліни «Інноваційний

інжиніринг». Внесла пропозиції по збільшенню кількості кредитів для її вивчення.

Фещенко Даша, студентка I м курсу запропонувала збільшити кількість дисциплін іноземною мовою, так як вивчення фахових дисциплін іноземною мовою є запорукою успіху у професійній діяльності та побудови ефективної комунікації.

З. Мельник О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Доктор філософії». Розповіла про особливості ОНП підготовки докторів філософії, про зміни вимог щодо підготовки та захисту дисертаційних робіт.

Кошель О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам внести зауваження та пропозиції по даній програмі.

Болгова Н.В. зазначила, що серед побажань внутрішніх стейкхолдерів (науково-педагогічних працівників) слід відмітити необхідність залучення до проведення лекцій чи гостьових лекцій представників харчових виробництв для поділу досвідом провідними працівниками та фахівцями-практиками зі здобувачами та викладачам на фаховоорієнтованих дисциплінах.

Степанова Т.М. наголосила на необхідності врахувати внесені пропозиції від внутрішніх стейкхолдерів в план роботи кафедри. Зазначила необхідність оновлення методичних матеріалів по дисциплінах, зокрема силабусів до навчальних дисциплін, що будуть викладатися за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО «Доктор філософії» за оновленою освітньою програмою.

Вирішили:

1. Врахувати пропозиції та побажання, висвітлені стейкхолдерами під час засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Проектування та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за трьома освітніми рівнями та провести розробку і оновлення методичних матеріалів освітніх компонентів, в тому числі і силабусів до навчальних дисциплін, що будуть викладатися за даними спеціальностями.
2. Представникам стейкхолдерів надати свої пропозиції до робочих навчальних програм (силабусів) дисциплін навчального плану першого-другого рівнів підготовки здобувачів вищої освіти для здобуття 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, силабусів дисциплін 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 освітніх програм зі спеціальності «Харчові технології».

Голова засідання




О.Ю. Мельник

Секретар

Я.А. Конопля