

Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів Полтавського державного аграрного університету  
Освітньої програми Харчові технології, другого (магістерського) рівня вищої освіти,  
освітня програма знаходилася на громадському обговоренні у період з 06.01.2022 по 06.02.2022  
<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8360/proektoppmagistryna221rik.pdf>

Категорія стейкхолдерів	Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції та її обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування пропозиції
Викладач ОПП	Ніна БУДНИК	Завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент	В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології</b> <b>1 – Загальна інформація</b> Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу <i>Подати в редакції:</i> Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Врахували повністю
Викладач ОПП	Ала КАЙНАШ	Доцент кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент	В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології</b> <b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b> <b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b> Це комплекс науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ харчової галузі... <i>Подати в редакції:</i> Це комплекс науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ галузей харчової промисловості...	Врахували повністю

Викладач ОПП	Ала КАЙНАШ	Доцент кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент	<p>В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології</b></p> <p><b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми Особливості освітньо-професійної програми</b></p> <p>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.</p> <p><i>Подати в редакції:</i> Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам. На освітній програмі передбачено викладання окремих освітніх компонент іноземною мовою</p>	Врахували повністю
Зовнішній стейкхолдер	Надія РЕМІЗОВА	Начальник науково-дослідного центру випробування харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»	<p>В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології</b></p> <p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p> <p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p><i>Зазначити вибір професій згідно з ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810</i></p>	Врахували повністю
Викладач ОПП	Ала КАЙНАШ	Доцент кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент	<p>В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології</b></p> <p><b>5 – Викладання та оцінювання Оцінювання</b></p>	Врахували повністю

			Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає.... <i>Подати в редакції:</i> Оцінювання якості освоєння освітніх компонент включає....	
Зовнішній стейкхолдер Академічна спільнота	Станка ТОДОРОВА ДАМЯНОВА	Доктора технических наук, профессор, административный директор, профессор кафедры химических технологий, технологий хранения и биотехнологий Русенського университета «Ангел Кънчев», филиал в г. Разград, Болгария	Підсилити підготовку магістрів в галузі використання принципів НАССР в різних галузях харчових виробництв	Враховали шляхом введення ОК «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР» (4 кредити, залік) у перелік вибіркових дисциплін
Зовнішній стейкхолдер Академічна спільнота	Любомир ХОМІЧАК	Заступник директора з науково-організаційної роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України» доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН України	В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології 5 – Викладання та оцінювання Оцінювання</b> Підсумкова атестація.... <i>Подати в редакції:</i> Атестація....	Враховали повністю
Гарант ОПП	Валерій СУКМАНОВ	Професор кафедри харчових технологій ПДАУ, д.т.н., професор	В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології 6 – Програмні компетентності Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)</b>	Враховали повністю

			СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів <i>Подати в редакції:</i> СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів	
Гарант ОПП	Валерій СУКМАНОВ	Професор кафедри харчових технологій ПДАУ	В розділі <b>1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології 7 – Програмні результати навчання</b> ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів <i>Подати в редакції:</i> ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів	Врахували повністю
Викладач ОПП	Олег ІВАНОВ	Доцент кафедри «Технології та обладнання переробних та харчових виробництв» ПДАУ	В розділі <b>5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b> ОК 7 Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності ПРН 2, 3, 8 <i>Подати в редакції:</i> ОК 7 Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності ПРН 2, 8	Врахували повністю
Викладач ОПП	Микола ЗОСЬ-КІОР	Професор кафедри Менеджменту ім. І.А. Маркіної ПДАУ	В розділі <b>4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми</b> ОК 12 Управління розвитком харчових підприємств ЗК 4, 5; СК 4	Врахували повністю

			<p><i>Подати в редакції:</i>  ОК 12 Управління розвитком харчових підприємств  ЗК 3; СК 2, 5  В розділі <b>5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b>  ОК 12 Управління розвитком харчових підприємств  ПРН 5, 6  <i>Подати в редакції:</i>  ОК 12 Управління розвитком харчових підприємств  ПРН 2, 6, 11</p>	
<p>Внутрішній стейкхолдер   Академічна спільнота</p>	<p>Ларіса  КУЗЬМЕНКО</p>	<p>Заступник декана з навчальної роботи факультету ПДАУ  ТВППТ</p>	<p>В розділі <b>4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми</b>  ОК 1 Інноваційні технології харчових виробництв та ОК 2 Ділова іноземна мова  <i>Поміняти згідно алфавіту:</i>  ОК 1 Ділова іноземна мова та ОК 2 Інноваційні технології харчових виробництв</p>	<p>Враховали повністю</p>
<p>Викладач ОПП</p>	<p>Олена  КРАСОТА</p>	<p>Доцент кафедри гуманітарних і соціальних дисциплін ПДАУ</p>	<p>В розділі <b>5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b>  ОК 2 Ділова іноземна мова  ПРН 7, 8, 9  <i>Подати в редакції:</i>  ОК 2 Ділова іноземна мова  ПРН 9</p>	<p>Враховали повністю</p>
<p>Гарант ОПП</p>	<p>Валерій  СУКМАНОВ</p>	<p>Професор кафедри харчових технологій ПДАУ</p>	<p>В розділі <b>4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми</b>  ОК 5. Методологія та організація наукових досліджень  ЗК 1, 2, 3 СК 1, 2  <i>Подати в редакції:</i></p>	<p>Враховали повністю</p>

			<p>ОК 5. Методологія та організація наукових досліджень ЗК 1, 2, 3, СК 1, 2, 5</p> <p><b>В розділі 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b></p> <p>ОК 5. Методологія та організація наукових досліджень ПРН 1, 2, 3, 4, 7, 10</p> <p><i>Подати в редакції:</i></p> <p>ОК 5. Методологія та організація наукових досліджень ПРН 1, 2, 3, 7, 10</p>		
Викладач ОПП	Інна ТЮРІКОВА	Доцент харчових ПДАУ	кафедри технологій	<p>В розділі 4. <b>Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми</b></p> <p>ОК 6. Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів ЗК 1, 4, 5, СК 4, 6</p> <p><i>Подати в редакції:</i></p> <p>ОК 6. Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів ЗК 1, 4, 5, СК 4, 6, 7, 8</p> <p><b>В розділі 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b></p> <p>ОК 6. Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів ПРН 2, 11</p> <p><i>Подати в редакції:</i></p> <p>ОК 6. Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів ПРН 2, 11, 13</p>	Врахували повністю
Гарант ОПП	Валерій СУКМАНОВ	Професор харчових ПДАУ	кафедри технологій	<p>В розділі 4. <b>Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми</b></p>	Врахували повністю

			<p>ОК 10. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів ЗК 1, 2, СК 1</p> <p><i>Подати в редакції:</i></p> <p>ОК 10. Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів ЗК 1, 2, СК 1, 2</p>	
<p>Внутрішній стейкхолдер</p> <p>Академічна спільнота</p>	<p>Віктор ЮХНО</p>	<p>доцент харчових ПДАУ</p> <p>кафедри технологій</p>	<p>В розділі <b>5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми</b></p> <p>ОК 14. Переддипломна практика ПРН 1, 3, 5, 7, 11, 12, 13</p> <p><i>Подати в редакції:</i></p> <p>ОК 14. Переддипломна практика ПРН 1, 3, 4, 5, 7, 11, 12, 13</p>	<p>Враховали повністю</p>