

РЕЗУЛЬТАТИ ВІДКРИТОГО ГРОМАДСЬКОГО ОБГОВОРЕННЯ
освітньої програми «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ
І БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
другий рівень вищої освіти (магістр)

З 15 листопада по 15 грудня 2020 року тривало обговорення освітньої програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» з метою вивчення думки студентів, випускників, викладачів та роботодавців стосовно задоволеності якістю освітньої програми.

В анкетуванні взяли участь 93 особи з Полтави та Полтавської області, Києва, Житомиру, Вінниці, Бердичева, Дрогобичу, Львову, Рівного, Одеси, Миколаєва, Світловодську, Черкас та ін.

Серед підприємств і організацій, які є потенційними роботодавцями (стейкхолдерами) взяли участь представники керівництва та різних професій ПРАТ «Фірма-Полтавапиво», ПРАТ «ПОЕЗ-Кернел груп», ПРАТ «Рошен», ТОВ «Полтавахліб», ТОВ «Пирятинський сирзавод», Зіньківський хлібзавод, ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод», ТОВ «Еверест» та інших закладів ресторанного господарства та торгівлі.

Серед навчально-наукових закладів взяли участь:

- *вищі навчальні заклади* - Одеський національний університет харчових технологій, Херсонський національний технічний університет, Львівський національний університет, Черкаський національний університет;

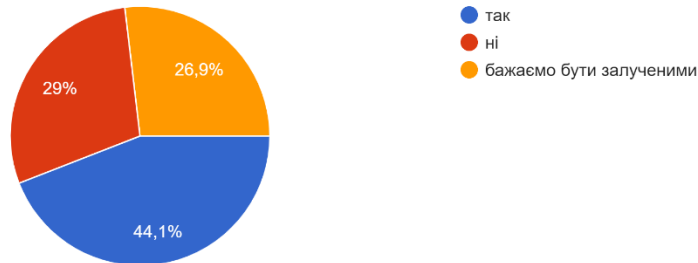
- *навчально-професійні заклади, а саме, коледжи, ліцеї, училища* - Житомирський кооперативний коледж бізнесу і права, ДНЗ «Херсонське вище професійне комерційне училище», ДНЗ "Олександрійський професійний ліцей", ДНЗ № 739 м. Київ, ДПТНЗ "Полтавське ВПУ ім. А.О. Чепіги", ДНЗ "Білгород-Днестровський професійний будівельний ліцей", ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ», професійно технічне училище 5 (м. Світловодськ, Кіровоградська область), Красноградський професійний ліцей, Вище професійне училище у м. Дрогобич, Полтавський науково-дослідний центр продуктивності та ін.

Взяли участь представники товариств, які займаються наданням консалтингових послуг у сфері менеджменту якості та безпечності харчових продуктів та підтверженням кваліфікації з якості – ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української асоціації якості», АПК ТОВ «Сертифікант», ФОП Бритвін О.С., ТОВ «Відпустка ОК» та ін.

Аналіз результатів обговорення стосовно якості та вдосконалення освітньої програми «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» дає нам можливість констатувати, що переважна кількість опитаних:

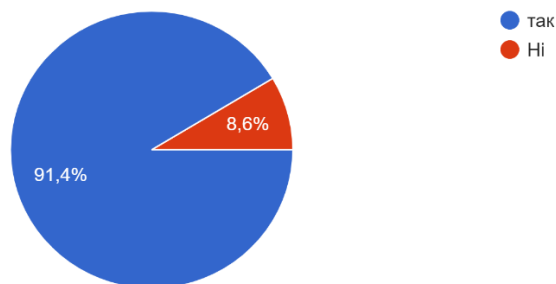
- бажають бути залученими до процесу формування освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери у ПУЕТ – 71 %;

Зазначте, чи Ви, як роботодавець (студент, випускник, викладач) безпосередньо та/або через свої об'єднання були залучені до процесу ...ур забезпечення її якості як партнери у ПУЕТ ?
93 відповіді



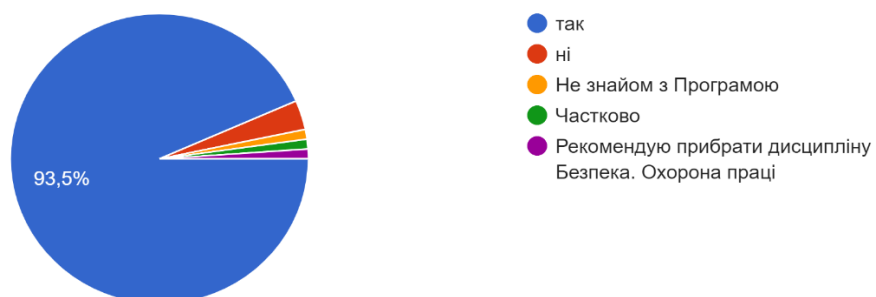
- вважають, що мета, компетентності та програмні результати навчання за освітньою програмою відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці – 91,4 %;

На Вашу думку, мета, компетентності та програмні результати навчання за освітньою програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека хар...денції розвитку спеціальності та ринку праці ?
93 відповіді



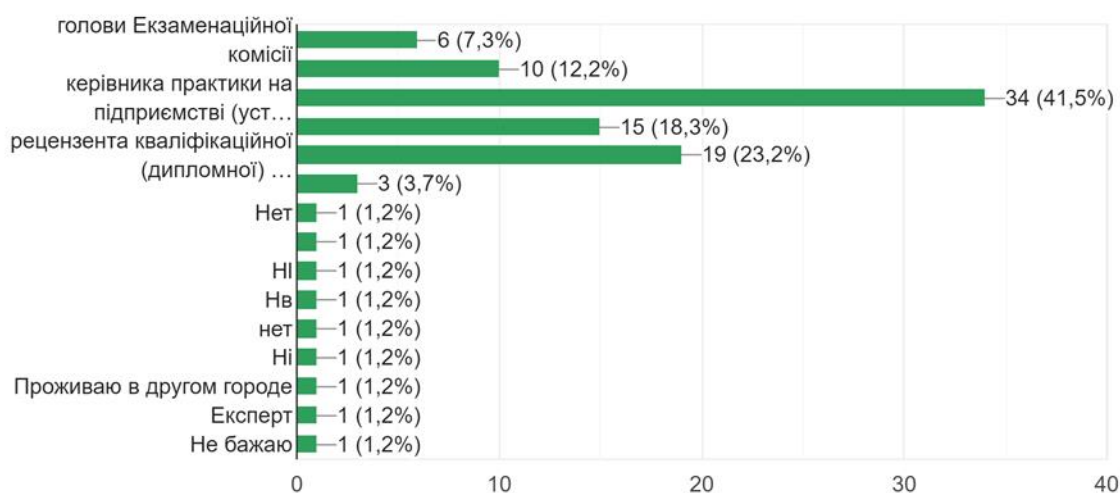
- компетентності та результати навчання, викладені в освітній програмі, відповідають очікуванням і потребам як роботодавця (випускника, викладача) – 93,5 %;

Чи відповідають компетентності та результати навчання, викладені в освітній програмі «Технологічна експертиза, якість і безпека хар...ребам як роботодавця (випускника, викладача) ?
92 відповіді



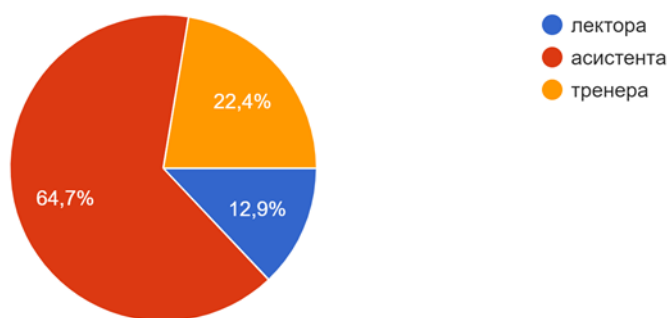
- бажають бути залученими до організації та реалізації освітнього процесу у ПУЕТ за новою освітньою програмою **в якості**: керівника практики – 41,5 %, рецензента кваліфікаційної дипломної роботи – 23,5 %, рецензента освітньої програми – 18,3 %, керівника кваліфікаційної дипломної роботи – 12,2 %, голови екземаенаційної комісії – 7,3 %;

Чи бажали би Ви бути залученими до організації та реалізації освітнього процесу у ПУЕТ за освітньою програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», у якості: 82 відповіді



- бажають бути залученими до проведення аудиторних занять, як асистент – 64,7 %, тренера – 22,4 %, лектора – 12,9 %.

Чи бажаєте Ви бути залученими до проведення аудиторних занять, як професіонал-практик, експерт галузі, представник роботодавців для сту..., якість і безпека харчової продукції» в якості: 85 відповідей



Під час обговорення освітньої програми опитуємі надали своє бачення та пропозиції щодо вдосконалення освітньої програми та співпраці з ПУЕТ:

- надавати практичні навички в визначенні показників якості та безпечності харчової продукції;
- навчання аудиторській практиці;
- проводити тренінги, майстер-класи між студентами та працівниками підприємства;

- співпраця в сфері навчання і незалежної сертифікації персоналу;
- проходження практики з подальшим працевлаштуванням;
- обмін досвідом та напрацюваннями;
- співпраця у наукових розробках, направлених на підвищення ефективності виробництва продукції харчової та переробної промисловості;
- бажання приймати участь у різних заходах ПУЕТ.

На освітню програму «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» другого рівня вищої освіти «магістр» кваліфікації «Магістр з харчових технологій» отримано 5 позитивних рецензії-відгуки від:

1. Завідувачки кафедри хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції Херсонського національного технічного університета, д.т.н., професорки, заслуженої діячки науки і техніки Сарібекової Діани Георгівни;
2. Гаранта освітньої програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» Одеського національного університету харчових технологій д.т.н., професорки Черно Наталії та завідувачки кафедри харчової хімії та експертизи, к.т.н, доцентки Капустян Антоніни Іванівни;
3. Директора ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української асоціації якості», к.т.н. Кабакова Юрія Борисовича;
4. Менеджера систем якості ПРАТ «Полтавський олієекстракційний завод Кернел Груп» Страшко Вікторії Вікторівни;
5. Директора готельно-ресторанного комплексу «МІМІНО» ТОВ «Фелбері Інвест» Савченко Ігора Івановича.

Проведене обговорення за анкетуванням та отримані позитивні рецензії-відгуки від фахівців-професіоналів свідчать, що ОП «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології та інженерія» є актуальною, відповідає національній рамці кваліфікацій і може бути рекомендована для підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Гарант ОП «Технологічна експертиза,
якість і безпека харчової продукції», д.т.н, доцент

І. С. Тюрікова