

**Державний біотехнологічний університет
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії**

**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)**

26.03.2026

№1

ПРИСУТНІ:

Голова:

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

Члени проєктної групи:

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

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

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

Стейкхолдери:

Оробченко Анна Сергіївна – директор ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», м. Харків;

Ткаченко Уляна Олексіївна – інженер-технолог регіональної групи компаній "Valex Company", м. Харків.

Здобувачі освіти:

Шмельова Дарина Вячеславівна, здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, студентка 3 курсу денної форми навчання, гр. 181-PI-136;

Медяник Денис Ігорович, здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, студент 3 курсу денної форми навчання, гр. 181-PI-136.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення питань удосконалення освітньо-професійної програми Харчові технології в ресторанній індустрії спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) для здобувачів 2026 року вступу.

СЛУХАЛИ:

Гаранта освітньо-професійної програми Харчові технології в ресторанній індустрії спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) професора Фощана А.Л., який зазначив, що зміст освітньо-професійної програми відповідає сучасним вимогам ринку праці, стандарту вищої освіти та забезпечує формування визначених програмних компетентностей і результатів навчання.

Фощан 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 2026 році.

ВИСТУПИЛИ:

Член проєктної групи доц. Юрченко С.Л. зазначила, що результати аналізу освітньо-професійної програми спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) свідчать про її відповідність вимогам стандарту вищої освіти, рекомендаціям стейкхолдерів та потребам ринку праці. Структура програми, перелік освітніх компонент, програмні компетентності та результати навчання залишаються актуальними та забезпечують досягнення цілей підготовки здобувачів вищої освіти.

Стейкхолдер Оробченко А.С. підкреслила важливість набуття здобувачами освіти у рамках реалізації даної ОП практичних навичок з оптимізації технологічних процесів виробництва харчової продукції, а також формування у них системного розуміння особливостей функціонування реальних виробництв. Наголошено на доцільності подальшої реалізації ОПП без суттєвих змін.

Стейкхолдер Ткаченко У.О. акцентувала увагу на необхідності розширення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти та посилення практичної складової навчання.

Також у обговоренні ОПП взяли участь здобувачі вищої освіти: Шмельова Д.В. та Медяник Д.І., які висловили задоволення змістом освітніх компонент ОПП, рівнем організації освітнього процесу та відзначили професіоналізм науково-педагогічних працівників, їх відкритість до комунікації та готовність надавати консультативну підтримку під час навчання.

Водночас здобувачі запропонували посилити практико-орієнтовану складову підготовки шляхом збільшення кількості майстер-класів, тренінгів,

тематичних семінарів за участю провідних фахівців-практиків галузі. На їх думку, залучення представників ресторанного бізнесу та харчової індустрії сприятиме поглибленню професійних знань, ознайомленню з актуальними тенденціями розвитку галузі, сучасними технологіями та інноваційними підходами до організації виробничих процесів.

Гарант ОПП Фошан А.Л. ознайомив присутніх з рецензіями на ОПП від Оробченко А.С. – директора ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», Ткаченко У.О. – інженера-технолога регіональної групи компаній "Valex Company" та Давидової О.Ю. – д.т.н., проф., завідувачки кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Усі рецензії позитивні.

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» - 8,
«проти» - немає,
«утримались» - немає.
Прийнято одностанно.

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 2026 році навчання та навчальному плані.

Голова



Андрій ФОШАН

Секретар



Світлана ОМЕЛЬЧЕНКО