

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

**ПРОТОКОЛ
засідання групи удосконалення
освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній
індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого (освітньо-
професійного) рівня вищої освіти
(ступінь вищої освіти – магістр)**

20.03.2025

№1

Голова:

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

Члени проектної групи:

Колеснікова М.Б. к.т.н., доцент, 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, к.т.н., інженер-технолог Novonesis (Senior Sales Engineer – Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions).

Здобувачі:

Лубинець Марк – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, студент 1 курсу денної форми навчання, група 181-PI-14м;;

Марченко Валерія – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, студент 1 курсу денної форми навчання, гр 181-PI-14М;

Випускники:

Горелкова (Гладкова) Олена – інженер-технолог ТОВ «Група ТФ»;

Калембет Владислав – R&D технолог ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ».

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення пропозицій з удосконалення ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) для здобувачів 2025 року вступу.

СЛУХАЛИ:

1. Гаранта ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «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 G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у 2025 році.

ВИСТУПИЛИ:

1. Член проєктної групи проф. Федак Н.В. запропонувала внести зміни до фахових дисциплін, що забезпечують спеціальні компетентності та результати навчання: в межах дисципліни «Методологія наукових досліджень» (5 кредитів, диференційний залік) за рахунок перерозподілу аудиторних годин в межах дисципліни змінити кількість годин на практичні та лабораторні заняття, а саме передбачити в навчальних планах в межах 150 годин загального обсягу дисципліни 14 годин лекційних, 20 годин практичних та 8 годин лабораторних занять (на денній формі навчання) та 6 годин лекцій і 6 годин практичних занять (на заочній формі навчання).

2. Член проєктної групи проф. Колеснікова М.Б., яка зазначила, що необхідно розширяти індивідуальну освітню траєкторію та максимально враховувати інтереси всіх здобувачів - процес здобуття освіти, який не має обмежень щодо місця, терміну і форми навчання та не передбачає отримання документів про освіту державного зразка.

Для здобувачів ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) доцільним є впровадження неформальної та інформальної освіти: одноразові лекції, відеоуроки, медіа-консультації, спілкування з фахівцями галузі, читання спеціалізованих журналів, телебачення, відео, самоосвіта, робота за фахом, короткотривалі курси, лекції, тренінги, підвищення кваліфікації тощо. Головна перевага – ефективність, обумовлена високою мотивацією особи, яка прагне покращити свої знання у певній області.

3. Член проєктної групи доц. Андрєєва С.С. запропонувала в межах дисципліни «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» (4 кредити, залік) за рахунок перерозподілу аудиторних годин в межах дисципліни змінити кількість годин на практичні та лабораторні заняття, а саме

передбачити в навчальних планах в межах 120 годин загального обсягу дисципліни 14 годин лекційних та 20 годин лабораторних занять (на денній формі навчання) та 6 годин лекцій і 6 годин лабораторних занять (на заочній формі навчання).

4. Гарант ОПП Гринченко О.О. зазначила доцільність корегування Матриці ОПП: внести зміни в межах обов'язкової дисципліни ОК 1.6. «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії»: вилучити РН8 - Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі, оскільки ці результати навчання забезпечені дисципліною ОК 1.1 «Інтелектуальна власність та патентознавство».

5. Стейкхолдер Тищенко О. П., д.т.н., науковий консультант ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМ» запропонувала поширення Case study – методу, який наближає процес навчання до реальної практичної діяльності.

6. Стейкхолдер Плотнікова Р. В., к.т.н., інженер-технолог Novonesis (Senior Sales Engineer – Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions) запропонувала внести деякі зміни у освітні компоненти обов'язкового циклу, а саме: практичну їх підготовку із зануренням у реалії харчового бізнесу, як того вимагає швидкість прийняття ефективних рішень.

7. У обговоренні ОПП прийняли участь Калембет Владислав (випускник ДБТУ 2023 р., на часі ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ», R&D технолог) та Горелкова (Гладкова) Олена (випускники ДБТУ 2023 р., на часі інженер-технолог ТОВ «Група ТФ»). Їх реальний досвід роботи у харчовій індустрії дозволив рекомендувати поширення досвіду проведення гостьових лекцій від фахівців галузі.

8. У обговоренні ОПП прийняли участь Лубинець Марк (студент 1 курсу денної форми навчання, група 181-PI-14м), Марченко Валерія (студент 1 курсу денної форми навчання, гр 181-PI-14М), які підтримали пропозиції учасників зустрічі.

9. Гарант ОПП Гринченко О.О. ознайомила присутніх з рецензіями на ОПП д.т.н., проф. кафедри технології і організації ДТЕУ Кравченко М.Ф., начальника виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМ» Вітанової О.Д. Надані рецензії позитивні, проте в них сформульовано певні рекомендації. Зокрема, в рецензії Вітанової О.Д. рекомендовано розвивати компетентності здобувачів в галузі управління персоналом шляхом введення вибіркових дисциплін чи долучення до вебінарів, майстер-класів.

На голосування запропоновано: Прийняти до уваги рекомендації учасників засідання групи удосконалення ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр)

Результати голосування: «за» – 10,
«проти» – немає,
«утримались» – немає.

Прийнято одноголосно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Прийняти до уваги пропозиції членів засідання та врахувати їх в освітньо-професійній програмі «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G 13 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – магістр) з 2025 року навчання та у відповідному навчальному плані.

Голова



Ольга ГРИНЧЕНКО

Секретар



Наталя ФЕДАК