

Зміни до проекту Освітньо-професійної програми Харчові технології 2019 року набору

Запропонував зміни/пропозиції	В проєкті	Зауваження/пропозиції/ запропоновані зміни	Результат обговорення
Будник Н.В.	<p><i>Мета ОПП:</i> Професійна підготовка технологів, здатних розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p>	<p>Подати в редакції: Підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості</p>	<p>Прийняли рекомендації</p>
Будник Н.В.	<p><i>Основний фокус ОПП:</i> Загальна освіта в галузі харчові технології. Формування бакалаврів відбувається на основі ґрунтового вивчення теорії та практики технологіях води і водопідготовки, жирів та жирозамінників, зберігання і переробки зерна, консервування плодів та овочів, молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва продукції, її оцінки якості та вимог нормативно-технічної документації до неї. Серед головних акцентів у підготовці бакалаврів є</p>	<p>Подати в редакції: <i>Основний фокус ОПП</i> Загальна фахова освіта в галузі харчових виробництв і технологій. Ключові слова: технологія, переробка, консервування, зберігання, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясні продукти, зерно, хлібобулочні та макаронні вироби, кондитерські вироби, харчові концентрати, плоди, овочі, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.</p>	<p>Прийняли рекомендації</p>

	<p>набуття практичних навичок в умовах підприємств різних типорозмірів.</p> <p>Ключові слова: технологія молока, технологія м'яса, продукція, переробка, хліб, макарони, харчоконцентрати, консервування, зберігання, плоди, овочі, зерно, жири, жирозамінники, вода, бродильне виробництво, цукор.</p>		
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
Будник Н.В.	Навчальна дисципліна ОК 35 «Технологія цукру та кондитерських виробів» блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, (240 кредитів) – 4,5 кредити, іспит Навчальна дисципліна ОК 14 «Технологія цукрового виробництва» блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП, (120 кредитів) – 3,0 кредити, залік	Доцільно в ОПП на різних термінах навчання навчальну дисципліну назвати «Технологія цукру та кондитерських виробів» та привести до однакової кількості кредитів та форми підсумкового контролю	Не прийняли рекомендації
Ножечкіна-Срошенко Г.М.	Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування	Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у	Прийняли дані рекомендації

	теоретичних основ та методів харчових технологій	процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.	
Здобувачі вищої освіти	Навчальна дисципліна ОК 26 «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю» у блоці дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Замінити на навчальну дисципліну «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» у блоці дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Прийняли дані рекомендації
Коваленко Р.В. (директор ПП Білоцерківська агропромислова група)	Навчальна дисципліна ВБ33 «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» в переліку компонент ОПП вибіркового блоку професійної підготовки	Доцільно навчальну дисципліну «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Прийняли дані рекомендації
Коваленко Р.В. (директор ПП Білоцерківська агропромислова група)	В переліку обов'язкових компонент ОПП навчальна дисципліна «Біофізика»	Замінити на навчальну дисципліну «Фізика» у блоці дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Не прийняли рекомендації
Гальченко Л.В. (начальник виробництва ТОВ Полтавахліб-3)	Навчальна дисципліна ВБ15 «Теоретичні основи харчових виробництв» в переліку компонент ОПП вибіркового блоку професійної підготовки	Доцільно навчальну дисципліну «Теоретичні основи харчових виробництв» перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Прийняли дані рекомендації
Гальченко Л.В. (начальник виробництва ТОВ Полтавахліб-3)	Навчальна дисципліна ВБ33 «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» в переліку компонент ОПП вибіркового блоку професійної підготовки	Доцільно навчальну дисципліну «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	Прийняли дані рекомендації
Гнатюк М.Б. (директор Карлівського м'ясокомбінату ТОВ Україна)	Навчальна дисципліна «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» в переліку компонент ОПП вибіркового блоку професійної підготовки	Доцільно навчальну дисципліну «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР»	Прийняли дані рекомендації

		перевести у блок дисциплін Обов'язкові компоненти ОПП	
Здобувачі вищої освіти	Навчальна дисципліна «Мисливствознавство» в переліку компонент ОПП вибіркового блоку професійної підготовки	Замінити навчальну дисципліну «Мисливствознавство» на іншу дисципліну професійного спрямування	Не прийняли рекомендації
Серік М.Л. (<i>директор навчально- наукового інституту харчових технологій та бізнесу ХДУХТ</i>)		Доцільно до змісту ОПП «Харчові технології» ввести додаткові програмні результати навчання, які будуть сприяти поглибленню фахових компетентностей	Прийняли дані рекомендації