



Сумський національний
аграрний університет

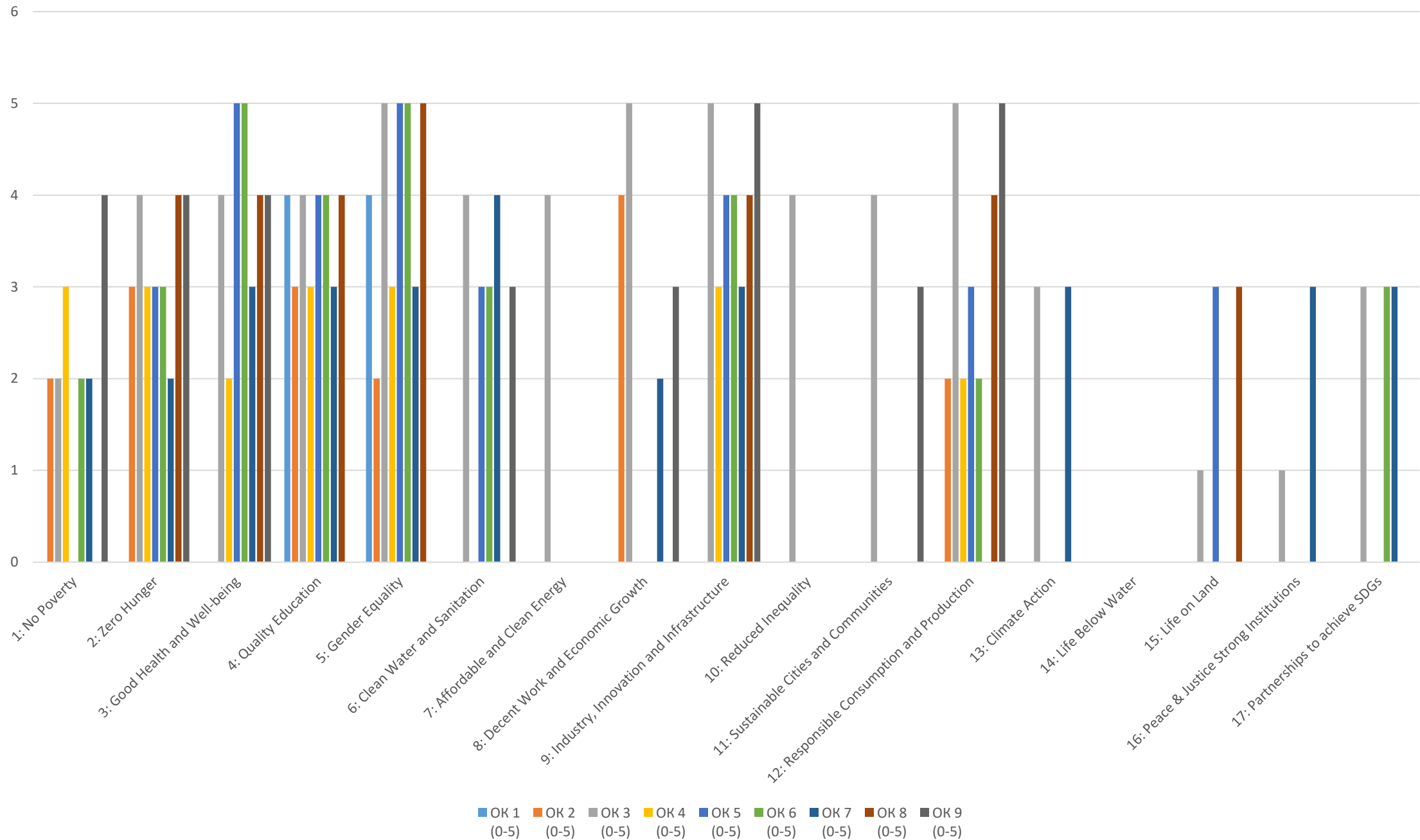
Університет, що вивчає життя!

**ОБГОВОРЕННЯ ОП
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
СВО МАГІСТР
зі спеціальності G 13 Харчові технології
АНАЛІЗ**

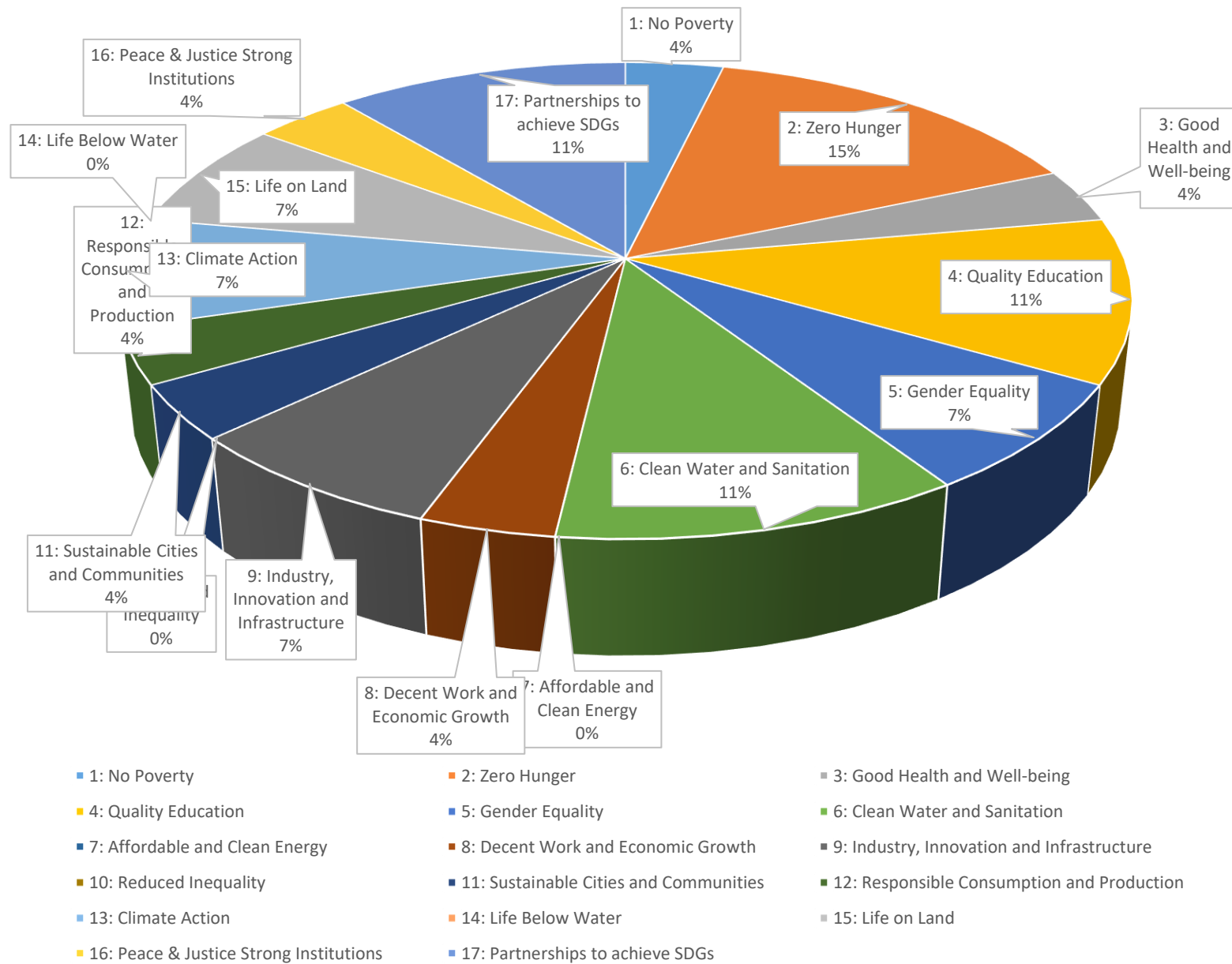
Наявність акредитації

Акредитована НАЗЯВО №1937 Дата видачі
30.06.2021 Строк дії до 01.07.2026.

Узагальнена інформація по ОПП Харчові технології



Складова використання ЦСР у ОПП





1. Опосередкований рівень забезпечення компетентностей щодо виконання професійних завдань у закладах ресторанного господарства.
2. Опосередкований рівень відображення регіонального контексту у ПРН ОП – рекомендується більш повно враховувати регіональний аспект при формулюванні унікальних ПРН.
3. Блоковість вибірових дисциплін (представлених по 2-3) при реалізації права на формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії.
4. Досягнення компетентностей і програмних результатів навчання між освітніми компонентами розподілено нерівномірно.
5. Епізодичний підхід до проведення анкетувань здобувачів, випускників, роботодавців і інших стейкхолдерів з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП.
6. Відсутність контактних даних для звернень щодо внесення пропозицій до оприлюдненого для громадського обговорення проєкту ОП.
7. Відсутність документального оформлення співпраці студентів із роботодавцями під час виконання наукових робіт.
8. Потребує активізації участь НПП та здобувачів вищої освіти в програмах академічної мобільності.
9. Відсутність за ОП студентського наукового гуртка.
10. Відсутність опитувань здобувачів щодо наявності/відсутності випадків порушення академічної доброчесності.
11. Недостатність у НПП публікацій за окремими дисциплінами, зокрема «Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств», «Управління якістю харчової продукції», «Біологічно активні компоненти і здоров'я».
12. Недостатність залучення роботодавців до читання лекцій та проведення майстер-класів під час реалізації ОП.
13. Недостатність матеріально-технічного забезпечення лабораторії технології харчування для опанування дисциплін, що стосуються галузі ресторанного господарства.



1. Оновлення ОП з врахуванням цілей сталого розвитку, мапування ОП.
2. Рівномірний розподіл ПРН за ОК.
3. Широкий перелік ВК, забираємо блоки.
4. Підсилення роботи з роботодавцями, внесення конкретних пропозицій під час обговорення ОП.
5. Проведення регулярних анкетувань здобувачів, випускників, роботодавців з метою збору пропозицій і рекомендацій для удосконалення ОП.
6. Заклучення договорів з іншими ЗВО, академічна мобільність студентів та викладачів.
7. Оновлення змісту ОК на основі наукових досягнень, підвищення кваліфікації НПП з обов'язковим внесенням інформації у силабуси ОК. Рекомендована література до вивчення ОК має містити публікації викладача. Обговорення силабусів зі студентами (тематика, контроль).