

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

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

ПРОТОКОЛ

21.04.2025

№1

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., доцентка, професорка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії;

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

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

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» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року вступу.

СЛУХАЛИ:

1. Гаранта ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти – бакалавр) проф. Фощана А.Л., який наголосив 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 першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Гарант запропонував проєктній групі обговорити надані пропозиції з урахуванням актуальних потреб здобувачів вищої освіти:

1. Рецензент ГНІЩЕВИЧ Вікторія Альбертівна – д.т.н., проф., професорка кафедри ресторанних і крафтових технологій Київського національного торговельно-економічного університету зазначила, що:

- у фокусі ОПП, що рецензується, та ОПП «Харчові технології»

зазначено рівність підготовки здобувачів як для закладів ресторанної індустрії так і для підприємств харчової промисловості. Рекомендовано у фокусі ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» уточнити переваги даної ОПП;

- перелік компетентностей та програмних результатів навчання, взятий зі стандарту, рекомендовано розширити із урахуванням наявності унікальних освітніх компонент та особливостей саме цієї ОПП.

2. Рецензент ОРОБЧЕНКО Анна Сергіївна, тимчасово виконуюча обов'язки директора ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС», м. Харків зазначила, що освітньо-професійна програма дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку бакалаврів з харчових технологій та сприятиме підготовці фахівців нового покоління з інноваційним мисленням, здатних ефективно використовувати набуті знання та навички у виробництві, управлінні якістю та безпечністю харчової продукції як у харчовій промисловості, так і в ресторанному бізнесі, використовуючи передові національні та міжнародні наукові розробки та не висловила зауважень або пропозицій щодо її удосконалення.

3. Рецензент ЗАТОНОВА Катерина Олегівна, директор з персоналу ТОВ Тайфун-2000, м. Харків наголосила, що освітньо-професійну програму розроблено з урахуванням актуальних потреб роботодавців, що дозволить майбутнім фахівцям ефективно розв'язувати складні завдання у сфері виробництва харчової продукції у закладах ресторанної індустрії. Затонова К.О. не висловила зауважень або пропозицій щодо її удосконалення.

ВИСТУПИЛИ:

1. Членкиня проєктної групи к.т.н., доц. доцентка Юрченко С.Л. з пропозицією підтримати побажання зовнішніх стейкхолдерів та представників академічної спільноти інших закладів вищої освіти.

Пропозиції д.т.н., професорки КНТЕУ Гніщевич В. А. врахувати шляхом:

- формулювання більш чіткого фокусу ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», який акцентує увагу на формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів у сфері ресторанної індустрії;

- введенням до ОПП спеціальної компетентності K28 (Здатність розробляти та впроваджувати меню/ виробничу програму закладів ресторанної індустрії різних форматів на основі розуміння особливостей технологічних процесів виробництва харчової продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі) та відповідного результату навчання ПР28 (Вміти розробляти (оптимізувати) та впроваджувати меню/виробничу програму закладів ресторанної індустрії різних форматів відповідно до вимог ринкових умов, змін у попиті та з урахуванням гастрономічних трендів). Для забезпечення вказаних компетенції та результату навчання внести відповідні зміни до ОК 1.23, ОК 2.3, ОК 2.4.

2. Членкиня проєктної групи к.т.н., доц. доцентка Омельченко С.Б. зауважила, що вибіркові компоненти ОПП представлено трьома блоками: дисципліни з каталогу університету, дисципліни спеціальності G13 «Харчові технології» та дисципліни освітньої програми.

Результати голосування: «за» - 4,
«проти» - немає,
«утримались» - немає.
Прийнято одногосно.

ПОСТАНОВИЛИ:

Прийняти до уваги вище зазначені пропозиції та рекомендації щодо удосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G13 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти бакалавр) та освітнього процесу.

Головуючий, гарант ОПП, професор



Андрій ФОЩАН

Секретар, к.т.н., доцентка



Світлана ОМЕЛЬЧЕНКО