

Пропозиції та зміни освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» за результатами обговорення у 2025- 2026 навчальному році

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)
 Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
 Спеціальність G13 Харчові технології
 Освітня кваліфікація: Магістр із харчових технологій

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / часткового врахування / неврахування
Зміни, ініційовані робочою групою (розглянуто на розширеному засіданні кафедри ТХВРГ – протокол № -6 від 20.01. 2026 р.)				
Академічна спільнота	Ткаченко Аліна	Доктор технічних наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ, керівник науково-тренінгової лабораторії «Школа НАССР»	Пропозиція: посилити роботу з виконання кваліфікаційних робіт прикладного характеру, результати яких можна впроваджувати на діючих підприємствах. Обґрунтування: введення такої пропозиції сприятиме формуванню у здобувачів фахових компетентностей, зокрема здатності до впровадження інноваційних рішень, аналізу якості продукції та оптимізації виробничих процесів.	Пропозиція врахована. При захисті буде звернено увагу на контроль виконання кваліфікаційних робіт прикладного спрямування, орієнтованих на розв'язання реальних виробничих завдань із подальшою можливістю впровадження отриманих результатів на діючих підприємствах ресторанного господарства.
Здобувач вищої освіти	Бабій Владислав	ПУЕТ, Здобувач вищої	Пропозиція: збільшити кількість дисциплін, які	Пропозиція врахована. Шляхом введення дисциплін за

		освіти, ОП ТРГ, група ТРГ м-11	розкривають професійну складову ОП Обґрунтування: збільшення кількості дисциплін, які розкривають професійну складову ОП надає студентам можливість ознайомитися з сучасними технологіями та новітнім обладнанням у галузі, що сприяє поглибленню практичних знань і формуванню професійного світогляду	вибором професійного блоку для ЗВО першого та другого року навчання
Зміни за результатами громадського обговорення (розглянуто на засіданні кафедри ТХВРГ – протокол № -9 від 18.03.2026 р.)				
Академічна спільнота	Хомич Галина	Професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ, доктор технічних наук, професор	Пропозиція: Доповнити навчальний план ОК 2 «Академічне письмо». Обґрунтування: ОК 2 разом з ОК 4 закриватиме РН 9 –«Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій».	Пропозиція врахована. Для набору 2026 року введено ОК 2 «Академічне письмо».

<p>Академічна спільнота</p>	<p>Наконечна Юлія</p>	<p>Доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ, кандидат технічних наук, доцент</p>	<p>Пропозиція: Доцільно розглянути можливість зміни назв ОК «Бізнес-планування у харчовій індустрії» на «Бізнес-планування підприємств», ОК «Міжнародне регулювання якості та безпеки харчових продуктів» на «Міжнародні стандарти управління якістю харчової продукції», ОК «Інтелектуальна власність у харчовій індустрії» на «Інтелектуальна власність у харчовій промисловості».</p> <p>Обґрунтування: рекомендована зміна назв з метою оптимальної відповідності ОК програмним компетентностям та результатам навчання, визначеним стандартом вищої освіти освітнього рівня «магістр» спеціальності G13.</p>	<p>Пропозиція врахована. Для набору 2026 року змінено назви ОК на «Бізнес-планування підприємств», «Міжнародні стандарти управління якістю харчової продукції», «Інтелектуальна власність у харчовій промисловості».</p>
<p>Представник роботодавців, випускниця спеціальності 181 Харчові технології</p>	<p>Нужна Ірина</p>	<p>старший кондитер кондитерського цеху «Maya Cake», м. Київ</p>	<p>Пропозиція: враховувати потреби роботодавців і покращувати якість практичної підготовки.</p>	<p>Пропозиція врахована. Для набору 2026 року в ОПП виробничу практику обсягом 9 кредитів розділено на дві.</p>

			<p>Обґрунтування: Поділ виробничої практики зумовлений необхідністю підвищення ефективності практичної підготовки здобувачів освіти шляхом поетапного формування професійних умінь і навичок.</p>	<p>Такий підхід сприяє кращій адаптації до умов виробництва, поглибленню засвоєння практичного досвіду та забезпечує повне досягнення програмних результатів навчання.</p>
--	--	--	--	--