

# 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 17.02.2022р.

**ПРИСУТНІ:** робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології»-Мельник О.Ю.-голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування, гаран ОНП «Харчові технології»; 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, гарант ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації».

## ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Розгляд та обговорення проектів ОП «Харчові технології» СВО «Бакалавр», СВО «Магістр», СВО «Доктор філософії».

2. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» СВО «Бакалавр».

1. **Мельник О.Ю.** ознайомила з проектом 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. До розгляду присутніх було представлено перелік вибірових компонентів освітньої програми.

Директор ТОВ «БЛИЦ» **Опришко В.Л.** запропонував розширити блок вибірових компонентів дисциплінами прокритично-професійного спрямування.

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

Для досягнення основних цілей програми відповідно стандарту було зменшено кількість ПРН та виділено додаткові ПРН 14, ПРН 15, що дозволить показати унікальність програми.

**Мельник О.Ю.** ознайомила з проектом ОНП «Харчові технології» третього (доктор філософії) рівня вищої освіти, представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання, перелік ОК та їх обсяг.

Враховуючи затвердження стандарту вищої освіти підготовки докторів філософії доцільно адаптувати ОНП (ЗК, ФК та ПРН) до вимог стандарту. Для покращення реалізації ОНП та здобуття здобувачами необхідних ПРН доцільно змінити структурно-логічну схему вивчення окремих ОК шляхом перенесення ОК13 Педагогічної практики у 4 семестр, а ОК 2 Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності - у 3.

2. 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.

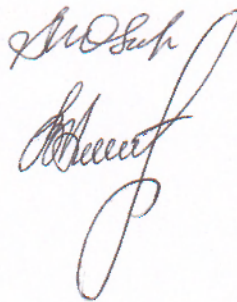
### **ВИРІШИЛИ:**

1. Подати проекти ОП «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації» на затвердження Вченою радою університету.

2. Переглянути перелік ВК з метою їх реорганізації з врахуванням пропозицій здобувачів. Поглибити практичну спрямованість ВК з урахуванням потреб виробництва.

Голова

Секретар



Мельник О.Ю.

Попова В.М.