ЗМІНИ ДО ПРОЕКТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2021 РОКУ НАБОРУ
(магістерський рівень)

Запропонував зміни/пропозиції	В проекті	Зауваження/пропозиції/запропоновані зміни	Результат обговорення
Кузьменко Л.М.	*Загальна інформація.* Назва закладу: Полтавський державний аграрний університет	Заклад ще не змінив юридично назву, тому подати в редакції Полтавська державна аграрна академія	Прийнято зауваження
Кодак Т.С.	Цикл/ рівень НРК України – 8 рівень	*Подати в редакції* НРК України – 7 рівень	Прийнято зауваження
Кузьменко Л.М.	*Термін дії*: До проходження первинної акредитації освітньої програми	*Термін дії* – 5 років	Прийнято зауваження
Коломієць Р. В., директор Товариства з обмеженою відповідальністю «ПОЛТАВАХЛІБ-3»; Ремізова Н.Л., начальник науково-дослідного центру випробування харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»	*Мета освітньо-професійної програми:* Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.	*Подати в редакції:* Формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення науково-дослідної діяльності направленої на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів	Прийняли дану рекомендацію
Ремізова Н.Л., начальник науково-дослідного центру випробування харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»	*Орієнтація освітньо-професійної програми*: Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій.	*Подати в редакції*: Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку науково-обізнаного фахівця в галузі харчових технологій, здатного впроваджувати у виробництво, наукову та соціальну діяльність набуті загальні та фахові компетентності навчання, керуючись вимогами сьогодення.	Прийняли дану рекомендацію
Ремізова Н.Л., начальник науково-дослідного центру випробування	*Основний фокус освітньо-професійної програми:* Освітньо-професійна програма сфокусована на	*Подати в редакції*: Це комплекс науково - дослідних, організаційно – технологічних, інноваційних та маркетингових методів,	Прийняли дану рекомендацію

харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»	здатності здобувачів здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах підприємств України різних форм власності та організаційно-правових форм.	методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ харчової галузі.	
Коломієць Р. В., директор Товариства з обмеженою відповідальністю «ПОЛТАВАХЛІБ-3»;	*Основний фокус освітньо-професійної програми:* наукові дослідження, планування експериментів, моделювання, харчові продукти, інновації, харчові технології, експертиза, інтелектуальна власність, якість	*Змінити на* :дослідження, інновації, екопродукти, регіональна сировина, органічні продукти, крафтові технології.	Прийняли дану рекомендацію
Сукманов В.О.	*Особливості освітньо-професійної програми*: Поєднання навичок проведення комплексних наукових досліджень та інновацій з базовими та професійно-орієнтованими знаннями в галузі харчових технологій.	*Подати в редакції*: Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, які відповідають сучасним світовим вимогам. На освітній програмі передбачено викладання дисципліни іноземною мовою.	Прийняли дану рекомендацію
Кодак Т.С.	*Подальше навчання:* Можливість навчання за програмами: 9 рівня НРК України …	*Подальше навчання:* Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України …	Прийняли зауваження
Кодак Т.С.	*Оцінювання:* Підсумковий контроль – іспит або залік	*Оцінювання:* Підсумковий контроль – екзамен або залік	Прийняли зауваження
Катеринчук Н.М., головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів Держпродспоживслужби	*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК):* було заплановано 6 компетентностей	*Додатково додати компетентності:* СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.	Прийняли дану рекомендацію

Полтавської області		СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.	
Коломієць Р. В., директор Товариства з обмеженою відповідальністю «ПОЛТАВАХЛІБ-3»;	В проекті Освітньо-професійної програми 11 програмних результатів	*Додатково додати ПРН:* ПРН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини. ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.	Прийняли дану рекомендацію
Смірнова Д.О., здобувач вищої освіти	Навчальна дисципліна ОК 1 «Експертиза харчових продуктів», блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, 4,0 кредити	Вилучити з переліку компонент Освітньо-професійної програми	Прийняли дану рекомендацію
Смірнова Д.О., здобувач вищої освіти	Навчальна дисципліна «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»	Змінити редакцію навчальної дисципліни: «Ділова іноземна мова»	Прийняли дану рекомендацію
Будник Н.В.	Навчальна дисципліна ОК 3 «Інноваційні харчові технології», блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, 5,0 кредити	Змінити редакцію навчальної дисципліни: «Інноваційні технології харчових виробництв»	Прийняли дану рекомендацію
Будник Н.В.	Компонента ОК 4 Курсова робота «Інноваційні харчові технології»	Змінити редакцію Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	Прийняли дану рекомендацію
Кайнаш А.П.	Навчальна дисципліна ОК 6 «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчової продукції»	Змінити редакцію навчальної дисципліни: «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів»	Прийняли дану рекомендацію
Сукманов В.О.	Навчальна дисципліна «Патентознавство та інтелектуальна	Замінити на навчальну дисципліну «Міжнародні та національні системи	Прийняли дану рекомендацію

	власність», 4,5 кредити	захисту інтелектуальної власності», 3,0 кредити	
Кодак Т.С.	Навчальна дисципліна «Програми розвитку підприємств галузі та оцінка їх діяльності»	Змінити редакцію навчальної дисципліни «Управління розвитком харчових підприємств»	Прийняли дану рекомендацію
Катеринчук Н.М., головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів Держпродспоживслужби Полтавської області		Додати освітню компоненту «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів»	Прийняли дану рекомендацію
Катеринчук Н.М., головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів Держпродспоживслужби Полтавської області	Навчальна дисципліна «Основи виробництва органічних та екопродуктів»	Змінити редакцію навчальної дисципліни «Технології органічних харчових продуктів»	Прийняли рекомендацію
Будник Н.В.	*Форми атестації здобувачів вищої освіти*: Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.	Викласти у наступній редакції: Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися провідні (фахові) викладачі інших закладів вищої освіти та представники роботодавців.	Прийняли дану рекомендацію

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 2021 рік набору.

Зміни, пропозиції та зауваження обговорені на засіданні науково-методичної ради спеціальності 181 Харчові технології, протокол № 8 від 8 квітня 2021 року.

Голова науково-методичної ради спеціальності Харчові технології Тетяна КОДАК

Секретар Іван ЖЕЛЕЗНЯК