

ПРОТОКОЛ № 36

засідання Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності хімічного факультету ДНУ, про запровадження ОНП «Середня освіта (Хімія)» та «Хімія лікарських речовин» за першим освітнім рівнем ВО; про результати анкетування роботодавців
18.04.2025

ПРИСУТНІ: доц. Чернушенко О.О., члени Бюро: доценти Новік Г.В., Денисенко Т.О., Жук Л.П., Поджарський М.А замість декана Мацук Ю.А. студенти: Кулініч М.О., Берловський Е.О., Чорновол О., Семенюк Д., аспірант Бершак А., (секретар)

ЗАПРОШЕНІ: доц. Сасевич О.В., проф. Пальчиков В., доц. Кондратюк Н.В., доц. Мацук Ю.А.

СЛУХАЛИ:

1. Гарант ОП доц. Сасевич О.В. запровадження ОНП «Середня освіта (Хімія)» за першим освітнім рівнем ВО.

Просимо розглянути на засіданні БЗЯВО хімічного факультету ДНУ питання щодо запровадження ОНП «Хімія» зі спеціальності Хімія за першим освітнім рівнем вищої освіти для набору 2025 року у зв'язку зі змінами до переліку спеціальностей з урахуванням Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (в редакції постанови КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021) та рекомендувати її для розгляду та затвердження на засіданні РЗЯВО ДНУ.

Зміни в ОП пов'язані з введенням Професійного стандарту за професіями «Вчитель початкових класів закладу загальної середньої освіти», «Вчитель закладу загальної середньої освіти», «Вчитель з початкової освіти (з дипломом молодшого спеціаліста)».

Випускники ОП «Середня освіта (Хімія)» першого рівня ВО мають достатній рівень професійної підготовки для роботи в закладах загальної середньої освіти, а також брати участь у науково-педагогічній роботі.

Реформа НУШ (Нова українська школа) створює попит на сучасних учителів, які володіють інтегративним підходом, ІКТ, STEM-методами. ОП «Середня освіта (Хімія)» забезпечує ґрунтовну підготовку методично грамотних фахівців, здатних планувати уроки за компетентнісним підходом, формувати наукове мислення в школярів, надає вміння користуватися сучасними підходами до викладання (змішане навчання, STEM, лабораторні дослідження), сучасними цифровими інструментами (Google Classroom, Canva, Zoom). Програма сприяє розвитку наукового потенціалу регіону та підвищенню конкурентоспроможності місцевої економіки. Особливістю ОП «Середня освіта (Хімія)» є тривала практична підготовка, введення до ОК дисципліни «Іноземна мова (англійська): хімічна термінологія», що розширює можливості випускників до викладання в міжнародних проєктах.

В обговоренні ОП приймали участь науковці ЗВО, керівники та вчителі шкіл регіону, а також випускники і здобувачі, які отримали освіту за даною ОП. Завдяки рекомендаціям, висвітленим в рецензіях-відгуках, були внесені зміни до переліку дисциплін: вилучено ОК 2.12 Пропедевтична хімія, введено ОК 2.8 Вступ до фаху, ОК 2.16 Курсова робота з методики навчання хімії в закладах середньої освіти.

Відповідно до пункту 8 Порядку проведення базової загальної середньої підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 до переліку вибіркового компонента введено ВК 1 «Базова загальної середньої підготовка (курс теоретичної підготовки)».

Оновлено структурно-логічну схему, послідовність засвоєння компонентів та матриці відповідності обов'язкових компонентів компетентностям та результатам навчання. ОП розглянуто на: засіданні кафедри фізичної, органічної та неорганічної хімії (прот. №13 від 09.04.2025 р.)

2. Гарант ОП проф. Пальчіков В. запровадження ОНП «Хімія лікарських речовин» за першим освітнім рівнем ВО.

Випускники ОП «Хімія лікарських речовин» першого рівня ВО мають достатній рівень професійної підготовки для роботи в хімічній, фармацевтичній, екологічній, харчовій промисловості, а також в лабораторіях контролю якості. Також ОП «Хімія лікарських речовин» забезпечує ґрунтовну підготовку фахівців, здатних синтезувати, аналізувати та вдосконалювати лікарські засоби. Програма сприяє розвитку наукового потенціалу регіону та підвищенню конкурентоспроможності місцевої економіки. Перевагою ОП «Хімія лікарських речовин» є можливість отримання знань з органічного синтезу, навичок роботи з програмами хімічного моделювання (ChemDraw, Gaussian, AutoDock).

В обговоренні ОП приймали участь науковці ЗВО, представники підприємств регіону та України, а також випускники і здобувачі, які отримують освіту за даною ОП. Завдяки рекомендаціям, висвітленим в рецензіях-відгуках, були внесені зміни до профілю ОП у формулювання мети та особливостей програми. Також змінені назви 2 дисциплін: ОК 2.12 Хімічні бази даних на ОК 2.12 Комп'ютерна хімія та хемоінформатика; ОК 2.15 Хемометрика та валідація методик аналізу на ОК 2.15 Валідація методик та контроль якості лікарських форм. За рекомендаціями стейкхолдерів введені дисципліни ОК 2.11 Вступ до фаху, ОК 2.14 Курсова робота з органічної хімії, ОК 2.21 Курсова робота з комп'ютерного дизайну лікарських речовин.

Відповідно до пункту 8 Порядку проведення базової загальної підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 до переліку вибіркового компонент введено ВК 1 «Базова загальної підготовка (курс теоретичної підготовки)».

Оновлено структурно-логічну схему, послідовність засвоєння компонент та матриці відповідності обов'язкових компонентів компетентностям та результатам навчання.

ОП розглянуто на: засіданні кафедри фізичної, органічної та неорганічної хімії (прот. №13 від 09.04.2025 р.)

3. Гарант ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» зі спеціальності G13 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для набору 2025 року доц Кондратюк Н.В.

Просимо розглянути на засіданні БЗЯВО хімічного факультету ДНУ питання щодо запровадження ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» зі спеціальності G13 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для набору 2025 року у зв'язку зі змінами до переліку спеціальностей з урахуванням Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (в редакції постанови КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021) та рекомендувати її для розгляду та затвердження на засіданні РАЗЯВО ДНУ.

ОП спрямована на підготовку фахівців-технологів, здатних розробляти, впроваджувати та адаптувати інноваційні технології кулінарної та харчової крафтової продукції для здорового харчування. Особливу увагу приділено вивченню функціональних інгредієнтів, нутрицевтичних рішень, принципів аюрведичного, геродієтичного та дитячого харчування. Програма передбачає тісну інтеграцію з практикою ресторанного господарства, акцентуючи на поєднанні технологічного мислення та сервісної культури. Використовуються сучасні технології проектування та інжинірингу виробництв, у тому числі екодизайн і автоматизовані системи. Практична складова охоплює різні види практики (виробнича, технологічна, переддипломна) загальним обсягом не менше 18 кредитів ЄКТС і реалізується на підприємствах ресторанного господарства та крафтових

виробництвах з акцентом на виробництво інноваційної та оздоровчої продукції. Освітній процес забезпечується сучасною лабораторною та комп'ютерною базою, використовується програмне забезпечення для автоматизованого проектування, хімічного аналізу та технологічного моделювання. Передбачено виїзні практичні заняття, майстер-класи від експертів крафтових виробництв і представників ресторанного бізнесу. Упроваджено кейсовий підхід та міждисциплінарні модулі з циклу компонент професійної підготовки.

Як розробника ОП залучено Карпенко Вікторію Олександрівну – студентку 1 курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування».

До обговорення ОП залучено стейкхолдерів роботодавців: Цумана Дениса Петровича директора ФОП Цуман, директора ТОВ «Легенда» Надера Альнабхана. Як стейкхолдерів здобувачів залучено студентів першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» Бойченко Катерину Юріївну (2023 р.н.), Стецка Олександра Володимировича (2023 р.н.), Курсова Костянтина Михайловича (2024 р.н.).

У профілі ОП конкретизовано мету та орієнтацію ОП, уточнено особливості програми.

Внесено зміни до переліку обов'язкових компонент ОП циклу загальної підготовки та циклу професійної підготовки.

Відповідно до в пункту 8 Порядку проведення базової загальної підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 до переліку вибіркових компонент введено ВК 1 «Базова загальної підготовка (курс теоретичної підготовки)».

Оновлено структурно-логічну схему, послідовність засвоєння компонент та матриці відповідності обов'язкових компонентів компетентностям та результатам навчання.

ОП розглянуто на: засіданні кафедри харчових технологій (прот. №11 від 23.04.2025 р.)

4. Гарант ОП «Харчові технології» зі спеціальності G13 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для набору 2025 року доц. МацукЮ.А.

Просимо розглянути на засіданні БЗЯВО хімічного факультету ДНУ питання щодо запровадження ОП «Харчові технології» зі спеціальності G13 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти для набору 2025 року у зв'язку зі змінами до переліку спеціальностей з урахуванням Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. №266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (в редакції постанови КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021) та рекомендувати її для розгляду та затвердження на засіданні РЗЯВО ДНУ.

ОП орієнтована на підготовку фахівців-технологів з виробництва харчової продукції, відповідно до вимог ринку праці, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. Програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у сфері виробництва якісної конкурентоспроможної харчової продукції. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом застосування інноваційних ідей. Програма реалізується з використанням сучасного лабораторного та комп'ютерного обладнання та програмного забезпечення. Практичний професійний аспект програми реалізовано шляхом організації комплексу різних видів практики на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства. Обсяг практичної підготовки становить не менше 18 кредитів ЄКТС. Програма передбачає інтерактивні й виїзні практичні заняття із залученням фахівців ресторанного бізнесу, харчової промисловості та установ з управління якістю харчової продукції.

Як розробника ОП залучено провідного технолога з виробництва та переробки продукції тваринництва ПрАТ «Оріль-Лідер» Скляр Ганну Володимирівну, бренд-шефа

готелю Дідух, переможця проєкту «Пекельна кухня» Діденка Юрія Олександровича, студентку 4 курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології ОП «Харчові технології» Кулініч Марію Олександрівну.

До обговорення ОП залучено стейкхолдерів роботодавців: начальника ковбасного цеху ТОВ «АЛАН» Черненка Михайла Івановича, головного технолога ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ» Лех Галину Богданівну, шеф-кухара ресторану «Limo» Бочарнікова Олександра Ігоровича, директора громадської організації «РЕСТОРАННА ГЛІБДІЯ» Михайлова Богдана Володимировича. Як стейкхолдерів здобувачів залучено студентів першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології» Кравченка Дениса Сергійовича (2021 р.н.), Кібальник Катерину Василівну (2022 р.н.), Мартіросяна Камо Семеновича (2023 р.н.), Бурду Олега Олексійовича (2024 р.н.).

У профілі ОП конкретизовано мету ОП та цілі навчання.

Внесено зміни до переліку обов'язкових компонент ОП циклу загальної підготовки та циклу професійної підготовки.

Відповідно до в пункту 8 Порядку проведення базової загальної військової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 до переліку вибіркових компонент введено ВК 1 «Базова загальної військової підготовка (курс теоретичної підготовки)».

Оновлено структурно-логічну схему, послідовність засвоєння компонент та матриці відповідності обов'язкових компонентів компетентностям та результатам навчання. ОП розглянуто на засіданні кафедри харчових технологій (прот. №11 від 23.04.2025 р.)

5. Голова БЗЯВО доц. Чернушенко О.О. про аналіз результатів анкетування роботодавців по рекомендаціям щодо підвищення якості освіти на хімічному факультеті.

З вересня по березень кафедрами хімічного факультету було проведено анкетування роботодавці за запитаннями, що викладено на сайті ДНУ

Роботодавці що пройшли анкетування

- 1) Гержик В.О., Енерготехнології-Ізмаїл, інженер конструктор.
- 2) Борісенко С.А., ДП Науково виробниче об'єднання Павлоградський хімічний завод, начальник лабораторії ДП «НВО «ПХЗ».
- 3) Пристинський С. В., ТОВ Костал Україна, д.ф., начальник відділу підтримки виробничих процесів та оптимізації.
- 4) Коцюруба Л.В., НВП "Єнамін", хімік.
- 5) Шуляк Р.О., ТОВ "Костал Україна", м. Переяслав. Виробничий Інженер (Industrial Engineering), Інженер з нормування трудових процесів.
- 6) Білоножко М.В.. ДП "Дніпростандартметрологія". Начальник відділу з якості. Керівник з якості калібрувальної лабораторії.
- 7) Тішкова Л.Л., СО ПАТ "Донбасенерго" Слов'янська ТЕС, В.о. начальника виробничо-виміральної хімічної лабораторії.
- 8) Боримська О.Є., Донецький науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України, завідувач відділу досліджень матеріалів та речовин
- 9) Пальчіков В.О., директор НДІ хімії та геології
- 10) Рябухін С.В., науковий консультант ТОВ НВП Єнамін (Київ)
- 11) ФОП Лучинський В.А., пекарня «Mondiale bakery».
- 12) Кулик О.В., ПрАТ "Оріль-Лідер«
- 13) Мацук Андрій Геннадійович, директор Fish kitchen

Пропозиції від роботодавців

- ввести до навчального плану спеціальності навчальні дисципліни:

- До ФВК — «Стандартизація методик хімічного аналізу»
- Розглядається введення окремої дисципліни «Метрологія, стандартизація та сертифікація»

(Гарант ОП «Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів»)

б. Робочу програму дисципліни «Комп'ютерна обробка хімічного експерименту» оновлено згідно з отриманими рекомендаціями. (Гарант ОП «Хімічний аналіз та експертиза матеріалів і виробів»)

УХВАЛИЛИ:

1 Рекомендовано винести на розгляд засідання Ради з якості освіти ДНУ питання щодо запровадження з 2025 року освітніх програм за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти:

- ОНП «Середня освіта (Хімія)»,
- ОП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»,
- ОП «Харчові технології»,
- ОП «Хімія лікарських речовин»

у зв'язку зі змінами до переліку спеціальностей згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 (в редакції Постанови КМУ від 30 серпня 2024 р. № 1021), та рекомендувати зазначені програми до розгляду і затвердження на засіданні РЗЯВО ДНУ.

2 Інформацію доцента Чернушенко О.О. щодо результатів анкетування роботодавців прийнято до уваги. Рекомендовано провести аналіз результатів анкетування на засіданнях методичної ради факультету, Вченої ради факультету та профільних кафедр.

Голова Бюро ЗЯВО
хімічного факультету, доцент



Олена ЧЕРНУШЕНКО

Секретар



Антон БЕРШАК