

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

**Збори групи удосконалення  
освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських,  
макаронних та харчоконцентратів» спеціальності G 13 Харчові технології  
другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр)**

**ПРОТОКОЛ №1**

19.03.2026

**Голова:**

Гарант освітньо-професійної програми – Самохвалова Ольга Володимирівна, к.т.н., професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів.

**Члени проєктної групи (розробники):**

Олійник Світлана Георгіївна, к.т.н., професор;

Степанькова Галина Вячеславівна, к.т.н., доцент (секретар);

Шкляєв Олексій Миколайович, к.т.н., головний технолог ТОВ КФ «Олкукіз».

**Стейкхолдери:**

Семеренко Людмила Іванівна, директор з виробництва ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс»;

Танаскова Наталія Олександрівна, директор департаменту R&D (ГК «Балекс»).

**Здобувачі:**

Єфімова Катерина Сергіївна – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ХК-15м;

Баркан Марія Сергіївна – здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня, група 181-ХК-15м.

**ПОРЯДОК ДЕННИЙ:**

Обговорення питань удосконалення освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів» спеціальності G 13 Харчові технології другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) для здобувачів 2026 року вступу.

**СЛУХАЛИ:**

**Самохвалова О.В., проф, к.т.н.,** акцентувала увагу на необхідності регулярного аналізу та оновлення освітньо-професійної програми «Технології

хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів». Було відзначено важливість залучення до процесу удосконалення як членів проєктної групи, так і стейкхолдерів з метою підвищення ефективності реалізації програми та забезпечення високого рівня якості підготовки здобувачів вищої освіти.

За результатами успішного проходження в 2025 році акредитації освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів» спеціальності 181 Харчові технології другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) отримано відповідний сертифікат.

У новій редакції освітньо-професійної програми враховано зауваження та рекомендації експертної групи, зокрема щодо посилення унікальності програми та її відмінностей від аналогічних освітніх програм.

Самохвалова О.В. надала слово присутнім для обговорення та надання пропозицій щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних та харчоконцентратів» другого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти магістр) у 2026 році.

### **ВИСТУПИЛИ:**

**Олійник С.Г. проф., к.т.н.** повідомила, що сформульовано додаткова компетенція та результат навчання, що відображає унікальність освітньої програми:

СК7 Здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з урахуванням сучасних технологічних інновацій, вимог безпечності та якості продукції, принципів і цілей сталого розвитку;

РН12 Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з урахуванням сучасних технологічних інновацій, вимог безпечності та якості продукції, принципів і цілей сталого розвитку.

Їх формування забезпечується у таких дисциплінах ОК 1.5 Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, ОК 1.6. Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв, ОК 1.7 Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств. Відповідно до внесених змін уточнено формулювання фокусу освітньо-професійної програми.

**Степанькова Г.В. к.т.н., доц.** зазначила, що на підставі результатів опитування здобувачів та випускників ОПП запропоновано введення до переліку вибіркового компонент нової дисципліни «Технології органічних хлібобулочних і кондитерських виробів», реалізацію якої планується здійснювати на другому курсі навчання.

**Семеренко Л.І., директор з виробництва ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс»** зазначила, що детально ознайомила з проектом освітньо-професійною програми та підтримує внесені зміни, вважаючи їх доцільними та такими, що відповідають сучасним вимогам галузі та потребам ринку праці.

**Єфімова К.С., студент гр. 181-ХК-15м** повідомила, що за результатами обговорення переліку вибірових компонентів здобувачі вищої освіти підтримали запропонований перелік та виявили зацікавленість у його вивченні, відзначивши відповідність дисциплін сучасним освітнім і професійним потребам.

**Результати голосування:** «за» - 8,  
«проти» - немає,  
«утримались» - немає.  
Прийнято одногосно.

#### **УХВАЛИЛИ:**

1. Додати до переліку компетенцій ОПП СК7 Здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з урахуванням сучасних технологічних інновацій, вимог безпечності та якості продукції, принципів і цілей сталого розвитку.

Також додати до програмних результатів навчання РН12 Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з урахуванням сучасних технологічних інновацій, вимог безпечності та якості продукції, принципів і цілей сталого розвитку.

2. Внести відповідні зміни до робочих програм і силабусів дисциплін ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.7, що їх забезпечують.

3. Конкретизувати фокус ОПП відповідно до внесеного спеціальної компетентності та програмного результату навчання.

4. До переліку вибірових дисциплін внести вибірову компоненту «Технології органічних хлібобулочних і кондитерських виробів».

Голова



Ольга САМОХВАЛОВА

Секретар



Галина СТЕПАНЬКОВА