

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

ПРОТОКОЛ

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

31.03.2025

№1

Голова:

Гарант освітньо-професійної програми (ОПП) – Фощан Андрій Леонтійович, д.т.н., професор, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії.

Члени проектної групи:

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

Юрченко С.Л., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

Омельченко С.Б., к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії.

Стейкхолдери:

Оробченко Анна Сергіївна – тимчасово виконуюча обов'язки директора ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС», м. Харків;

Затонова Катерина Олегівна – директорка з персоналу ТОВ «Тайфун-2000», м. Харків.

Гніцевич В.А. – д.т.н, проф., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Київського національного торговельно-економічного університету.

Здобувачі:

Кокшарова Марія Володимирівна, здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, студентка 4 курсу денної форми навчання, гр 181-216-01;

Онацька Анна Сергіївна, здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, студентка 3 курсу денної форми навчання, гр. 1813-PI-126;

Панасенко Владислав Миколайович, здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. студент 3 курсу заочної форми навчання, гр 1813-PI-126).

Випускники:

Сгоров Данило Дмитрович – су-шеф ресторану «Park Willow» м. Кривий Ріг;

Постика Іван Анатолійович – шеф-кухар кафе-вареничної «Балувана Галя» ТОВ «Українська варенична», м. Черкаси.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення питань з удосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) для здобувачів 2025 року вступу.

СЛУХАЛИ:

Гаранта ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) професора Фоцана А.Л., який відмітив необхідність обговорення питань щодо актуальності освітньо-професійної програми, моніторингу її відповідності вимогам галузі та запитам роботодавців.

Фоцан А.Л. надав слово присутнім для обговорення та надання пропозицій щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у 2025 році.

ВИСТУПИЛИ:

1. Член проєктної групи доц. Юрченко С.Л. зазначила, що з 2025 року вступає в дію новий перелік галузей знань і спеціальностей за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти. Відповідно до нього змінюється шифр та назва галузі знань й спеціальності. Галузь знань - G Інженерія, виробництво та будівництво (18 Виробництво та технології) та спеціальність - G13 (181) Харчові технології.

2. Член проєктної групи проф. Колеснікова М.Б. звернула увагу присутніх на тому, що до освітньої програми вводиться нова компетентність: "Формування знань, умінь і навичок, необхідних для виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України" однак відповідний їй програмний результат не передбачено. Дана зміна обумовлена Постановою КМУ № 734 від 21 червня 2024 року.

3. Член проєктної групи доц. Омельченко С.Б. наголосила, що до ОПП введено вибіркиму дисципліну БЗВП (базова загальновійськова підготовка) із загальним обсягом 60 год, з них 36 годин лекцій та 24 години практичних робіт. Форма контролю – диференційований залік. Дана дисципліна є обов'язковою для здобувачів тільки денної форми навчання.

4. Гарант ОПП Фоцан А.Л. зазначив, що проаналізовано «Матрицю відповідності програмних компетентностей освітньої програми» та «Матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми» та внесено корективи до деяких освітніх компонент.

5. Стейкхолдер Оробченко Анна Сергіївна – тимчасово виконуюча обов'язки директора ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», запропонувала більш широко запроваджувати елементи неформальної освіти, тренінги, вебінари, стажування та розширювати таким чином індивідуальну траєкторію навчання здобувачів освіти.

6. Також в обговоренні ОПП взяли участь здобувачі освіти: Кокшарова Марія Володимирівна (студентка 4 курсу денної форми навчання, група 181-216-01), Онацька Анна Сергіївна, (студентка 3 курсу денної форми навчання, гр. 1813-PI-126), Панасенко Владислав Миколайович (студент 3 курсу заочної форми навчання, гр 1813-PI-126), які підтримали вищезазначені пропозиції.

7. Випускники Єгоров Данило Дмитрович – су-шеф ресторану «Park Willow» м. Кривий Ріг та Постика Іван Анатолійович – шеф-кухар кафе-вареничної «Балувана Галя» ТОВ «Українська варенична», м. Черкаси запропонували більше залучати до освітнього процесу фахівців галузі.

8. Гарант ОПП Фоцан А.Л. ознайомив присутніх з рецензіями на ОПП Оробченко Анни Сергіївни – тимчасово виконуючої обов'язки директора ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», Затонової Катерини Олегівни – директора по персоналу ТОВ «Тайфун-2000», Гніцевич Вікторії Альбертівни – д.т.н, проф., професора кафедри ресторанних і крафтових технологій Київського національного торговельно-економічного університету. Надано позитивні рецензії.

На голосування запропоновано: прийняти до уваги рекомендації учасників засідання групи удосконалення ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр).

Результати голосування: «за» - 11,
«проти» - немає,
«утримались» - немає.
Прийнято одногolosно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Прийняти до уваги пропозиції членів засідання та врахувати їх в освітньо-професійній програмі Харчові технології в ресторанній індустрії спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) у 2025 році навчання та навчальному плані.

Голова



Андрій ФОЦАН

Секретар



Світлана ОМЕЛЬЧЕНКО