

**Державний біотехнологічний університет
Факультет переробних і харчових виробництв**

**Збори групи удосконалення
освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських,
макаронних та харчоконцентратів» спеціальності 181 Харчові технології
другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр)**

ПРОТОКОЛ №1

31.03.2025

Голова:

Гарант освітньо-професійної програми – Самохвалова Ольга Володимирівна, к.т.н., професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів.

Члени проектної групи (розробники):

Олійник Світлана Георгіївна, к.т.н., професор;

Степанькова Галина Вячеславівна, к.т.н., доцент (секретар);

Шкляєв Олексій Миколайович, к.т.н., головний технолог цеху №2 ТОВ «ТРИ СТАР.

Стейкхолдери:

Семеренко Людмила Іванівна, директор з виробництва ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс»;

Танаскова Наталія Олександрівна, директор департаменту R&D (ГК «Балекс»).

Здобувачі:

Сливар Дмитро Петрович – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ХК-14м;

Бондарук Дмитро Вадимович – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ХК-14м.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

Обговорення питань удосконалення освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів» спеціальності 181 Харчові технології другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) для здобувачів 2025 року вступу.

СЛУХАЛИ:

Самохвалова О.В., проф., к.т.н., підкреслила важливість системного моніторингу та перегляду ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів», а також її удосконалення з боку членів проектної групи та стейкхолдерів для ефективної реалізації та забезпечення належного рівня якості освітнього процесу підготовки здобувачів вищої освіти за цією освітньо-професійною програмою.

Ольга Володимирівна звернула увагу на необхідність урахування сучасних світових тенденцій розвитку харчових технологій під час формування та реалізації освітньої програми. Вона підкреслила доцільність впровадження інноваційних підходів у навчальному процесі, що сприятимуть підвищенню якості підготовки фахівців. Також було акцентовано увагу на важливості забезпечення відповідності освітньо-професійної програми актуальним потребам ринку праці та чинним стандартам вищої освіти, що, у свою чергу, дозволить випускникам бути конкурентоспроможними та затребуваними у професійному середовищі. Повідомила про зміну форми підсумкового контролю з диференційного заліку на залік для обов'язкових ОК1.8 «Методологія та організація наукових досліджень» і ОК1.9 «Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів».

Самохвалова О.В. надала слово присутнім для обговорення та надання пропозицій щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) у 2025 році.

ВИСТУПИЛИ:

Олійник С.Г. проф., к.т.н. запропонувала у ВК «Технологічний тренінг» включити лекцію на тему «Поняття академічної доброчесності та способи її застосування під час навчання й наукової роботи». Оскільки це є важливою складовою підготовки здобувачів вищої освіти, сприяє формуванню свідомого ставлення до дотримання етичних і правових норм у процесі навчання та наукової діяльності. Проведення такої лекції дозволяє не лише поглибити знання з теоретичних основ доброчесності, але й сформувати практичні навички пошуку, критичного аналізу та належного оформлення наукових джерел, що особливо актуально під час підготовки матеріалів для самостійної та кваліфікаційної роботи.

Степанькова Г.В. к.т.н., доц. відзначила, що в цьому ВК лекція «Заморожені хлібобулочні вироби. Сучасність і майбутнє» дещо дублює матеріал, який викладається у ОК «Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», тому запропонувала замінити її лекцією «Особливості виготовлення національних хлібобулочних виробів». Також запропоновано лекцію «Сучасні підходи до пакування продукції галузі»

через наявність подібної теми в ОК «Наукові принципи зберігання та пакування продукції» замінити на тему «Сучасні тренди оформлення тортів та тістечок».

Танаскова Н.О., директор департаменту R&D ГК «Балекс», наголосила на важливості збільшення кількості виїзних занять на підприємствах для студентів, що навчаються за вказаною ОПП, зокрема на базі Інноваційного центру ТД «Золота миля».

Бондарук Д.В., студент гр. 181-ХК-14м, висловив пропозицію щодо залучення фахівців галузі до проведення гостьових лекцій з метою ознайомлення здобувачів вищої освіти з актуальними проблемами у сфері інноваційних технологій продукції галузі та можливими шляхами їх вирішення на практиці.

Самохвалова О.В., проф, к.т.н., запропонувала внести рекомендовані членами групи удосконалення зміни до освітньої програми та до змісту робочої програми ВК «Технологічний тренінг» та проголосувати за ці рішення.

Результати голосування: «за» - 8,

«проти» - немає,

«утримались» - немає.

Прийнято одностанно.

УХВАЛИЛИ:

1. Змінити форми підсумкового контролю з диференційного заліку на залік для обов'язкових ОК1.8 «Методологія та організація наукових досліджень» і ОК1.9 «Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів».
2. Внести зміни до робочої програми ВК «Технологічний тренінг».
3. Активніше запроваджувати практику проведення виїзних занять на підприємствах галузі і залучати провідних виробників галузі для проведення гостьових лекцій.

Голова



Ольга САМОХВАЛОВА

Секретар



Галина СТЕПАНЬКОВА