

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

**ПРОТОКОЛ №2**

2021-2022 н.р.

**24 червня 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. Обговорення пропозицій стейкхолдерів, академічної спільноти, студентського самоврядування до 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., Райтбауер Н.А.

У ході обговорення було проаналізовано зауваження та пропозиції, висловлені роботодавцями, академічною спільнотою та студентським самоврядуванням, щодо якісної підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр, а саме:

необхідність включення до вибіркового циклу ОП навчальних дисциплін в яких висвітлюються питання сучасності та актуальності;

збільшення кількості кредитів на вивчення компонентів циклу професійної підготовки

Під час зустрічі члени обговорили зміст обов'язкових дисциплін та перелік вибірових, вивчення яких дозволяє здобувачам набути необхідних фахових

компетентностей. Робоча група визначила основні напрямки удосконалення змісту освітніх компонентів відображених в оновлених програмах. На думку стейкхолдерів, оновлена ОПП дозволить розширити коло контекстів для здійснення різних видів професійної діяльності випускників на підприємствах (організаціях, установах) харчової галузі

Після доопрацювань, ОПП відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, сучасним викликам в харчовій сфері та 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.

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



Любов Ільченко