

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

**Збори групи удосконалення
освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній
індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (освітньо-
професійного) рівня вищої освіти
(ступінь вищої освіти – магістр)**

ПРОТОКОЛ

24.04.2024

№1

Голова:

Гарант освітньо-професійної програми (ОПП) – Гринченко Ольга Олексіївна, д.т.н., професор, завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Члени проектної групи:

Пивоваров П.П., д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

Федак Н.В., к.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії; (секретар)

Андрєєва С.С., к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії.

Стейкхолдери:

Тищенко Ольга Павлівна, д.т.н., науковий консультант ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМ»;

Плотнікова Раїса Валеріївна, інженер-технолог Novonesis (Senior Sales Engineer – Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions).

Здобувачі:

Прохожан Олександр – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, студент 1 курсу денної форми навчання, група 181-PI-13м;

Сєдих Костянтин – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, студент 1 курсу заочної форми навчання, гр 181з-PI-13М;

Випускники:

Гладкова Олена – інженер-технолог ТОВ «Група ТФ».

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення пропозицій з удосконалення ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) для здобувачів 2024 року вступу.

СЛУХАЛИ:

1. Гарант ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) проф. Гринченко О.О., яка наголосила на актуалізації освітньо-професійної програми з урахуванням пропозицій від членів проєктної групи, забезпечення і контролю якості підготовки здобувачів вищої освіти за ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії».

Ольга Олексіївна відмітила, що в умовах сьогодення підготовка здобувачів ступеня вищої освіти магістр не може здійснюватися без розуміння вимог галузі. А це можливо за умов публічного обговорення змістовного наповнення ОПП та їх корегування.

Гринченко О.О. надала слово присутнім для обговорення та надання пропозицій щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у 2024 році.

ВИСТУПИЛИ:

1. Член проєктної групи проф. Федак Н.В. запропонувала внести зміни до фахових дисциплін, що забезпечують спеціальні компетентності та результати навчання: виділити в окрему дисципліну «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» (4 кредити, залік) за рахунок дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії» і, відповідно, зменшити кількість кредитів дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії».

2. Член проєктної групи проф. Пивоваров П.П., який зазначив, що вкрай необхідно розширяти індивідуальну освітню траєкторію та максимально враховувати інтереси всіх здобувачів. Цьому буде сприяти змінення акцентів у викладанні іноземної мови. Запропоновано актуалізувати змістове наповнення дисципліни «Ділова іноземна мова» і трансформувати її в дисципліну «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад».

3. Член проєктної групи доц. Андрєєва С.С. запропонувала ввести до ОПП нову обов'язкову дисципліну «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях» (3 кредити, екзамен) з метою формування компетентностей з моделювання та статистичного оброблення експериментальних даних.

4. Гарант ОПП Гринченко О.О. зазначила доцільність корегування навчальних дисциплін вільного вибору, що пропонуються для вивчення у ДБТУ, та пов'язані з темами досліджень здобувачів освіти. Зокрема, має місце дещо нерівномірне співвідношення між обсягами дисциплін, а саме: було 1 дисципліна – 3 кредити, 4 дисципліни – по 4 кредити, 1 дисципліна – 5 кредитів. Пропонується урівноважити вибіркові дисципліни і внести такі зміни до їх обсягу: 2 дисципліни (загальні) – по 3 кредити, 2 дисципліни (фахові) – по 4 кредити та 2 дисципліни (фахові) – по 5 кредитів.

5. Стейкхолдер Плотнікова Раїса Валеріївна, інженер-технолог Novonesis (Senior Sales Engineer – Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions) запропонувала внести деякі зміни у освітні компоненти обов'язкового циклу, а саме: скорегувати назву дисципліни «Методологія конструювання харчової продукції» на «Конструювання харчової продукції» та зменшити кількість кредитів з дисципліни «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії» (з 5 кредитів до 4). Також у обговоренні ОПП прийняли участь Прохожан Олександр (студент 1 курсу денної форми навчання, група 181-PI-13м), Сєдих Костянтин (студент 1 курсу заочної форми навчання, гр 181з-PI-13М), Гладкова Олена (випускник ДБТУ 2023 р., на часі інженер-технолог ТОВ «Група ТФ»).

Результати голосування: «за» - 10,

«проти» - немає,

«утримались» - немає.

Прийнято одностанно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Прийняти до уваги пропозиції учасників заходу та врахувати їх в освітньо-професійній програмі «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) у 2024 році навчання та навчальному плані.

Голова



Ольга ГРИНЧЕНКО

Секретар



Наталя ФЕДАК