

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

**Збори проєктної групи
освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній
індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого рівня вищої
освіти (ступінь вищої освіти магістр)**

ПРОТОКОЛ

22.04.2025

№1

Голова:

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

Члени проєктної групи:

Колеснікова М.Б. к.т.н., доцентка, професорка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

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

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

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення пропозицій стейкхолдерів, зовнішніх рецензентів та представників академічної спільноти інших ЗВО, щодо проєкту освітньо- професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» для спеціальності G13 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти 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, які були висвітлені в наданих відгуках та рецензіях стейкхолдерів, зовнішніх рецензентів та представників академічної спільноти інших ЗВО на освітньо - професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Гарант запропонувала обговорити надані пропозиції з урахуванням актуальних потреб здобувачів вищої освіти, що відповідає принципам студентоцентрованого підходу та сучасним тенденціям в організації освітнього процесу:

1. Рецензент КРАВЧЕНКО Михайло Федорович, д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торгово-економічного університету рекомендував поширювати академічну

мобільність студентів та викладачів в межах України та закордоном задля розширення їхніх знань, досвіду та можливостей для подальшого розвитку.

2. Рецензент МЕЛЬНИК Оксана Юріївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету відзначила сучасність, новизну та сильні сторони ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» та рекомендувала для подальшого її вдосконалення наступне:

- Розширити перелік вибіркових дисциплін, що пов'язані із сучасними цифровими технологіями управління ресторанною індустрією.
- Посилити залучення здобувачів ступеню вищої освіти магістр до наукових проєктів для розвитку науково-дослідницьких навичок.
- Розвинути модулі, що спрямовані на безпечність харчової продукції, ресурсоефективність та сталий розвиток ресторанної індустрії.

3. Рецензент ДАВИДОВА Оксана Юріївна - доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельного, ресторанного бізнесу та крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця надала позитивну рецензію. Позитивно оцінила зміст оновленої освітньо-професійної програми та не висловила зауважень або пропозицій щодо її удосконалення.

4. Рецензент ВІТАНОВА Олена – начальник виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМ» : рекомендувала звернути увагу на розвиток компетентностей в галузі управління персоналом шляхом введення вибіркових дисциплін чи долучення до вебінарів, майстер класів.

ВИСТУПИЛИ:

1. Член проектної групи к.т.н., доц. професорка Колеснікова М.Б. з пропозицією підтримати побажання стейкхолдерів, зовнішніх рецензентів та представників академічної спільноти інших закладів вищої освіти.

Пропозиції д.т.н., професора ДТЕУ КРАВЧЕНКО М. Ф., к.т.н., доцента СНАУ МЕЛЬНИК О. Ю. начальника виробництва ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» ВІТАНОВОЇ О. врахувати шляхом введення в ОПП фахової компетентності СК7 (Здатність розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості) та відповідного результату навчання РН12 (Розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості).

Для забезпечення вказаних компетенції та результату навчання внести відповідні зміни у ОК 1.5, 1.7 .

Результати голосування: «за» - 4,

«проти» - немає,

«утримались» - немає.

Прийнято одностанно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Прийняти до уваги вище зазначені пропозиції та рекомендації щодо

удосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) та освітнього процесу.

Головуючий, гарант ОПП, професорка



Ольга ГРИНЧЕНКО

Секретар, к.т.н., професорка



Наталя ФЕДАК