

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

ПРОТОКОЛ №1

2022-2023 н.р.

30 січня 2023 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 модернізації освітньо-професійної програми «Зберігання консервування та переробка м'яса» та навчального плану за спеціальністю 181 «Харчові технології» кваліфікації: фаховий молодший бакалавр.

СЛУХАЛИ: доповідь гаранта спеціальності, старшого викладача Ільченко Любов Зіновіївна про необхідність модернізації та удосконалення 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.

В ході обговорення було проаналізовано попередню освітню професійну програму «Зберігання консервування та переробка м'яса» визначені позитивні складові частини ОПП, а також складові, які вимагають змін в інтересах навчального процесу студентів Робоча група обговорила скориговану ОПП та навчальний план. Визначили необхідність врахування і впровадження в дію нових складових ОПП.

Після доопрацювань ОПП відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, сучасним викликам в харчовій промисловості 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 2023-2028 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 скоригований навчальний план на 2023- 2028 н.р. та вести в дію з 01.07.2023 року.

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

Лмч

Любов Ільченко