

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

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

02.04.2025

№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.

***Стейкхолдери:***

Стойка В.М., заступник директора з виробництва ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»;

Сало К.В., інженер технолог першої категорії ТОВ «Екопродукт 2017».

***Здобувачі:***

Донцов Д.Д. - здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ТМ-14м.

Голобородова Ю.В. - здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181з-ТМ-14м.

***Присутні:***

***Випускники:***

Крилов В.О – завідувач лабораторією “Технології м'яса та м'ясопродуктів” ВСП “Фаховий коледж харчової промисловості” Державного біотехнологічного університету (випуск 2023 р.);

Хабенко У.В. (випуск 2024 р.)

***Здобувачі:***

Ільїна К.В. здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181з-ТМ-14м.

Артеменко С.О. – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ТМ-14м.

## **ПОРЯДОК ДЕННИЙ:**

1. Розгляд, обговорення та формування оновленої версії 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:**

Гаранта освітньої програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» Гринченко Н.Г., яка представив загальні положення програми, окреслила її місію та стратегічні орієнтири. У виступі було підкреслено значення програми для підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері харчових технологій, її спрямованість на поєднання академічної підготовки з практичними потребами виробництва, особливо малого та середнього бізнесу у галузі крафтового виробництва.

Гринченко Н.Г. акцентувала увагу на необхідності регулярного перегляду та оновлення програми відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості, сучасних тенденцій харчової промисловості, інноваційних підходів, а також очікувань стейкхолдерів – роботодавців, випускників, академічної спільноти та здобувачів освіти. Було наголошено, що така робота є запорукою актуальності ОП, її практичної орієнтованості та інтеграції у міжнародний освітній простір.

## **ВИСТУПИЛИ:**

1. Член проєктної групи д.т.н., професор Головка Т.М. Вона звернула увагу на важливість активізації роботи в рамках неформальної освіти здобувачів. У доповіді було підкреслено, що сучасний освітній процес має виходити за межі формальних освітніх компонент і включати різноманітні позааудиторні заходи: майстер-класи, семінари, тренінги, воркшопи тощо. Такі формати дають здобувачам можливість розвивати практичні навички, отримувати додаткові компетентності та формувати власну траєкторію професійного зростання.

2. Член групи удосконалення Стойка В.М. Він відзначив, що для сучасної м'ясопереробної галузі критично важливо, щоб випускники вміли не лише відтворювати стандартні відомі технології, а й створювати нові продукти з нуля. Це означає – починати з розробки ідеї, далі грамотно проектувати технологічний процес і завершувати його впровадженням у виробництво. Саме така компетентність дозволяє швидко реагувати на зміни ринку, задовольняти потреби споживачів та впроваджувати інновації, які забезпечують якість, безпечність і конкурентоспроможність продукції. Тому роботодавці бачать цю складову як одну з найважливіших у підготовці майбутніх фахівців.

Результатом обговорення пропозиції стала пропозиція щодо запровадження додаткової спеціальної компетенції СК 7 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 та відповідного результату 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.

3. Член групи удосконалення Голобородова Ю.В. Вона зауважила, що сучасний фахівець повинен не лише здобувати знання, але й уміти перетворювати результати досліджень та інженерних розробок у реальні продукти та проекти, які відповідають викликам галузі. Особливу увагу було звернено на важливість уміння готувати якісні наукові та аналітичні матеріали, презентувати їх професійній аудиторії та науковій спільноті, а також переконливо відстоювати власні рішення. На думку здобувача, саме такі компетентності дозволяють стати конкурентними у глобальному середовищі та формують здатність до ефективної комунікації у професійній спільноті.

Впродовж обговорення було запропоновано сформулювати додаткову спеціальну компетенцію СК8 Здатність аналізувати, інтерпретувати та оформлювати результати наукових досліджень та інженерних рішень, готувати наукові публікації, наукові звіти, проектні пропозиції з питань розвитку промислових та крафтових технологій м'ясопродуктів, презентувати й аргументовано обговорювати їх у професійному середовищі, а також відповідний результат навчання РН13 Систематизувати отримані дані, готувати науково-технічну документацію, формувати висновки та ефективно презентувати результати досліджень у фаховому й міждисциплінарному середовищі.

Гарант освітньої програми Гринченко Н.Г. підтримала пропозицію, додав, що такий підхід акцентує увагу не лише на формальному аналізі та оформленні наукових результатів, а й на практичному застосуванні знань та розвитку навичок комунікації, що є ключовими для майбутніх науковців та виробничників. Це робить компетентність більш сучасною, спрямованою на інтеграцію у міжнародний науковий і професійний простір, де вміння представляти й обґрунтовувати свої рішення має не менше значення, ніж їх наукова обґрунтованість.

4. Член проектної групи д.т.н., проф. Онищенко В.М. Він представив узагальнені результати анкетування здобувачів освіти, роботодавців та випускників. У своєму виступі він підкреслив, що спільним для всіх категорій опитаних є запит на поглиблене вивчення питань безпечності харчових продуктів. Особливий акцент зроблено на необхідності врахування вимог чинного українського та європейського законодавства, адже саме цей аспект є ключовим у забезпеченні високих стандартів виробництва, виході на міжнародні ринки та конкурентоспроможності майбутніх фахівців.

Запропоновано актуалізувати зміст освітньої компонент ОК1.6 та змінити назву на «Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств»

5. Член групи удосконалення Сало К.В. Вона відзначила, що сучасний ринок харчової галузі характеризується високою мінливістю, постійним оновленням технологій та зростаючими вимогами споживачів, нестабільність поставок сировини тощо. У таких умовах саме здатність підприємства швидко адаптуватися, змінювати асортимент, оптимізувати процеси й інтегрувати інновації визначає його конкурентоспроможність.

Здобувачам освіти важливо формувати компетентності, що дозволять у майбутньому не лише підтримувати ефективність виробництва, але й забезпечувати його розвиток та стійкість до викликів. Включення подібної тематики до змісту освітніх компонент сприятиме підготовці спеціалістів, які зможуть ефективно працювати в умовах сучасного ринку та міжнародної конкуренції.

Надано пропозицію щодо перегляду перелік вибірових освітніх компонент та введення нової ВК Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості.

Проф. Онищенко В.М. зазначив, що запропоновані ідеї повністю узгоджуються з узагальненими результатами проведеного опитування здобувачів, випускників та роботодавців, підтверджуючи їхню актуальність та необхідність для подальшого вдосконалення освітньої програми.

6. Гарант ОП Гринченко Н.Г. підкреслила важливість системного перегляду як загальних, так і фахових компетентностей здобувачів, а також програмних результатів навчання з урахуванням їх відповідності освітнім компонентам. Такий підхід дозволить не лише оновити зміст програми відповідно до сучасних викликів, але й забезпечити більш повну реалізацію потенціалу здобувачів, формування у них релевантних компетентностей і конкурентоспроможності на ринку праці.

**Результати голосування:** «за» - 8,

«проти» - немає,

«утримались» - немає.

Прийнято одностанно.

#### **ПОСТАНОВИЛИ:**

Пропозиції учасників обговорення врахувати під час оновлення освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня, починаючи з набору 2025 року, а також оновити перелік вибірових дисциплін на 2025-2026 н.р.

Голова



Наталя ГРИНЧЕНКО

Секретар



Тетяна ЖЕЛЄВА