



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 12

від 22 січня 2025 року

розширене засідання кафедри «Технологій та безпечності харчових продуктів»

Голова – зав. кафедри, професор Марина САМІЛИК

Секретар – ст. лаборант Віра ПОПОВА

Присутні: доцент Наталія БОЛГОВА, доцент Юлія НАЗАРЕНКО, доцент Василь ТИЩЕНКО, доцент Анна ГЕЛІХ, доцент Тетяна СИНЕНКО, старший викладач Світлана ГУБА, асистент Євгенія ДЕМИДОВА, член проєктної групи, завідувач кафедри технології харчування Оксана МЕЛЬНИК, голова студентської ради Альона ПОПОВА, директор кафе «Софочка» Олена БІЛУН, директор ФОП Нагорний Я.В. (ТМ «Пан-Пекар») Ярослав НАГОРНИЙ, директор ФОП Биценко С.В. (бренд «Лавандочка») Світлана БИЩЕНКО, здобувачі 2 курсу Давід КІНШАКОВ, Андрій ПАЛЬОЩЕНКО, Жанна БОНДАРЕНКО, Єгор ЩЕРБАКОВ, Михайлина ПЛИСКА, здобувачі 3 курсу Денис ДРОНЬ, Олександр БУТОВИЙ, Артем БАБАК.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Обговорення проєкту освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації».

1 питання

СЛУХАЛИ: гаранта ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» зав. кафедри технологій та безпечності харчових Марину САМІЛИК, яка повідомила, що за ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» здійснюється підготовка здобувачів протягом трьох років. Програма є унікальною і передбачає вивчення ряд інноваційних в галузі харчових технологій дисциплін. Актуальність даної програми обумовлена також тим, що більшість харчових підприємств в регіоні є крафтовими. На освітню програму надійшли дві позитивні рецензії Марії ПАСКИ (доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського) та Романа Чумак-Жуня (директор КП «Миколаївська сироварня» Миколаївської селищної

ради Сумського району Сумської області). В рецензіях виділено ряд позитивних аспектів програми серед яких достатня кількість годин на практичне навчання, значна увага до вивчення системи НАССР. Також, рецензентом Паскою М.З. було запропоновано ввести до обов'язкових компонентів ОПП дисципліну, яка дозволить ширше вивчати основи кейтерингу та товарознавства, оскільки дані знання є вкрай важливими для сучасного фахівця в галузі крафтових технологій, зокрема тих, які реалізуються в закладах ресторанного господарства.

В ОПП було внесено ряд змін, пов'язаних зі зміною фахової галузі та введення нового обов'язкового ОК5 «Базова загальна військова підготовка». Зменшено кількість кредитів на вивчення ОК2 «Іноземна мова» та відкореговано її назву.

СЛУХАЛИ: директор ФОП Нагорний Я.В. (ТМ «Пан-Пекар») Ярослав НАГОРНИЙ підняв питання щодо доцільності вивчення дисципліни «Крафтові технології молока та молочних продуктів» в обсязі 10 кредитів. Запропоновано зменшити кількість кредитів на вивчення даного ОК до 5, що дасть можливість ввести в освітню програму нову дисципліну.

УХВАЛИЛИ:

1. Внести всі, озвучені гарантом освітньої програми, зміни.
2. Ввести в ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» нову дисципліну «Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування».
3. Відкорегувати ПРН та компетентності, матрицю та структурно-логічну схему з урахуванням змін.

Голова

Секретар

 Марина САМІЛИК
 Віра ПОПОВА
