

Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів Полтавського державного аграрного університету

Освітня програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ рівень вищої освіти БАКАЛАВР

освітня програма була на громадському обговоренні у період з 28 листопада 2023 року по 27 грудня 2023 року

<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/13413/proektophbakalavr2024rn281123.pdf>

Категорія стейкхолдерів	Власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції та її обґрунтування	Примітка про врахування/неврахування пропозиції
Внутрішній (гарант ОП)	Ніна БУДНИК	Полтавський державний аграрний університет	Подати в новій редакції змінені формулювання мети та особливості освітньо-професійної програми відповідно до СК15 та ПРН 28, визначених Університетом.	Враховано.
Внутрішній (викладач ОП)	Неля ВОЛКОВА	Полтавський державний аграрний університет	Введення дисципліни «Організація та планування діяльності підприємства» в освітньо-професійну програму Харчові технології є доцільним кроком з ряду причин. Її необхідність визначається тим, що вона розширює освітні можливості студентів, допомагає їм отримати глибше розуміння ключових аспектів функціонування підприємств у галузі харчових технологій. Дисципліна «Організація та планування діяльності підприємства» розширює область компетенцій студентів, надаючи їм можливість засвоїти теоретичні знання та практичні навички щодо організації та планування у харчовому виробництві. Це стає важливим компонентом професійної підготовки студентів, які прагнуть займатися управлінням чи підприємництвом у цій галузі. В контексті харчових технологій, де ефективно планування та організація є ключовими для забезпечення якості продукції та відповідності	Не враховано, тому що в ОП є ОК 2 «Економіка підприємства» і ОК 19 «Менеджмент харчових виробництв», які дають можливість здобути компетентності СК 11, СК 13 та забезпечують досягнення програмних результатів ПРН 23 «Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності» та ПРН 24 «Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових

			стандартам безпеки, ця дисципліна стає особливо актуальною. Вона дозволяє студентам зрозуміти, як оптимізувати виробничі процеси, керувати ресурсами та впроваджувати стратегічне планування для досягнення бізнес-цілей в харчовій промисловості. Крім того ця дисципліна відповідає сучасним вимогам ринку праці, де роботодавці висувують вимоги до фахівців, які мають не лише технічні знання, але і уміння ефективно керувати бізнес-процесами. Введення цієї дисципліни розширить можливості випускників спеціальності 181 Харчові технології і зробить їх більш конкурентоспроможними на ринку праці. Отже, враховуючи вищезазначені аспекти, вважаємо доцільним включення дисципліни «Організація та планування діяльності підприємства» в навчальний план ОПП Харчові технології як важливий елемент для розвитку компетенцій та успішної кар'єри студентів у сфері харчових технологій.	продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів», що передбачені стандартом вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 181 Харчові технології.
Зовнішній (академічна спільнота)	Лариса АГУНОВА	Одеський національний технологічний університет (доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів)	Доцільно ввести в програму навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» тему по виробництву тваринних топлених жирів, яка сприятиме формуванню цілісного розуміння та засвоєння знань з первинної переробки продуктів забою тварин.	Враховано.
Зовнішній (представник роботодавців)	Карина КОВАЛЕНКО	Начальник ковбасного цеху ТМ «Тахтаулівські ковбаси» ФОП Венгровський В.В., співвласниця	Доцільно ввести в програму навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» тему з переробки вторинної сировини м'ясної промисловості, що в подальшому сприятиме кращому розумінню та засвоєнню навчальної дисципліни «Комплексна переробка	Враховано.

		готельно-ресторанного комплексу «Віват Провінція»	вторинної рослинної та тваринної сировини».	
Зовнішній (представник роботодавців)	Тетяна БОНДАР	ТОВ «Домінік Ко» (старший інженер-технолог борошняного цеху №2)	За можливості збільшити кількість кредитів для ОК «Технологія цукру та кондитерських виробів». Дана пропозиція пов'язана зі зростанням частки ВВП від продажу кондитерських виробів як на вітчизняному ринку так і за кордоном та збільшенням обсягу виробництва кондитерських виробів функціонального призначення для певної категорії людей.	Не враховано, тому що дана ОК і так має 4,5 кредити, чого достатньо для набуття професійних компетентностей з даної дисципліни, так як відсоток виконання курсових робіт і кваліфікаційних робіт за тематиками даної ОК є мінімальним.
Зовнішній (представник роботодавців)	Анна КОРСУН	ДП «Полтавастандарт-метрологія» (начальник мікробіологічної лабораторії НДВЦХП)	Доцільно збільшити кількість кредитів для ОК 25 «Технічна мікробіологія», яка є базовою для вивчення усіх технологій харчових виробництв та дисципліни «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», знання з яких є досить важливими для роботодавців.	Враховано.
Внутрішній (викладач ОП)	Євгенія ХМЕЛЬНИЦЬКА	Полтавський державний аграрний університет	Змінити назву ОК 16 «Контроль якості та безпечності харчових продуктів» на «Контроль якості та безпечності сировини і харчових продуктів», тому що сировина впливає на формування якості готової продукції і також потребує контролю якості та безпечності.	Взято до уваги (до програми навчальної дисципліни ОК 16 заплановано включення теми з контролю якості та безпечності сировини).
Внутрішній (викладач ОП)	Валерій СУКМАНОВ	Полтавський державний аграрний університет	Переглянути рекомендовані джерела інформації під час викладання ОК 1 «Вища математика» враховуючи специфіку харчових технологій, тому що в силабусі по ОК 1 не зазначена відповідна література.	Враховано

Внутрішній (здобувач вищої освіти)	Костянтин КОРНІЄНКО	Полтавський державний аграрний університет	Включити в програму навчальної дисципліни ОК9 «Фізика» теми, що розкривають сутність фізичних явищ у харчових технологіях, що сприятиме кращому розумінню та засвоєнню навчальних дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв» та «Реологія»	Враховано
Внутрішній стейкхолдер	Тетяна ЯПРИНЕЦЬ	Завідувачка навчально- методичного кабінету ПДАУ, кандидат педагогічних наук, доцент	Структурно-логічну схему ОПП подати у вигляді блок схеми із зазначенням повної назви кожної ОК.	Враховано