

ПРОТОКОЛ № 2

засідання Експертної ради роботодавців спільно з робочою групою освітньо-професійної програми «Зберігання і переробка зерна» спеціальності 181 «Харчові технології»

«20» лютого 2025 р.

Присутні:

1. **Голова Експертної ради:**

Автодійчук Л.О. – керівник виробничо-технологічної лабораторії філії ТОВ «МХП-Агрокрязь» Вендичанський елеватор

2. **Члени Експертної ради:**

- Чорнобай О.М. – директор філії «Тетерів» ТОВ СП «НІБУЛОН»;

- Мудренко О.О.- головний інженер ТОВ «Зерносвіт»;

- Старощук О.В.- головний технолог ТОВ «Бонус У»

3. **Керівник робочої групи ОПП:** Сітнікова Н.О. –голова циклової комісії харчових технологій

4. **Запрошені:**

- Жовта Л.О.- член робочої групи ОПП, заступник директора з навчально-виробничої роботи;

- Кондрук А.М. – член робочої групи ОПП, завідувач технологічного відділення;

- Стус Н.А.- член робочої групи ОПП, викладач спеціальних дисциплін.

- Деркач О.І. – секретар Ради, завідувач навчально-виробничої практики;

- представники ПрАТ «Зернопродукт МХП»:

Марина Шептицька- провідний фахівець із залучення та розвитку молоді компанії МХП;

Марина Подолян – керівник лабораторного відділу МХП;

Людмила Волошенко- начальник виробничо-технологічної лабораторії філії ПрАТ «Зернопродукт МХП» «Елеваторний комплекс»;

Казьмір В.А. – директор коледжу.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Нові підходи до виробничої практики та впровадження дуальної освіти.
2. Розгляд та обговорення членами Експертної ради роботодавців та робочою групою ОПП пропозицій щодо формування каталогу вибіркового освітніх компонентів ОПП «Зберігання і переробка зерна» зі спеціальності 181 Харчові технології

I. СЛУХАЛИ:

Олену Деркач, завідувача навчально-виробничої практики коледжу, яка зазначила, що сучасні виклики, пов'язані з інтеграцією освіти в реальний виробничий сектор, вимагають нових форматів співпраці між закладами

фахової передвищої освіти та роботодавцями. Особливу увагу було акцентовано на тому, що студенти спеціальності 181 Харчові технології повинні бути конкурентоспроможними на ринку праці, мати не лише теоретичні знання, а й практичні навички, адаптовані до умов конкретного підприємства, підкреслила, що одним із найефективніших механізмів підготовки сучасних фахівців є дуальна освіта, яка дозволяє поєднати навчання у коледжі з безпосередньою участю в реальних виробничих процесах. Тому актуальними для обговорення є питання щодо впровадження нових підходів до організації виробничої практики, впровадження елементів дуальної освіти у підготовці здобувачів за ОПП «Зберігання та переробка зерна», узгодження спільних дій щодо укладання договорів та графіків практики.

ВИСТУПИЛИ:

Валентина Казьмір, директор коледжу, відмітила, що міжнародна компанія у сфері харчових та агротехнологій МХП є надійним партнером нашого закладу освіти у підготовці фахівців. Співпраця зі стейкхолдерами є обов'язковою умовою організації освітнього процесу, адже ринок праці потребує нової концепції професійної підготовки фахівців. Ефективне співробітництво реалізується проведенням всіх видів практик на підприємствах компанії, впровадженням спільних проектів дуальної освіти та працевлаштування випускників коледжу, які демонструють високі досягнення у професійній діяльності. Студенти та викладачі коледжу беруть участь у грантових проєктах, професійних конкурсах, що сприяє розвитку творчих здібностей та підтримці талановитої молоді.

Марина Подолян – керівник лабораторного відділу МХП, охарактеризувала завдання розвиненої служби лабораторного контролю, яка оснащена сучасним обладнанням і супроводжується роботами висококваліфікованих фахівців. Завдяки багаторічній експертизі в роботі з продуктами харчування, МХП впроваджує суворі стандарти якості, що гарантує безпеку і відповідність продукції найвищим вимогам міжнародних та національних норм. Подолян М. зазначила, що ПрАТ «МХП» зацікавлене у підготовці кваліфікованих молодих фахівців, які володіють сучасними знаннями, здатні швидко адаптуватися до виробничих умов, працювати в команді та приймати оперативні рішення. На підприємстві вже діє система внутрішнього наставництва, яка може бути використана як інструмент супроводу студентів у рамках дуальної освіти. І наголосила, що підприємство готове забезпечити студентів місцями для проходження практики, доступом до сучасного обладнання, а також залучати фахівців МХП до проведення виробничих занять, майстер-класів та консультацій.

Людмила Автодійчук- начальник виробничо-технологічної лабораторії філії ТОВ «МХП-Агрокряж» Вендичанський елеватор поділилася досвідом організації навчання молодих працівників безпосередньо на виробництві. Вона запропонувала впровадження ротаційної системи практики, за якої студенти матимуть змогу ознайомитися з різними ланками технологічного процесу: від приймання та зберігання сировини до контролю якості готової продукції. Окремо було акцентовано на важливості ознайомлення студентів з інформаційно-аналітичними системами, які використовуються на підприємстві, а також з дотриманням міжнародних стандартів якості (ISO, НАССР тощо). Автодійчук Л.О. також запропонувала спільно з викладачами напрацювати типові виробничі кейси для аналізу студентами у процесі навчання.

Людмила Волошенко- начальник виробничо-технологічної лабораторії філії ПрАТ «Зернопродукт МХП» «Елеваторний комплекс», зазначила важливість володіння навичками з проведення лабораторного контролю якості сировини та готової продукції на відповідність вимогам стандартам сертифікації та готовність ділитися досвідом роботи з майбутніми практикантами.

Ніна Сітнікова – голова циклової комісії харчових технологій, розповіла про попередній досвід проходження студентами практики на базі МХП, відзначивши високий рівень організації та зацікавленість фахівців у співпраці. Викладач представила оновлені форми обліку результатів практики, які містять графу для оцінювання професійних навичок, комунікабельності, відповідальності та ініціативності студента. Було запропоновано розширити перелік кваліфікаційних пробних робіт на практиці та організувати фінальну презентацію студентських результатів у форматі звіту або захисту кейсів за участю представників підприємства.

1. УХВАЛИЛИ:

1. Розпочати підготовку пілотної групи студентів для участі в дуальній освіті з вересня 2025 року.
2. Укласти тристоронні договори між коледжем, підприємством і студентами.
3. Розробити узгоджені індивідуальні плани практики на основі реальних виробничих процесів.

II. СЛУХАЛИ: керівника робочої групи ОПП Сітнікову Н.О., яка ознайомила присутніх зі змістом, метою, програмними результатами навчання та ресурсним забезпеченням ОПП «Зберігання і переробка зерна» спеціальності 181 «Харчові технології». Було наголошено на відповідності

програми сучасним вимогам ринку праці в елеваторній та зернопереробних галузях.

ВИСТУПИЛИ:

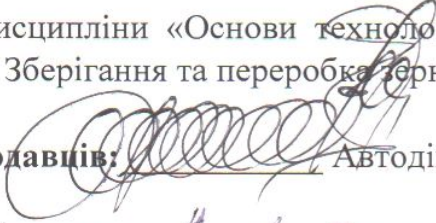
Автодійчук Л.О., керівник виробничо-технологічної лабораторії елеватора, яка відзначила актуальність компетентностей, що стосуються контролю якості зерна та готової продукції. Також звернула увагу на розвиток олієекстракційного виробництва на підприємствах компанії МХП, де також можуть працювати випускники даної спеціальності, що сприятиме розширенню мережі їх працевлаштування та підвищить конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

Марина Шептицька - провідний фахівець із залучення та розвитку молоді компанії МХП, зазначила, що сучасні виклики, пов'язані з інтеграцією освіти в реальний виробничий сектор, вимагають нових форматів співпраці між закладами фахової передвищої освіти та роботодавцями. Особливу увагу було акцентовано на тому, що студенти спеціальності 181 Харчові технології повинні бути конкурентоспроможними на ринку праці, мати не лише теоретичні знання, а й практичні навички, адаптовані до умов конкретного підприємства. Шептицька Марина підкреслила, що одним із найефективніших механізмів підготовки сучасних фахівців є дуальна освіта, яка дозволяє поєднати навчання у коледжі з безпосередньою участю в реальних виробничих процесах. Також Марина Шептицька запропонувала доповнити освітньо-професійні програми новими дисциплінами, які, на думку роботодавця, є надзвичайно актуальними для сучасного виробництва: «Основи технології виробництва олії» — з огляду на розширення напрямків виробництва на підприємствах агропромислового комплексу та потребу в спеціалістах, які володіють знаннями з переробки олійної сировини для ОПП «Зберігання та переробка зерна». Зазначені дисципліни сприятимуть адаптації освітньо-професійної програми до сучасних потреб галузі, розширенню професійного світогляду студентів та підвищенню їхньої затребуваності на ринку праці.

Лариса Жовта - заступник директора коледжу з навчальної роботи звернула увагу на необхідність оновлення освітньо-професійних програм та практичних модулів з урахуванням потреб роботодавця. Вона запропонувала провести спільний перегляд переліку компетентностей, які повинні формуватися у студентів протягом навчання. Жовта Л.О. також висловила ініціативу щодо створення робочої групи з числа викладачів і представників підприємства для розробки індивідуальних планів проходження практики, які б відповідали специфіці МХП. Крім того, було наголошено на важливості підвищення кваліфікації викладачів через стажування на підприємстві, що дозволить зробити освітній процес більш прикладним та сучасним.

УХВАЛИЛИ:

1. Врахувати пропозиції роботодавців щодо перегляду змісту освітньо-професійних програм.
2. Ініціювати введення нової дисципліни «Основи технології виробництва олії до навчального плану» ОПП Зберігання та переробка зерна.

Голова Експертної ради роботодавців:  Автодійчук Л.О.

Секретар засідання:  Деркач О.І.