

ПРОТОКОЛ
зустрічі зі стейкхолдерами
освітньо-професійної програми 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 «Харчові технології»
від 14 лютого 2023 року

1. **Присутні: Майкова С.В.**, (гарант освітньої програми), **Пандяк І.Г.**, **Бомба М.Я.**, **Маслійчук О.Б.**, **Вівчарук О.М.**, **Кушнірук Г.В.** **Валовий А.А.**, **Наконечний В.В.**, **Покальчук Ю.Ю.**

Слухали:

1. Про вдосконалення освітньо-професійної програми 18 Виробництво та технології спеціальності 181 «Харчові технології».
2. Про актуалізацію змісту обов'язкового аудиторного освітнього компоненту.
3. Про впровадження освітнього компонента «Бакалаврський семінар».

Виступили:

Доц. Світлана Майкова наголосила на необхідності оновлення змісту навчальних дисциплін ОПП «Харчові технології». Запропонувала перенести дисципліну «Основи технологій харчових виробництв» у 2 семестр для кращого засвоєння студентами 1 курсу матеріалу.

Проф. Мирослав Бомба запропонував запровадити зміни у дисциплінах «Вступ до спеціальності», «Сенсорний аналіз харчових продуктів», «Фізіологія харчування», «Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Управління якістю і безпечністю продукції підприємств харчової промисловості». Деякі дисципліни потребують коригування лекцій/практичних, інші із перерахованих варто перенести в інші часові межі, а деякі потребують коригування назв, для кращого засвоєння матеріалу та послідовності вивчення студентами ОПП «Харчові технології». Зокрема, варто зменшити кількість лекційних годин у дисципліні «Вступ до спеціальності» з 48 до 32 год. Дисципліну «Фізіологія харчування» перенести у 1 семестр, для формування у студента базових знань термінологій та основних понять. Також потребують змін назви дисциплін: «Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення» на «Технологія та екологія продуктів оздоровчого та профілактичного харчування» та «Управління якістю і безпечністю продукції підприємств харчової промисловості» на «Безпека та якість харчової продукції». Також ці дисципліни актуальні для студентів 4 курсу для покращення знань у написанні бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Доц. Ольга Маслійчук зазначила, що основні фахові дисципліни спеціальності 181 «Харчові технології» дуже скорочені. Варто було б розширити вивчення дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» на 3 семестри, відповідно змінити кількість годин вивчення з 280 год. до 360 год. Також, варто замінити дисципліну на 4 курсі «Технологія напоїв» на дисципліну «Технологія борошняних кондитерських виробів».

Доц. Ігор Пандяк запропонував запровадити новий обов'язковий освітній компонент обов'язковий освітній компонент «Бакалаврський семінар», який сприятиме кращій підготовці студентів 4 курсу до семінарів, практикумів, видавничої діяльності, написання бакалаврських кваліфікаційних робіт, тощо.

Доц. Ольга Вівчарук звернула увагу на необхідності тісної співпраці географічного факультету з регіональними установами, які можуть забезпечити місце проведення навчальних і виробничих практик, а також слугувати базою для організації проектно-дослідницької роботи студентів. Також, запропонувала змінити назву дисципліни вільного вибору студента ПП2.1.2.05 «Проектування закладів ресторанного господарства» на «Проектування та дизайн закладів ресторанного господарства».

В обговоренні виступили та долучились: заст. декана географічного факультету Люба Котик, завідувач каф. гот.-рестор. справи та харч. тех. Ігор Пандяк, доц. Світлана Майкова, проф. Мирослав Бомба, доц. Ольга Вівчарук, доц. Галина Кушнірук, студ. Юрій Покальчук, стейкхолдери Андрій Валовий, Василь Наконечний.

Ухвалити:

1. Змінити назви дисциплін, кількість кредитів дисциплін та дозволити перенести дисципліни в інші

семестри для оптимізації навчального процесу. (перелік додається у Додатку)

2. Запровадити новий освітній компонент «Бакалаврський семінар» замість «Основи наукових досліджень».

3. Взяти до уваги пропозиції стейкхолдерів про необхідність тісної співпраці географічного факультету з регіональними профільними установами.

Гарант ОПІ 181 «Харчові технології»

Майкова С.В.

Внесені правки у навчальний план

ПП 1.2.02	Вступ до спеціальності	1			4	120	64	32		32	56	4						
ПП 1.2.04	Харчова хімія		1		3	90	64	32		32	26	4						
ПП 1.2.05	Фізіологія харчування	1			5	150	80	48		32	70	5						
ПП 1.2.06	Товарознавство харчових продуктів	2			3	90	64	32		32	26		4					
ПП 1.2.07	Основи технологій харчових виробництв	2			5	150	96	48		48	54		6					
ПП 1.2.08	Підприємницьке право		2		3	90	32	16		16	58		2					
ПП 1.2.10	Мікробіологія		2		3	90	48	32	16		42		3					
ПП 1.2.09	Технології продукції ресторанного господарства	4	2		12	360	208	112	96		152		5	4	4			
ПП 1.2.13	Сенсорний аналіз харчових продуктів	4			5	150	64	32	32		86				4			
ПП 1.2.21	Технологія борошняних кондитерських виробів	7			5	150	96	48	48		54							6
ПП 1.2.25	Економіка підприємств харчової промисловості	7			3	90	48	32		16	42							3
ПП 1.2.26	Технологія та екологія продуктів оздоровчого та профілактичного харчування	8			4	120	48	24		24	72							4
ПП 1.2.27	Технологія функціональних харчових продуктів		8		3	90	48	24	24		42							4
ПП 1.2.28	Харчові та біологічно активні добавки	8			4	120	48	24		24	72							4
ПП 1.2.29	Безпека та якість харчової продукції		8		4	120	48	24	24		72							4
ПП 1.2.30	Бакалаврський семінар		8		3	90	48			48	42							4

Попередній варіант навчального плану.

ПП 1.2.02	Вступ до спеціальності				4	120	80	48		32	40	5						
ПП 1.2.04	Харчова хімія	2	1		5	150	96	48		48	54	2	4					
ПП 1.2.05	Основи технологій харчових виробництв	1			5	150	96	48		48	54	6						
ПП 1.2.06	Сенсорний аналіз харчових продуктів	2			4	120	64	32		32	56		4					
ПП 1.2.07	Фізіологія харчування	2			5	150	80	48		32	70		5					
ПП 1.2.08	Підприємницьке право		2		4	120	64	32		32	56		4					
ПП 1.2.10	Мікробіологія		2		3	90	48	32		16	42		3					
ПП 1.2.09	Технології продукції ресторанного господарства	4			8	240	128	64		64	112			4	4			
ПП 1.2.21	Технологія функціональних харчових продуктів	7			3	90	64	32		32	26							4
ПП 1.2.22	Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення		7		3	90	64	32		32	26							4

ПП 1.2.27	Управління якістю і безпечністю продукції підприємств харчової промисловості		8			3	90	48			4	8	42							4
ПП 1.2.28	Харчові та біологічно активні добавки	8				4	120	48	24		24	72								4
ПП 1.2.29	Технологія напоїв		8			4	120	48	24		24	72								4