

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Протокол № 1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності G13 «Харчові технології» від 26.02.2026 р.

**ПРИСУТНІ:** робоча (проектна) група спеціальності G13 «Харчові технології» - Оксана МЕЛЬНИК - голова засідання, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування (член проектної групи); гарант ОНП «Харчові технології», 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; Сергій Боковець - д.ф., доцент кафедри технології харчування; Тетяна Синенко - д.ф., доцент кафедри технології харчування; Ольга СЕРЕДА - д.ф., ст. викладач кафедри технології харчування

**представники роботодавців:** голова ради роботодавців – Оксана ГЛАДІЛНА, начальник цеху з виробництва майонезу та розливу олій ПАТ «Сумський завод продовольчих товарів», Лідія КОНДРАШИНА - менеджер системи якості ТОВ «Гуала Кложерс Технологія Україна», Олександр ПАЩЕНКО - директор комплексу переробки курчат-бройлерів ТОВ «Агро-Рось»; Олександр МАТІСОВ - комерційний директор ТДВ Охтирський хлібокомбінат.

**представники академічної спільноти:**

Білик Олена – професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ,

**представники студентства:**

Денис ЗАВГОРОДНІЙ- аспірант I року навчання,

Валентин ЧЕРНЯКОВ - аспірант III року навчання

**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. **Олена КОШЕЛЬ**, гарант ОПП «Харчові технології», ознайомила з проектом освітньої програми «Харчові технології» СВО «Бакалавр» та основними змінами, які були представлені на розгляд.

**Марина САВЧЕНКО** запропонувала внести зміни до розділу 1 освітньо-професійної програми відповідно до рекомендацій відділу забезпечення якості університету про створення та перегляд ОП, а також підкоригувати та конкретизувати назви дисциплін вибіркового циклу.

**Оксану МЕЛЬНИК** рекомендувала внести зміни до освітнього компонента ОК19 «Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» та інших технологічних дисциплін, а саме — замінити форму підсумкового контролю з диференційованого заліку на екзамен у зв'язку зі значним обсягом навчального матеріалу та необхідністю підвищення ефективності оцінювання результатів навчання та їх кращої відповідності програмним результатам навчання.

**Олена БЛІК** рекомендувала уточнити питання щодо розподілу освітнього компонента ОК1 «Історико-філософські студії» на складові ОК1.1 та ОК1.2, а також забезпечити коректне відображення зазначених змін у матриці відповідності програмним результатам навчання (ПРН) та компетентностям (КР) відповідно до структури освітньо-професійної програми.

**Олександр ПАЩЕНКО** звернув увагу на необхідність більш ретельного підходу до формування тем кваліфікаційних робіт здобувачів освіти, зокрема в частині удосконалення технологій виробництва. Він рекомендував обирати рецептурні компоненти, що є технологічно сумісними, доступними для впровадження та можуть бути апробовані в умовах реального виробництва. Також він наголосив на важливості сприяння підвищенню рівня володіння студентами іноземною мовою з метою розширення їх професійних можливостей і забезпечення доступу до сучасних наукових джерел.

**Лідія КОНДРАШИНА** акцентувала увагу на необхідності формування у здобувачів освіти навичок роботи з нормативною документацією з огляду на сучасні вимоги та процеси євроінтеграції. Запропоновано в межах технологічних дисциплін приділяти більше уваги питанням застосування стандартів, технічних умов, інструкцій та інших регламентуючих документів, що регулюють діяльність у сфері харчових технологій.

*За результатами обговорення внесено такі правки та уточнення до тексту ОПП:*

1. Обов'язковий компонент ОК1 «Історико-філософські студії» розділити на складові ОК1.1 та ОК1.2:  
ОК1.1 «Історія» (2,5 кредити ECTS);  
ОК1.2 «Філософія» (2,5 кредити ECTS).
2. У розділі 1 «Профіль освітньо-професійної програми» вилучено пункт щодо строку дії програми (відповідно до чинної практики оформлення ОПП після внесення змін до нормативної бази); змінено дату акредитації.
3. Форму контролю ОК 19 Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, ОК 20 Технології переробки

рослинної сировини, ОК 21 Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, ОК 24 Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби блоку професійної підготовки змінено на іспит.

4. - з ОПП виключено розділ «Перелік нормативних посилань», оскільки зазначений розділ не належить до обов'язкових складників освітньої програми відповідно до чинних вимог стандартів вищої освіти та критеріїв акредитації НАЗЯВО і буде виключений з нової редакції Положення про освітні програми СНАУ;
5. В результаті обговорення підсумків акредитації ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» розділити ОК 33, який складався з трьох видів практики, на окремі ОК 33 — Навчальна практика, ОК 34 — Виробнича практика, ОК 35 — Переддипломна практика.

2. Гарант ОПП СВО Магістр, к.т.н., доцент **Марина САВЧЕНКО** представила основні положення проекту, структуру програми, цілі, компетентності, програмні результати навчання та перелік освітніх компонентів.

**Олександр ПАЩЕНКО** (представник роботодавців / випускник) наголосив на необхідності вивчення української мови як важливої складової професійної комунікації в Україні, а також на критичній важливості якісного володіння англійською мовою для участі у міжнародних проектах, читання наукової літератури та співпраці з іноземними партнерами. Він також звернув увагу на недостатній рівень окремих кваліфікаційних робіт магістрів у попередні роки та рекомендував посилити науково-методичне супроводження, контроль академічної доброчесності та практичну спрямованість магістерських досліджень.

**Олена БЛИК** (представниця академічної спільноти) підкреслила важливість посилення практичної складової програми, зокрема через розширення співпраці з підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства під час професійної практики.

**Оксана МЕЛЬНИК** (завідувачка кафедри технології харчування, к.т.н., доцент), наголосила на доцільності системного інтегрування принципів сталого розвитку в зміст освітньої програми та запропонувала включити відповідні теми як окремі тематичні одиниці до робочих програм (силабусів) ключових дисциплін, зокрема «Інноваційні технології в підприємствах галузі», «Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості», «Менеджмент якості та безпечності харчової продукції» та відповідних вибіркових компонентів, забезпечивши чітке відображення екологічної безпеки, ресурсоефективності, циркулярної економіки, принципів «зеленого» переходу та Цілей сталого розвитку ООН (зокрема Цілі 2, 12, 13) у тематичних планах, змістових модулях, компетентностях і очікуваних результатах навчання.

За результатами конструктивного обговорення внесено такі правки та уточнення до тексту ОПП:

6. Змінено члена проектної групи – Ярослава Дзюбу, здобувача другого курсу на Катерину Влізько, здобувачку першого року навчання.

7. У розділі 1 «Профіль освітньо-професійної програми» вилучено пункт щодо строку дії програми (відповідно до чинної практики оформлення ОПП після внесення змін до нормативної бази); змінено дату акредитації.
8. Мету освітньо-професійної програми уточнено та звужено, з акцентом на ключові пріоритети: розробку та впровадження безвідходних, ресурсоефективних та екологічно безпечних технологій виробництва харчової продукції на засадах сталого розвитку (згідно рекомендацій ЕК).
9. У підрозділі «Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання» вилучено №2310, №2320 та №2359 про викладацьку діяльність як основний напрям професійної реалізації випускників, оскільки акцент програми зроблено на практичній, технологічній та інноваційній діяльності в галузі.
10. Кількість унікальних (додаткових) програмних результатів навчання (ПРН) зменшено до двох, що дозволило уникнути дублювання з обов'язковими ПРН та зробити формулювання більш чіткими й вимірюваними.
11. Обов'язковий компонент ОК1 «Ділова іноземна мова» перейменовано на «Ділова професійна мова», розділено на два окремі модулі:
  - ОК1.1 «Ділова іноземна мова» (2,5 кредити ECTS);
  - ОК1.2 «Ділова українська мова» (2,5 кредити ECTS).

3. Гарант ОНП підготовки докторів філософії, Оксана МЕЛЬНИК, представила проект ОНП, ознайомила присутніх з особливостями програми та основними змінами, які були представлені на розгляд.

**Олександр МАТІСОВ** висловив пропозиції щодо удосконалення освітньо-наукової програми підготовки докторів філософії шляхом розширення співпраці з виробництвом, апробації у виробничих умовах досягнень здобувачів для перевірки наукових розробок безпосередньо на базі діючих харчових підприємств з метою підтвердження їх технологічної доцільності, економічної ефективності та безпечності. Такий етап дозволить оцінити працездатність запропонованих технологій, рецептур, режимів обробки або інноваційного обладнання в реальних умовах виробництва з урахуванням масштабування процесів. Крім того, доцільним було б впровадження системи наставництва (mentorship) для молодих дослідників, коли представник з підприємства консультує здобувача стосовно практичного впровадження технології на підприємстві.

**Олена БЛИК** висловила пропозицію уніфікувати структуру силабусів у таблиці тематики лекцій, практичних занять та самостійної роботи. Також передбачити навчальним планом більше лабораторних робіт в ОК професійного блоку для отримання здобувачами фахових навиків та компетенцій.

**Валентин ЧЕРНЯКОВ** зазначив, що стрімкий розвиток цифрових технологій у науковій та освітній діяльності зумовлює потребу введення у вибірковий блок освітньо-наукової програми дисципліни, присвяченої використанню штучного інтелекту. Оскільки використання інструментів штучного інтелекту сприяє підвищенню ефективності наукових досліджень, зокрема під час пошуку та аналізу наукової інформації, оброблення великих

масивів даних, моделювання технологічних процесів, планування експериментів та підготовки наукових публікацій. На мою думку, така дисципліна є актуальною, оскільки дозволяє сформувати навички відповідального й ефективного використання сучасних цифрових інструментів під час виконання дисертаційного дослідження, підготовки наукових статей, презентації результатів та академічної комунікації.

**Наталя БОЛГОВА** звернула увагу на доцільність системного представлення інформації щодо академічної доброчесності, що зумовлено необхідністю підготовки молодих науковців до публікаційної діяльності, написання дисертації, участі у міжнародних наукових проєктах. Формування усвідомленого ставлення до принципів академічної доброчесності сприяє підвищенню якості освітнього процесу, розвитку відповідальної наукової культури та зміцненню довіри до результатів наукових досліджень.

Мельник О.Ю. представила зміни у ОНП за результатами обговорення програми:

- у розділі 1 «Профіль освітньо-наукової програми» вилучено пункт щодо строку дії програми (відповідно до чинної практики оформлення ОП після внесення змін до нормативної бази);

- внесено корективи у визначення фокусу ОНП стосовно сприяння реалізації Цілей сталого розвитку через розроблення інноваційних, безпечних та ресурсощадних технологій виробництва харчових продуктів, що орієнтовані на забезпечення продовольчої безпеки, відповідального виробництва і споживання та підвищення якості життя населення;

- форму контролю ОК 8 Методологія проведення наукових досліджень блоку професійної підготовки змінено на іспит, а ОК 11 Сучасні інструментальні методи дослідження - на залік для підвищення об'єктивності оцінювання, стимулювання науково-дослідної активності аспірантів та забезпечення високої якості їх підготовки;

- у переліку вибірових компонентів ВК Тепломасообмінні процеси та біохімічні перетворення у харчових системах (оскільки дана ВК не була обрана здобувачами жодного разу) замінено на Застосування ІШ у освітній та науковій діяльності;

- з ОНП виключено розділ «Перелік нормативних посилань», оскільки зазначений розділ не належить до обов'язкових складників освітньої програми відповідно до чинних вимог стандартів вищої освіти та критеріїв акредитації НАЗЯВО і буде виключений з нової редакції Положення про освітні програми СНАУ.

### **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-третього рівнів підготовки здобувачів вищої освіти для здобуття майбутніми фахівцями зі спеціальності G13 Харчові

технології знань та умінь, необхідних для подальшої професійної діяльності. Провести аудит силябусів під час доопрацювання ОПП та ОНП з метою посилення інтегрування принципів сталого розвитку в них відповідно до мети програми, вимог Стандарту вищої освіти та принципів ESG у харчовій галузі.

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.

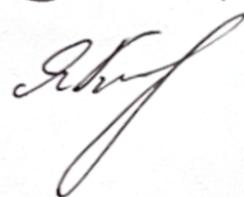
4. Долучати до роботи інших стейкхолдерів та систематично проводити анкетування та опитування стосовно якості підготовки здобувачів першого та другого освітніх рівнів для внесення пропозицій щодо покращення змісту та наповнення освітньо-професійних та освітньо-наукової програми підготовки здобувачів зі спеціальності G 13 Харчові технології.

Голова засідання



Оксана МЕЛЬНИК

Секретар



Яна КОНОПЛЯ