

ПРОТОКОЛ
зустрічі зі стейкхолдерами
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
від 10 квітня 2024 року

Присутні:

- Ощипок І. М., д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, гарант освітньої програми;
- Пандяк І. Г., к.г.н., доцент, зав. кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
- Бомба М. Я., д.с.-г.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
- Майкова С. В., к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
- Маслійчук О. Б., кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
- Валовий А. А., випускник-стейкхолдер, директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів «Західна шеф група», засновник та член правління «Українського кулінарного союзу», засновник гастрономічного проекту «13 шефів» та гастрономічного простору «PRO100HUB», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану;
- Базюк Б.-М. А., засновник професійних кулінарних курсів «Шлях до майстерності»;
- Арутюнян М. В., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, керуючий мережі готелів «Джем»;
- Добровольський П. А., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, шеф-сомельє Grand Hotel Lviv Casino & Spa.

Слухали:

1. Про заміну гаранта та оновлення складу групи забезпечення ОПП «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, посилення робочої групи науково-педагогічними працівниками, введення в групу відомих фахівців-стейкхолдерів зі сфери харчового та ресторанного бізнесу, представників громадських організацій, успішних випускників кафедри.
2. Про внесення змін в компонентну складову ОПП «Харчові технології» і внесення змін у навчальний план.
3. Про актуальність змін змісту освітніх компонент, які слухають здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології».
4. Про основні напрями співпраці з стейкхолдерами.

Виступили:

Доцент, завідувач кафедри Ігор Пандяк порекомендував замінити гаранта ОПП «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології доц. Світлану Майкову на проф. Ігоря Ощипка. А також завідувач кафедри наголосив на успіхах кафедри у науковій і навчальній роботі зі здобувачами, поповнення лабораторії харчових технологій та ресторанного обслуговування новим обладнанням для наукової і практичної підготовки здобувачів, постійною співпрацею з роботодавцями. Доц. Ігор Пандяк наголосив на необхідності внесення змін у компонентну складову ОПП «Харчові технології» і навчального плану з урахуванням потреб роботодавців, осучаснення змісту освітніх компонент для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Професор Ігор Ощипок повідомив про забезпечення необхідного рівня науково-педагогічного складу робочої групи і групи забезпечення ОПП «Харчові технології», долучення до групи забезпечення професіоналів-стейкхолдерів, кращих здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти з спеціальності 181 Харчові технології. Ігор Миколайович наголосив на налагоджену співпрацю із зовнішніми стейкхолдерами, участь здобувачів у гостьових лекціях, вебінарах, навчальних екскурсіях на виробничі бази. Гарант ОПП запропонував ввести до складу робочої групи Богдана Базюка – засновника професійних кулінарних курсів «Шлях до майстерності» та здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології: Мікаеля Арутюняна та Петра Добровольського, які, водночас, є відомими роботодавцями.

Професор І.М. Ощипок наголосив, що кафедра зорієнтована на забезпечення якісної освітньої і наукової складових у підготовці здобувачів-магістрів, подальшу ефективну співпрацю зі стейкхолдерами у практичній підготовці висококваліфікованих фахівців для харчових і ресторанних підприємств.

Богдан Базюк запропонував на необхідності тісної співпраці кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій з організаціями харчового і ресторанного бізнесу для поглиблення навчальних, тренінгових занять на їх базі, участь стейкхолдерів на всіх етапах реалізації ОПП, можливості реалізації дуальної форми навчання.

Мікаель Арутюнян запропонував співпрацю з мережею готелів «Джем», зокрема проходження студентами виробничої практики у ресторанах мережі. Після завершення навчання в магістратурі випускники можуть працевлаштуватись у ресторанах мережі.

Петро Добровольський наголосив на важливості практичної складової підготовки здобувачів вищої освіти, продиктованої ринком послуг харчування, адаптації ОПП «Харчові технології» до виробничої сфери, оновленні освітніх компонент.

В обговоренні виступили: проф. Мирослав Бомба, доц. Світлана Майкова, доц. Ольга Маслійчук, Андрій Валовий, Мікаель Арутюнян.

Ухвалили:

1. Замінити гаранта ОПП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології доц. Світлану Майкову на проф. Ігоря Ощипка, включити до складу робочої групи з зовнішніх стейкхолдерів Богдана Базюка, успішних здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології Міхаеля Арутюняна і Петра Добровольського.

2. Оновити компонентну складову ОПП «Харчові технології», зокрема обов'язкові та вибіркові компоненти навчального плану, з урахуванням пропозицій і рекомендацій стейкхолдерів, здобувачів і випускників.

3. Оновити зміст освітніх компонент ОПП «Харчові технології» з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ринку харчового та ресторанного бізнесу.

4. Взяти до уваги пропозиції стейкхолдерів щодо напрямів подальшої співпраці і розглянути на засіданні робочої групи.

Гарант
ОПП «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти,
професор



I.M. Ощипок