

ПРОПОЗИЦІЇ

здобувачів 1 року навчання, що навчаються за ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях», щодо змін у змісті ОНП

За результатами порівняльного аналізу освітніх програм за 2024 та 2025 роки вступу, виявили більш раціональною та такою, що сприяє підвищенню фахового рівня та набуття необхідних компетенцій програму 2024 року.

В ОНП 2025 року виокремили предмет «Інтелектуальна власність», додали кредити на дисципліну «Професійно-наукова мова», які не надають важливих компетентностей для фахівців з сенсорного аналізу. Ці зміни відбулися за рахунок зменшення кредитів на фахові дисципліни. Крім того, профільні предмети «Методологія та організація наукових досліджень» та «Методика викладання у ЗВО» були передані на інші кафедри, що суттєво зменшило час спілкування з фахівцями.

Наші пропозиції стосуються збільшення годин на вивчення дисципліни «Сенсорний аналіз харчових продуктів», «Науково-дослідна робота», «Наукові аспекти харчових технологій» та вилучення з переліку дисциплін, що вивчаються, дисциплін «Охорона праці та цивільний захист» та «Інтелектуальна власність» (цей предмет повернути окремим модулем до дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень»).

Окремої уваги потребує перегляд програми дисципліни «Інноваційний менеджмент», яка наразі має узагальнений характер. Пропонуємо трансформувати її зміст, змістивши фокус із загальних управлінських теорій на прикладне застосування сенсорного аналізу як інструменту інновацій у харчових технологіях. Виключити з курсу виконання розрахункового завдання, яке більшою мірою нагадує курсову роботу. Пропонуємо адаптувати розрахунки під економічну частину кваліфікаційної роботи магістра.

Магістр гр. САМ-54,
авторка енотуристичного проекту
«Свій до свого по своє», амбасадор
українського вина

Т.А. Димнич-Мірошніченко

Магістр гр. САМ-54
Власник кравтової виноробні

І.Г. Ковальчук

Магістр гр. САМ-54
Бренд амбасадор ТМ Villa Tinta Winery,
головний маркетолог

А.В. Тінтулова

Магістр гр. САМ-54

В.Ю. Сас