

Протокол № 12

від 01.03.2021 року

засідання кафедри харчових технологій

Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

ПРИСУТНІ: завідувач кафедри харчових технологій, канд. техн. наук, доц. Кондратюк Н.В., д-р. сільськогосп. наук, проф. Пешук Л.В., канд. хім. наук, доцент кафедри, доц. Чернушенко О.О., канд. техн. наук, доцент кафедри Фарісеєв А.Г., канд. техн. наук, доцент кафедри Новік Г.В., асист. Вієнко О.Ю., завідувач лабораторією, асист. Гончаренко І.П., асист. Супруненко К.Є., асист. Кожемяка О.В., канд. техн. наук, доц. Луценко М.В.

СЛУХАЛИ: звіт члена бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності хімічного факультету канд. хім. наук, доцента кафедри харчових технологій, доц. Чернушенко О.О., про результати анкетування здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем освіти (1-4 курсів) спеціальності 181 харчові технології (ОП Харчові технології) «Будуємо освітню програму разом».

Доцент Чернушенко О.О. зачитала звіт, повідомивши кількісні показники. Звернула увагу на пропозиції, коментарі здобувачів вищої освіти, а саме:

1. У ході анкетування на питання «Чи вважаєте Ви, що орієнтація освітньої програми має більш прикладний характер і спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва харчової продукції. Чи відповідає освітня програма вимогам стейкхолдерів-роботодавців і чи формує у Вас, як у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної харчової продукції?» надішли такі коментарі:

- «Не формує у мене, як у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички»;
- «Не в повній мірі формує майбутнього фахівця»;
- «Дають ті знання, які я вважаю не потрібними».

2. У ході анкетування на питання «Надайте аргументи та пропозиції щодо покращення умов реалізації освітнього процесу на кафедрі харчових технологій» були надані наступні пропозиції:

- «Почати відвідувати харчові комбінати»;
- «Не вистачає наочних матеріалів»;
- «Проводити більше заходів спрямованих на використання фахових знань».

3. За результатами анкетування були надані такі відповіді на питання «Оцініть рівень матеріально-технічного забезпечення на кафедрі харчових

технологій. Поясніть власну відповідь за попереднім пунктом та надайте пропозиції, якщо виставили оцінку нижче 5ти зірок»:

- «На кафедрі є багато обладнання але деяке вже застаріле»;
- «Хотілося б, аби продуктами на відпрацювання лабораторних занять, забезпечував університет, а не все купляти за власний рахунок»;
- «Збільшити доступність до хімічних речовин для більш наглядного проведення реакції під час лабораторних робіт».

4. За результатами анкетування був єдиний коментар на питання «Оцініть рівень інформаційного та навчально-методичного забезпечення дисциплін. Прокоментуйте власну відповідь, у разі оцінювання попереднього пункту нижче 5ти зірок»: «Майже усі посібники та «методички» запозичені в інших вузів ...»

5. За результатами анкетування були надані лише такі відповіді на питання «Дисципліни з переліку компонент циклу загальної підготовки Ви хотіли би замінити, видалити або додати до існуючого переліку?»:

- «Видалити філософію»;
- «Загальноосвітні прибрати».

6. За результатами анкетування були надані такі відповіді на питання «Які дисципліни з переліку компонент циклу професійної підготовки Ви хотіли би замінити, видалити або додати до існуючого переліку? Аргументуйте відповідь, будь-ласка:

- «Зменшити кількість хімії та збільшити предметів пов'язаних з біологією»;
- «Додати психологію спілкування»;
- «Додати молекулярну кухню, вивчення кухні та культури різних держав»;
- «Теплотехніка та електротехніка. Я вважаю що ці предмети не потрібні технологу харчової промисловості бо вони, на мою думку не допоможуть нам краще розуміти нашу роботу».

7. За результатами анкетування були відповіді на питання «Які вибіркові компоненти Ви хотіли б додати до переліку вибіркових компонент факультетського каталогу або замінити?»:

- «Організація ресторанного бізнесу»;
- «Організація, планування й управління на підприємствах галузі»;
- «Харчові і дієтичні добавки»;
- «Психологія бізнесу».

8. За результатами анкетування були надані такі пропозиції на питання «Надайте пропозиції щодо покращення наповнення або умов реалізації освітньої програми»:

- «Аби університет забезпечував продуктами для практичних робіт»;
- «Наповнити освітню програму дійсно корисною сучасною інформацією що до харчових виробництв»;
- «Бажано розширити кількість дослідів та експериментів пов'язаних з поєднанням продуктів, смаків, покращення їх засвоюваності в організмі»;

- «Побільше лабораторних занять, де нас би навчали як проводити досліди та як користуватися обладнанням».

УХВАЛИЛИ:

1. Провести зустрічі зі здобувачами вищої освіти, щодо переліку та змістовного наповнення вибіркового компоненту, оскільки там вже є наступні дисципліни: «Організація, планування й управління на підприємствах галузі», «Організація ресторанного бізнесу», «Технології крафтових виробництв», «Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства», «Харчові та дієтичні добавки» тощо. Дисципліну «Організація, планування й управління на підприємствах галузі» внести до переліку обов'язкових освітніх компонентів, замінивши дисципліну «Мерчандайзинг».
2. Переглянути матеріали лекцій, збільшити кількість презентацій, розробити орієнтовний план проведення майстер-класів, відкритих лекцій, конференцій, лекцій за участю фахівців галузі, у тому числі роботодавців і випускників стейкхолдерів.
3. Провести роз'яснювальну роботу зі здобувачами вищої освіти з питань реалізації спонсорської допомоги від роботодавців-стейкхолдерів, від яких вже відбулося постачання коштовних інгредієнтів та речовин для відпрацювання лабораторних занять з дисциплін першого (бакалаврського) освітнього рівня: «Харчова хімія», «Харчові технології», «Товарознавство продовольчих товарів», «Харчові та дієтичні добавки», «Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства» та дисциплін другого (магістерського) освітнього рівня: «Технологічна експертиза безпечності харчових продуктів», «Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення», «Біоактивні харчові компоненти в харчовій індустрії», «Гастрономічний інжиніринг», «Технологія оздоровчих напоїв та фітоконцентратів», «Сучасні тренди здорового харчування».
4. Розмістити проекти опорних конспектів лекцій та методичних вказівок до виконання практичних, лабораторних робіт, курсових робіт та проектів, звітів з практики і самостійної роботи на сайті кафедри; провести роз'яснювальну роботу зі здобувачами вищої освіти з питань пошуку методичних матеріалів у репозиторії сайту ДНУ та на сайті кафедри; активізувати роботу НПП з видання методичного забезпечення стосовно нових дисциплін, уведених до ОП з 2020-2021 н.р. та оновлення існуючих методичних матеріалів.
5. Звернутися до бюро з якості вищої освіти та ради якості вищої освіти ДНУ з пропозицією вилучення дисципліни Філософія з переліку ОК та за рахунок цього збільшити кількість кредитів на такі дисципліни як «Вступ до спеціальності» (запропонувати 4,0 кредити) та «Організація, планування й управління на підприємствах галузі» (запропонувати 5,0 кредитів), у разі ухвалення рішення щодо переведення даної дисципліни до переліку ОК. Аргументувати, що необхідні загальні компетентності та програмні

результати, прописані у стандарті спеціальності, а також необхідні soft skills можуть отримати за рахунок вивчення інших дисциплін циклу загальної підготовки та вибіркового компоненту університетського каталогу, у разі бажання сформувавши індивідуальну освітню траєкторію.

6. Провести серед здобувачів вищої освіти роз'яснювальну роботу, стосовно того, що дисципліна «Психологія спілкування» вже внесена до переліку обов'язкових компонентів ОП, довести до уваги студентів змістовне наповнення дисциплін, особливо звернути увагу на дисципліни «Основи фізіології та гігієна харчування» і «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії», додати до переліку тем дисципліни «Харчова хімія» теми, пов'язані із вивченням основних процесів, які протікають під час виробництва страв молекулярної гастрономії, розробити відповідну лабораторну роботу, яка дозволить зацікавити здобувачів вищої освіти для подальшого вивчення вибіркового компонента «Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства»; провести методичну нараду із НПП, які викладають дисципліни «Теплотехніка» та «Електротехніка» з питань перегляду підходів до вивчення вище зазначених дисциплін та формування у здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології дійсно фахових компетентностей та навичок для подальшої реалізації їх знань на підприємствах галузі.

7. Див. п.1 ухвалених рішень.

8. Підготувати презентацію стосовно ОП за другим (магістерським) освітнім рівнем вищої освіти, ознайомити здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти з переліком дисциплін магістратури та їх змістовним наповненням, провести роз'яснювальну роботу щодо обрання баз практики, де дійсно на практичних прикладах можна ознайомитися із роботою сучасного устаткування, збільшити кількість наочних матеріалів з дисципліни «Устаткування в галузі».


Зав. кафедри харчових технологій,

доцент



Наталія КОНДРАТЮК

Секретар, асистент



Олексій ВІЄНКО