

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Протокол № 3

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології»
від 22.01.2025 р.

ПРИСУТНІ: робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології»
- Оксана МЕЛЬНИК - голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування (член проектної групи); Олена КОШЕЛЬ – доктор філософії, доцент, гарант ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр»; Наталія БОЛГОВА- к. с.-г. н., доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, декан факультету харчових технологій (член проектної групи); Марина САВЧЕНКО - к.т.н., доцент кафедри технології харчування, гарант ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр»; Тетяна МАРЕНКОВА - ст. викладач кафедри технології харчування; Тетяна СТЕПАНОВА - к.т.н., доцент кафедри технології харчування; Марина САМІЛИК - д.т.н., професор кафедри технологій та безпечності харчових продуктів;

представники роботодавців:

Марина КИЧА -технолог Решетилівського заводу;
Олександр ПАЩЕНКО - директор комплексу переробки курчат-бройлерів ТОВ «Агро-Рось»;
Роман КУЛЬОМЗА - директор ФОП Кульомза Р.М.;
Олена ПАЛІЙ - головний технолог Першого столичного хлібозаводу;
Олександр МАТІСОВ - комерційний директор ТДВ Охтирський хлібокомбінат;

представники академічної спільноти:

Юлія БОНДАРЕНКО- доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ;
Андрій ПОГРЕБНЯК – д.т.н., професор, професор кафедри "Міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу", Університет митної справи та фінансів;

представники студентства:

Данило ТОДЕРЮК, студент 2 курсу факультету харчових технологій;
Артем БАВІНОВ, студент 3 курсу факультету харчових технологій;
Ксенія ОМЕЛЬЧУК, студентка 1 курсу факультету харчових технологій;
Анастасія КРУТАСЬ – випускниця факультету харчових технологій.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр», обговорення.

2. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр», обговорення.

3. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Доктор філософії», обговорення.

1. Кошель О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Бакалавр». Зазначила про зміни у складі проектної групи (виведення з складу здобувача Ярослава Дзюби та введення студента 2 курсу Данила Тодерюка).

Олена Кошель зазначила, що згідно комплексної реформи системи військової підготовки громадян, що реалізується відповідно до змін до Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу», підписаних Президентом України Володимиром Зеленським 15 січня 2025 року, потрібно внести зміни до ОП, додати основний компонент Військова підготовка, яка складає 5 кредитів. Для цього вона запропонувала зменшити обсяг ОК Іноземна мова з 10 кредитів до 5 кредитів, або замінити на Навчальну практику на Військову підготовку.

Звернулася до членів проектної групи, роботодавців і студентів із проханням надати зауваження та пропозиції щодо вдосконалення програми.

Роман КУЛЬОМЗА говорив про важливість практичної підготовки, як важливого компонента для ознайомлення студентів із підприємствами.

Запропонував підсилити контроль проходження практики керівниками та залучати представників виробництва до засідань ЕК по захисту кваліфікаційних робіт студентами спеціальності.

Марина САМІЛИК висловила пропозицію виключити курсовий проект із дисципліни "Процеси і апарати харчових виробництв", наполягала на збереженні навчальної практики.

Андрій ПОГРЕБНЯК рекомендував підкреслити унікальність програми.

Запропонував виключити з переліку ОК дисципліну "Громадянська освіта" задля введення до переліку ОК Військової підготовки. Запропонував структурно-логічну схему вивчення ОК з табличної форми переробити у вигляді блок-схеми для наглядності та відображення причинно-наслідкових зв'язків між освітніми компонентами.

Тетяна СТЕПАНОВА запропонувала внести зміни до галузі знань відповідно до вимог Міністерства освіти і науки (МОН) згідно нової класифікації.

Олександр ПАЩЕНКО Запропонував включити до обов'язкових компонентів дисципліну "Управління безпечністю харчових продуктів" за принципами системи НАССР.

Висловив ідею додати дисципліну "Управління персоналом" для формування компетенцій здобувачів у сфері кадрової політики.

Світлана ГУБА, як керівник практики, наголосила на важливості проходження практики студентами після завершення першого курсу для ознайомлення з підприємствами.

Антон БАВІНОВ, студент 3 курсу, висловився за збереження навчальної практики, як обов'язкового компонента.

2. Оксана МЕЛЬНИК представила проект ОПП Харчові технології СВО «Магістр» на обговорення. Зазначила, що у складі проектної групи по підготовці ОПП відбулися зміни. В зв'язку з перебуванням діючого гаранта програми проф. Перцевого Ф.В. за кордоном проектною групою було прийнято рішення змінити гаранта на члена проектної групи доц. Савченко М.Ю. для підсилення роботи по удосконаленню програми. Було представлено особливості програми, перелік компонентів та проаналізовані основні напрямки у її вдосконаленні щодо відображення у ОП цілей сталого розвитку.

Андрій ПОГРЕБНЯК висловив думку про доцільність визначити чітко фокус програми для підготовки магістрів з відображенням її унікальності. Крім того, рекомендував звернути увагу на перелік вибіркового компонентів, які б могли у повній мірі реалізувати право здобувачів на формування своєї індивідуальної траєкторії. Для цього він запропонував розширити каталог ВК.

Рекомендував перелік ПРН у програмі узгодити з ПРН, що регламентовані стандартом підготовки магістрів за напрямом, та виділити унікальність програми у додаткових програмних результатах навчання.

Ярослав ДЗЮБА, студент 1 м курсу запропонував розширити каталог ВК за рахунок введення у перелік ВК, або у ОК додаткової теми про світовий досвід інноваційної діяльності у галузі харчових технологій.

Тетяна СТЕПАНОВА зазначила, що враховуючи професійну спрямованість ОПП підготовки магістрів, доцільно збільшити навантаження на технологічні аспекти підготовки фахівців та зменшити наукову складову і ОК Науково-дослідна робота реалізувати у кількості 5 кредитів та ввести у обов'язковий блок компонент, що забезпечить здобуття навиків та вмінь у моделюванні та оптимізації технологічних процесів.

Анастасія КРУТАСЬ висловила побажання підсилити унікальність програми шляхом розширення професійної складової для здобуття фахових компетентностей та програмних результатів навчання.

3. Оксана МЕЛЬНИК представила проект ОНП «Доктор філософії», гарантом якої вона є. Ознайомила присутніх з особливостями програми та основними змінами, які були представлені на розгляд. Озвучила зміни у складі проектної групи, з проектної групи було виведено аспіранта 4 року навчання Середу О.Г. та введено аспіранта 1 року навчання Губу С.О.

Мельник О.Ю. представила зміни у структурно-логічній схемі програми: виділення загального обов'язкового блоку та фахового обов'язкового блоку.

Андрій ПОГРЕБНЯК зазначив, що каталог ВК для докторів філософії також доцільно розширити для реалізації права здобувачів на формування індивідуальної траєкторії навчання, та вибору напрямку близького темі дисертаційного дослідження.

Марина САМІЛИК висловила зауваження, що дисципліни обов'язкового фахового блоку дублюються (Методологія проведення наукових досліджень та Моделювання та планування наукового експерименту). Висловила побажання реорганізувати їх.

ВИРІШИЛИ:

1. Врахувати пропозиції та побажання, висвітлені стейкхолдерами під час засідання робочої (проектної) групи в рамках «Проектування та оновлення освітніх програм» зі спеціальності G 13 Харчові технології та представлених у рецензіях на освітні програми.
2. Представникам стейкхолдерів надати свої пропозиції до силабусів дисциплін, навчальних планів першого-другого рівнів підготовки здобувачів вищої освіти для здобуття майбутніми фахівцями зі спеціальності G13 Харчові технології знань та умінь, необхідних для подальшої професійної діяльності.
3. Продовжити практику таких засідань у подальшому для внесення коректив до проектів освітніх програм, навчальних планів зі спеціальності G 13 Харчові технології з урахуванням сучасних потреб стейкхолдерів для підвищення якості підготовки здобувачів.
4. Долучати до роботи інших стейкхолдерів та систематично проводити анкетування та опитування стосовно якості підготовки здобувачів першого та другого освітніх рівнів для внесення пропозицій щодо покращення змісту та наповнення освітньо-професійних та освітньо-наукової програми підготовки здобувачів зі спеціальності G 13 Харчові технології.

Голова засідання

О.Ю. Мельник

Секретар

Я.А. Конопля