

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Протокол №1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології» від 29.02.2022 р.

ПРИСУТНІ: робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології» - Мельник О.Ю.- голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування; Кондакова А.В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»; Коцюба Н.І., власник ТОВ «Family»; Мороз Я.М., головний технолог ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла»; Опришко В. Л., директор ТОВ «БЛИЦ»; Хярм В.М., директор Путивльського коледжу Сумського національного аграрного університету; Болгова Н.В., кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів; Самілик М.М., кандидат технічних наук, доцент, зав. кафедри технологій та безпечності харчових продуктів.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр».
2. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр».
3. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Харчові технології» СВО «Доктор філософії».
4. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» СВО «Бакалавр».

1. **Мельник О.Ю.** ознайомила з ОПП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання, перелік ОК та їх обсяг. Зазначила, що в програмі враховано вимоги стандарту вищої освіти, значну увагу приділено формуванню у здобувачів практичних навичок роботи з сучасним обладнанням, умінню застосовувати знання з харчової хімії, мікробіології, інженерії та менеджменту якості. Програма поєднує фундаментальну підготовку з професійною спеціалізацією та сприяє розвитку критичного мислення, здатності до командної роботи та комунікації у професійній сфері, зокрема іноземною мовою.

Головний технолог ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла» **Мороз Я.М.** підтвердила важливість практичної підготовки здобувачів та зазначила, що для успіху майбутнього фахівця набуття професійних та практичних навичок не є достатнім, оскільки в умовах інтенсивного розвитку харчової промисловості важливим також є розвиток і соціальних навичок командної роботи, критичного мислення та презентації своїх досягнень, на що потрібно звернути увагу при підготовці майбутніх фахівців.

2. **Мельник О.Ю.** ознайомила з ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання, перелік ОК та їх обсяг.

В процесі обговорення виступила власник ТОВ «Family» **Коцюба Н.І.**, яка зазначила про важливість співпраці з бізнесом, підсилення взаємодії в розрізі проведення гостьових лекцій та майстер-класів виробниками-практиками, як в аудиторіях та лабораторіях університету, так і на базі підприємств.

Болгова Н.В. зазначила, що формування програмних результатів навчання (ПРН) є ключовим етапом розроблення та вдосконалення освітніх програм. Відповідність ПРН державним стандартам забезпечує єдність освітнього простору, прозорість та зрозумілість як для здобувачів, так і для роботодавців. Вона запропонувала сформулювати із стандарту основні ПРН та доповнити перелік додатковими, які дозволять відобразити специфіку освітньої програми, її унікальність з урахування потреб ринку виробництва харчової продукції.

3. **Мельник О.Ю.** ознайомила з ОПП «Харчові технології» третього рівня вищої освіти, представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання, перелік ОК та їх обсяг. Підготовка докторів філософії має важливе значення, оскільки забезпечує розвиток національної науки та освіти, а також формує кадровий потенціал для інноваційного сектору харчової промисловості.

Під час обговорення ОПП виступила **Самілик М.М.**, яка зазначила про доцільність перегляду переліку ВК з врахуванням опитування здобувачів. Аналізуючи результати опитування здобувачів, до переліку вибірових компонентів доцільно включити дисципліни, пов'язані з вивченням перетворень у харчових системах для конкретних випадків наукових досліджень здобувачів згідно тематики дисертаційної роботи, та дисципліни системного аналізу і обробки наукової інформації.

Директор ТОВ «БЛИЦ» **Опришко В.Л.** зазначив, що тематика дисертаційних досліджень докторів філософії, що формується у співпраці з підприємствами, має особливе стратегічне значення, оскільки поєднує наукові здобутки з реальними потребами виробництва харчових продуктів. Це забезпечить практичну спрямованість наукової роботи та дозволить ефективно використовувати інтелектуальний потенціал закладів вищої освіти.

4. **Самілик М.М.** ознайомила з проектом ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» СВО «Бакалавр» представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання, перелік ОК та їх обсяг. Зазначено, що фокус ОПП спрямовано на спеціальну освіту у галузі виробництва крафтової харчової продукції, набуття теоретичних знань та практичних навичок у галузі ресторанних технологій, гастрономії та практичну підготовку на провідних підприємствах з виробництва крафтової продукції, дуальну освіту. Гарант освітньої програми повідомила, що унікальність освітньої програми реалізується в межах ПРН28-30.

ВИРІШИЛИ:

1. Підсилити роботу по залученню здобувачів до тренінгів, студентських наукових і соціальних проєктів для забезпечення розвитку як професійних, так і соціальних компетентностей. Викладачам, що викладають ОК, розширити перелік методів навчання для формування соціальних навичок у здобувачів.

2. Забезпечити систематичне проведення гостьових лекцій та майстер-класів виробниками-практиками. Перелік ПРН ОПІ ОС «Магістр» спеціальності 181.

«Харчові технології» привести у відповідність зі стандартом освіти та виділити додаткові ПРН, що дозволить відобразити специфіку програми.

3. Переглянути перелік ВК з метою їх реорганізації з врахуванням пропозицій здобувачів. Поглибити практичну спрямованість наукової роботи з врахуванням потреб виробництва.

Голова

Секретар

Мельник О.Ю.

Попова В.М.