

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Протокол № 1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд проектів освітніх програм та їх оновлення» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

від 26.12.2023 р.

ПРИСУТНІ: робоча (проектна) група спеціальності 181 «Харчові технології» - Мельник О.Ю. - голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування (член проектної групи); Кошель О.Ю. – доктор філософії, доцент, гарант ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр»; Болгова Н.В., к. с.-г. н., доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, декан факультету харчових технологій (член проектної групи); Савченко-Перерва М. Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування (член проектної групи); Турчина С.Г., к.е.н., доцент кафедри менеджменту; Байдак Л.І., ст. викладач кафедри іноземних мов; Лихацька М.В., технолог Решетилівського заводу; Пащенко О. В., директор комплексу переробки курчат-бройлерів ТОВ «Агро-Рось», Краснополова О.А., директор ФОП Краснополова Ольга Анатоліївна, «Кулінарна студія Ольги Краснополовой»; Степанова Т.М., к.т.н., доцент кафедри технології харчування; Бабенко Богдана, студентка 3 курсу факультету харчових технологій, студентський декан; Дзюба Ярослав, студент 4 курсу факультету харчових технологій; Феценко Даша, студентка 2 курсу магістратури, Середа Ольга, аспірант 3 курсу кафедри технології харчування.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Бакалавр», обговорення та внесення пропозицій.
2. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Магістр», обговорення внесення пропозицій.
3. Ознайомлення з проектом ОПП «Харчові технології» СВО «Доктор філософії», обговорення та внесення пропозицій.

1. Кошель О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Бакалавр». Розповіла про особливості навчання студентів за даною програмою та представила перелік основних та вибіркових компонентів програми.

Мельник О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам висловити зауваження та внести пропозиції по даній програмі.

Пащенко О.В. зазначив, що доцільно ввести до основних чи вибіркових компонентів програми дисципліну «Управління персоналом», яка дасть можливість студентам більш детально сформулювати комплекс теоретичних

знань і умінь щодо розробки та здійснення кадрової політики на сучасних харчових підприємствах.

Лихацька М.В. запропонувала підсилити теоретичну та практичну підготовку здобувачів щодо управління безпечністю харчових продуктів з використанням принципів системи НАССР, для того, щоб студенти могли отримати навички для створення на підприємстві умов для виробництва безпечної продукції шляхом визначення (ідентифікації) і контролю небезпечних чинників та своєчасного усунення небезпек.

Краснополова О.А. внесла пропозицію щодо розширення баз для проведення переддипломної, виробничої, професійної практики бакалаврів та магістрів, що дасть змогу урізноманітнити та розширити знання та навички студентів, дозволить вибудувати індивідуальну траєкторію розвитку кожного здобувача. Враховуючи підсилений інтерес здобувачів до інноваційних технологій харчової продукції, запропонувала у весняному семестрі проведення майстер-класів у лабораторіях кафедри за різноманітною тематикою.

Бабенко Богдана, студентський декан ФХТ, запропонувала додати до переліку освітніх компонентів програми підготовки бакалаврів додаткові вибіркові дисципліни, такі як «Пекарське та кондитерське мистецтво», «Мій власний бізнес». Це створить чудову можливість для студентів спробувати різні навички в різних напрямках та визначитися щодо своїх інтересів.

Дзюба Ярослав, студент 4 курсу вніс пропозиції щодо викладання дисциплін «Біохімія» та «Мікробіологія» у різних семестрах. Оскільки дисципліни є досить складними, розділення по різних семестрах дасть змогу краще засвоїти матеріал, і більш детально з ним ознайомитися. Також Дзюба Я. запропонував збільшити перелік додаткових вибіркових компонентів, щоб кожен студент зміг вибрати дисципліну щодо своїх інтересів.

2. Мельник О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр». Розповіла про особливості програми, її фокус та унікальність, представила перелік основних та вибіркових компонентів програми.

Кошель О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам внести зауваження та пропозиції по даній програмі.

Болгова Н.В. запропонувала ввести дисципліну «Розробка бізнес проектів», для отримання практичних навичок, необхідних для старту, відновлення або масштабування бізнесу. Відмітила, що в рамках вивчення даної дисципліни студенти змогли б підготувати розділ кваліфікаційної роботи відповідно до методичних вказівок.

Савченко-Перерва М.Ю. зауважила, що ОКЗ «Інноваційний інжиніринг» має тему: «Концепція інноваційного проекту», тому вводити окрему дисципліну у обов'язковому блоці «Розробка бізнес проектів» є недоцільним. Можна ввести дану дисципліну як вибірковий компонент.

Степанова Т.М. висловила пропозицію про важливість інтеграції положень Цілей сталого розвитку (ЦСР) у зміст дисциплін програми підготовки магістрів, що є важливим кроком для забезпечення сучасної якості

освіти та формування у здобувачів компетентностей, необхідних для вирішення глобальних і локальних викликів. Оскільки магістри як майбутні керівники, науковці та фахівці високого рівня мають володіти не лише професійними знаннями, а й системним розумінням принципів сталого розвитку.

Пашенко О.В. зазначив про важливість співпраці з бізнесом, підсилення взаємодії в розрізі виконання магістерських робіт на замовлення підприємств із реальним практичним впровадженням.

Фещенко Даша, студентка 1 м курсу запропонувала збільшити кількість кредитів для практичної підготовки здобувачів для набуття професійних навиків організації виробництва, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів та кулінарних виробів.

З. Мельник О.Ю. ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Доктор філософії». Розповіла про особливості ОНП підготовки докторів філософії, про зміни вимог щодо підготовки та захисту дисертаційних робіт.

Кошель О.Ю. запропонувала членам проектної групи, роботодавцям та студентам внести зауваження та пропозиції по даній програмі.

Болгова Н.В. зазначила, що серед побажань внутрішніх стейкхолдерів (науково-педагогічних працівників) слід відмітити необхідність залучення до проведення лекцій чи гостьових лекцій представників харчових виробництв для поділу досвідом провідними працівниками та фахівцями-практиками зі здобувачами та викладачам на фаховоорієнтованих дисциплінах.

Степанова Т.М. наголосила на необхідності врахувати внесені пропозиції від внутрішніх стейкхолдерів. Зазначила необхідність корегування структурно-логічної схеми, враховуючи логічність викладення ОК, зокрема ОК 6 та ОК 14. Також сказала про важливість оновлення методичних матеріалів по дисциплінах, зокрема силабусів дисциплін, що будуть викладатися за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО «Доктор філософії» за оновленою освітньою програмою.

Савченко-Перерва М.Ю. зауважила, що в ОНП доцільно перелік обов'язкових компонентів розділити на обов'язкові компоненти загальної підготовки та обов'язкові компоненти професійної підготовки.

Середа О.Г. донесла думку здобувачів щодо перегляду переліку ВК та внесення в нього дисципліни, під час вивчення якої здобувачі могли б розглядати питання за темою дисертаційної роботи.

Вирішили:

1. Врахувати пропозиції та побажання, висвітлені стейкхолдерами під час засідання робочої групи в рамках «Проектування та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за СВО «Бакалавр», розширити перелік ВК, підсилити теоретичну та практичну підготовку за рахунок включення тем щодо управління безпечністю харчових продуктів з використанням принципів системи НАССР або включення окремої

дисципліни. Сприяти розширенню баз практики за рахунок заключення договорів з провідними підприємствами галузі.

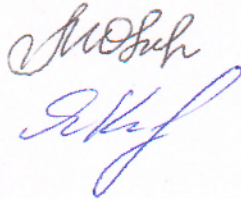
2. Розглянути зміст ОК ОПП підготовки магістрів відповідно до Цілей сталого розвитку для їх інтеграції у навчальний процес. Посилити співпрацю з бізнесом шляхом проведення гостьових лекцій, майстер-класів, виконання кваліфікаційних робіт, які мають практичне значення та їх результати можуть бути впроваджені у виробництво. Збільшити обсяг професійної практики для посилення практичної фахової складової ОП.

3. Переглянути зміст ОНП підготовки докторів філософії та перелік ОК, врахувати побажання здобувачів щодо змісту ВК, розширити залучення до проведення гостьових лекцій представників харчових виробництв для поділу досвідом провідними працівниками та фахівцями-практиками зі здобувачами та викладачам на фаховоорієнтованих дисциплінах, систематично працювати над оновленням методичних матеріалів з дисциплін.

3. Продовжити практику таких засідань у подальшому та вносити корективи до проектів освітніх програм, навчальних планів, силабусів дисциплін з урахуванням сучасних потреб стейкхолдерів.

5. Долучати до роботи інших стейкхолдерів та систематично проводити анкетування та опитування стосовно якості підготовки здобувачів першого та другого освітніх рівнів та внесення пропозицій для покращення змісту та наповнення овітніх програм зі спеціальності «Харчові технології».

Голова засідання



О.Ю. Мельник

Секретар

Я.А. Конопля