

Зміни до проекту Освітньо-професійної програми Харчові технології 2020 року набору

Запропонував зміни/пропозиції	В проекті	Зауваження/пропозиції/ запропоновані зміни	Результат обговорення
Будник Н.В.	<i>Передумови вивчення:</i> Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодшого спеціаліста.	<i>Подати в редакції:</i> Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодший бакалавр (освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст)	Прийняли рекомендації
Смірнова Д.О. (<i>здобувач вищої освіти</i>) Серік М.Л. (<i>директор нав.-наук. інституту харчових технологій та бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі</i>)	В проекті освітньо-професійної програми 28 програмних результатів навчання	Додати додатково ПРН: ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.	Прийняли дані рекомендації
Будник Н.В.	Кадрове забезпечення програми Розробники програми: 3 кандидати технічних наук, доценти.	Змінити на: Розробники програми: 1 доктор технічних наук, професор, 3 кандидати технічних наук, доценти, 2 кандидати сільськогосподарських наук, доценти.	Прийняли дані рекомендації
Кайнаш А.П.	<i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у	Подати в редакції: <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у	Прийняли рекомендації



	матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.	матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.	
Кайнаш А.П.	<p>Навчальна дисципліна Контроль якості та безпеки харчових продуктів нормативного терміну навчання (240 кредитів) – 4,0 кредити</p> <p>Навчальна дисципліна Контроль якості та безпеки харчових продуктів скороченого терміну навчання (120 кредитів) – 3,0 кредити</p>	За можливості навчальну дисципліну Контроль якості та безпеки харчових продуктів на різних потоках привести до однакової кількості кредитів	Прийняли дані рекомендації
Кайнаш А.П.	<p>Навчальна дисципліна ОК 36 «Технологія цукру та кондитерських виробів» блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, (240 кредитів) – 4,5 кредити</p> <p>Навчальна дисципліна ОК 13 «Технологія цукру та кондитерських виробів» блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, (120 кредитів) – 4,0 кредити</p>	Доцільно в ОПП на різних термінах навчання навчальну дисципліну «Технологія цукру та кондитерських виробів» привести до однакової кількості кредитів	Прийняли дані рекомендації
Кайнаш А.П.	<p>Навчальна дисципліна Організація та планування діяльності підприємства</p> <p>Навчальна дисципліна Економіка підприємства</p>	Недоцільно та необґрунтоване для ХТ викладання обох дисциплін. Пропонується залишити одну.	<p>Не прийняті дані зауваження в плані нормативного терміну навчання</p> <p>Прийняті в плані скороченого терміну навчання</p>
Кайнаш А.П.		Доцільно здобувачам вищої освіти скороченого терміну навчання навчальну дисципліну «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю»	Прийняли дані рекомендації

		перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	
Кайнаш А.П., Пікуль Г.І. (начальник Головного управління Держспоживслужби Полтавської області)		Враховуючи досвід провідних закладів вищої освіти, доцільно залишити навчальну дисципліну «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», але у вибіркового блоці.	Прийняли дані рекомендації
Глушко В.Ю. (технолог ковбасного цеху ФОП «Венгровський В.В.»)		Доцільно до переліку вибіркового дисциплін додати дисципліну для поглибленого вивчення особливостей нутрієнтного складу сировини і готової продукції, та внести до ОПП додаткові програмні результати	Прийняли дані рекомендації
Діденко С.Г. (начальник ковбасного цеху ФОП Венгровський В.В.)	Навчальна дисципліна «Проектування харчових виробництв»	Змінити назву на навчальна дисципліна «Проектування підприємств харчових виробництв»	Прийняли дані рекомендації(будуть враховані в ОПП 2021)
Здобувачі вищої освіти ступеня бакалавр спеціальності 181 Харчові технології	Навчальна дисципліна ОК 4 «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» вивчається в 2 семестрі	Навчальну дисципліну ОК 4 «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» викладати на старших курсах, а на першому курсі ввести «Загальний курс іноземної мови».	Не прийняті дані зауваження
Сукманов В.О., Пікуль Г.І. (начальник Головного управління Держспоживслужби Полтавської області)	В переліку компонент ОПП для скороченого терміну навчання навчальна дисципліна вибіркового блоку професійної підготовки ВБ5 «Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств»	Доцільно для здобувачів вищої освіти скороченого терміну навчання замінити на навчальну дисципліну «Технологічне обладнання харчових виробництв» та перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Прийняли дані рекомендації
Коваленко Р.В. (директор ПП «Білоцерківська агропромислова група»)	В переліку компонент ОПП для повного терміну навчання навчальна дисципліна «Біофізика»	Доцільно для здобувачів вищої освіти повного терміну навчання замінити на навчальну дисципліну «Фізика»	Прийняли дані рекомендації

Викладачами академії були внесені корективи до матриць загальних та фахових компетентностей та отримання програмних результатів навчання. Всі зміни внесені до матриць і відображені в освітньо-професійній програмі на 2020 рік набору.

Зміни, пропозиції та зауваження обговорені на засіданні науково-методичної ради спеціальності 181 Харчові технології протокол №8 від 18 травня 2020 року.

Голова науково-методичної ради
спеціальності Харчові технології

Тетяна КОДАК

Секретар

Іван ЖЕЛІЗНЯК