

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІЗНЕСУ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

ПРОТОКОЛ №1

2021-2022 н.р.

26 січня 2022 р.

Львів

засідання робочої групи з оновлення освітньо-професійної програми за:
спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань: 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
за спеціалізацією «Зберігання консервування та переробка м'яса»

ПРИСУТНІ:

1. Ільченко Любов Зіновіївна, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Терналь Орест Михайлович, викладач вищої категорії, старший викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій».

3. Лещкович Ольга Іванівна, викладач вищої категорії, дисциплін, викладач фахових дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу Національного університету харчових технологій».

4. Райтбауер Наталія Андріївна, директор ТзОВ «Самбірська птахофабрика».

Всього 4 особи

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Про внесення змін та оновлення освітньо-професійної програми «Зберігання консервування та переробка м'яса» та навчального плану за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр.

СЛУХАЛИ: доповідь гаранта спеціальності, старшого викладача Ільченко Любов Зіновіївну про необхідність оновлення ОПП «Зберігання консервування та переробка м'яса».

ВИСТУПИЛИ: члени робочої групи освітньої професійної програми, «Зберігання консервування та переробка м'яса» Терналь О.М., Лещкович О.І..

В ході обговорення було проаналізовано попередню освітню професійну програму, «Зберігання консервування та переробка м'яса» відбувся розгляд та обговорення всіх питань щодо визначення вимог до моделі підготовки фахівців за спеціальністю «181 «Харчові технології». Ретельно розглянули проекти освітніх програм спеціальності, навчальні плани та кожна дисципліна в них. Запропонували внести зміни до освітньо-професійної програми, враховуючи необхідність збільшення практичної підготовки здобувачів вищої освіти скоригувати у кількість кредитів (годин), але при цьому залишити навчальні дисципліни зазначені у попередньому навчальному плані. Усі учасники робочої групи акцентували увагу на тому, що внесення цих змін до освітньої програми в інтересах навчання студентів а саме: перенесення по семестрам деяких дисциплін, організація виробничої практики; розширення баз практик тощо.

Робоча група обговорила скориговану ОПП та навчальний план. Присутні

підтримали необхідність врахування і впровадження в дію нових складових ОПП.

Після доопрацювань, ОПП відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, всебічно охоплює компетентності, щодо підготовки за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр.

УХВАЛИЛИ:


За результатами обговорень освітньо-професійної програми «Зберігання консервування та переробка м'яса»:

-врахувати зауваження та пропозиції і внести відповідні зміни до проекту освітньо-професійної програми;

-скорегувати навчальний план на 2022-2027 н.р. відповідно до оновленої редакції ОПП;

-рекомендувати Педагогічній раді коледжу ухвалити удосконалену освітньо - професійну програму «Зберігання консервування та переробка м'яса», освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр та ввести в дію з 01. 07. 2022р

Гарант ОПП «Зберігання консервування
та переробка м'яса»
ОПС « фаховий молодший бакалавр



Любов Ільченко