

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

ПРОТОКОЛ

засідання проектної групи

освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G13 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр)

18.04.2025

№1

Голова:

Гринченко Наталя Геннадіївна, гарант освітньо-професійної програми, д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології м'яса

Члени проектної групи:

Онищенко В'ячеслав Миколайович, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри технології м'яса;

Головко Тетяна Миколаївна, доктор технічних наук, доцент, професор кафедри технології м'яса;

Желева Тетяна Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Розгляд зауважень і рекомендацій рецензентів, стейкхолдерів, незалежних експертів та представників академічної спільноти інших закладів вищої освіти стосовно проекту освітньо-професійної програми ««Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» за спеціальністю G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти для вступників 2025 року.

СЛУХАЛИ:

Гарант освітньо-професійної програми поінформувала присутніх, що в процесі розроблення та вдосконалення проекту освітньо-професійної програми були враховані всі рекомендації групи з удосконалення освітніх програм, а також пропозиції здобувачів, стейкхолдерів, роботодавців та представників академічної спільноти інших закладів вищої освіти. Наголошено, що це дозволило суттєво оновити структуру ОП, підвищити її практичну спрямованість та забезпечити актуальність змісту освітніх компонентів.

Гарант підкреслила, що остаточний варіант програми розміщено на офіційному сайті університету для вільного ознайомлення, що забезпечує прозорість та відкритість процесу, а також дає можливість усім зацікавленим сторонам висловити свої пропозиції.

Також зазначено, що на програму отримано дві незалежні зовнішні рецензії, у яких відзначено високий рівень її методологічного опрацювання, відповідність сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі харчових технологій та досягнення міжнародних освітніх стандартів. Ці відгуки підтвердили коректність обраного підходу до структурування програми, її інтеграцію з ринковими потребами та відповідність стратегічним цілям університету.

1. Рецензія від директора ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» Махотки О.І. За результатами розгляду рецензії на освітньо-професійну програму «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої

освіти спеціальності G13 «Харчові технології» встановлено, що програма відповідає вимогам чинних стандартів МОН України, має належне науково-методичне обґрунтування, чітку структуру та спрямована на формування у здобувачів актуальних загальних і фахових компетентностей.

2. Рецензія від завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, д.т.н., професора Пасічного В.М. В рецензії надано пропозиції щодо доцільно розглянути можливість доповнення спеціальних (фахових) компетентностей додатковими, які б сприяли формуванню у здобувачів здатності комплексно підходити до розробки інноваційних технологічних рішень.

ВИСТУПИЛИ:

Член проєктної групи Онищенко В.М. відзначив, що наведені рекомендацію повною мірою збігаються з пропозиціям групи удосконалення та були внесені в ОП. Так запроваджено дві додаткові спеціальні компетенції СК7 «Здатність розробляти, удосконалювати та впроваджувати інноваційні техніко-технологічні рішення з виробництва промислових і крафтових м'ясопродуктів, з урахуванням сучасних науково-технічних досягнень, принципів безпечності, якості, автентичності, ресурсозбереження та запитів ринку», СК 8 «Здатність аналізувати, інтерпретувати та оформлювати результати наукових досліджень та інженерних рішень, готувати наукові публікації, наукові звіти, проєктні пропозиції з питань розвитку промислових та крафтових технологій м'ясопродуктів, презентувати й аргументовано обговорювати їх у професійному середовищі» та відповідні результати навчання РН 12 «Обґрунтовувати алгоритми розробки та механізми впровадження інноваційних технологічних рішень у виробництві м'ясопродуктів, враховуючи їх функціональні властивості, технологічну доцільність, відповідність стандартам якості, безпечності, а також тенденціям розвитку харчової галузі» та РН 13. «Систематизувати отримані дані, готувати науково-технічну документацію, формулювати висновки та ефективно презентувати результати досліджень у фаховому й міждисциплінарному середовищі». Це знайшло відображення в змісті ОК1.8 Методологія та організація наукових досліджень та ОК 1.9 Конструювання харчової продукції

Результати голосування: «за» - 4,

«проти» - немає,

«утримались» - немає.

Прийнято одностанно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Врахувати надані пропозиції та рекомендації щодо вдосконалення освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти та відповідного освітнього процесу..

Голова



Наталя ГРИНЧЕНКО

Секретар



Тетяна ЖЕЛІЄВА