

ЗВІТ
про виконання плану роботи Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» за
2025–2026 навчальний рік

Вступ

Упродовж 2025–2026 навчального року Експертна рада роботодавців освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» здійснювала діяльність, спрямовану на забезпечення високої якості підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, удосконалення змісту освітньої програми та її відповідності сучасним тенденціям розвитку харчової промисловості й потребам регіонального ринку праці.

Робота Ради базувалася на принципах партнерства між закладом освіти, роботодавцями, здобувачами освіти та іншими зацікавленими сторонами. Усі заходи, передбачені планом роботи, були виконані в повному обсязі.

Результати виконання плану

1. Комплексний аналіз ефективності реалізації ОПП

Проведено аналіз структури освітньо-професійної програми, навчального плану, результатів навчання та освітніх компонентів. За результатами експертизи встановлено, що програмні результати навчання досягаються, а зміст дисциплін забезпечує формування загальних і професійних компетентностей відповідно до вимог сучасного виробництва.

Результат: підтверджено актуальність ОПП та визначено напрями її подальшого вдосконалення.

2. Моніторинг відповідності компетентностей випускників вимогам роботодавців

Проведено консультації з представниками підприємств харчової галузі та аналіз відгуків щодо рівня підготовки випускників.

За підсумками моніторингу рекомендовано:

- розширити використання цифрових технологій у професійній підготовці;
- посилити практичне опрацювання систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- збільшити кількість практикоорієнтованих кейсів і виробничих ситуацій.

Результат: рекомендації враховано під час оновлення змісту окремих освітніх компонентів.

3. Громадське обговорення проєкту освітньо-професійної програми

Організовано відкрите обговорення проєкту ОПП за участю роботодавців, педагогічних працівників, студентів та випускників.

У процесі обговорення отримано пропозиції щодо:

- посилення практичної складової навчання;
- розширення змісту дисциплін із контролю якості;
- впровадження сучасних технологій виробництва харчової продукції;
- розвитку співпраці з підприємствами регіону.

Результат: найбільш доцільні пропозиції включено до оновленої редакції ОПП.

4. Експертиза освітніх компонентів

Проведена експертиза обов'язкових освітніх компонентів ОПП: «Технологія виробництва кулінарної продукції та спецпідготовки», «Мікробіологія та фізіологія». А також вибіркового освітнього компоненту «Основи стандартизації і контроль якості харчової продукції».

Експерти рекомендували оновити практичні завдання, розширити використання сучасних виробничих прикладів, доповнити навчальні матеріали питаннями автоматизації, цифрового контролю технологічних процесів та вимог безпечності продукції.

Результат: зміст дисциплін актуалізовано відповідно до сучасних виробничих тенденцій.

5. Розроблення рекомендацій щодо розвитку дуальної освіти

Експертною радою підготовлено пропозиції щодо активнішого залучення підприємств до підготовки здобувачів освіти та розширення баз виробничої практики.

Результат: розроблено механізми поглиблення співпраці з роботодавцями та збільшення частки навчання безпосередньо на виробництві.

6. Проведення практичного семінару

У лютому 2026 року проведено семінар «Інноваційні технології у виробництві харчової продукції», під час якого представлено сучасні технологічні рішення, автоматизовані виробничі процеси, інноваційне обладнання та підходи до забезпечення якості продукції.

Результат: учасники отримали актуальні знання щодо розвитку галузі та перспектив впровадження новітніх технологій.

7. Анкетування випускників та роботодавців

Проведено опитування щодо рівня професійної підготовки випускників.

Результати засвідчили:

- високий рівень задоволеності роботодавців професійними компетентностями випускників;
- позитивну оцінку практичної підготовки;
- доцільність подальшого розвитку цифрових навичок та управлінських компетентностей.

Результат: матеріали анкетування використано як доказову базу під час перегляду ОПП.

8. Аналіз виробничої практики та працевлаштування

Проаналізовано звіти керівників практики, відгуки підприємств і результати працевлаштування випускників.

Встановлено, що здобувачі освіти успішно адаптуються до умов виробництва, демонструють належний рівень професійної підготовки та здатність працювати в сучасному виробничому середовищі.

Результат: підтверджено практичну спрямованість освітньої програми.

9. Рецензування проєкту ОПП 2026 року

Члени Експертної ради надали рецензії та рекомендації щодо вдосконалення проєкту освітньо-професійної програми.

Основні пропозиції:

- інтеграція сучасних цифрових технологій;
- посилення міждисциплінарних зв'язків;
- розширення практичної підготовки;
- використання інноваційних методів навчання;
- удосконалення змісту компонентів із забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

10. Підготовка підсумкових рекомендацій

За результатами роботи сформовано план подальшого розвитку ОПП, який передбачає:

- регулярне оновлення змісту освітніх компонентів;
- розширення співпраці з підприємствами харчової промисловості;
- активніше впровадження елементів дуальної освіти;
- збільшення використання сучасного лабораторного обладнання;
- удосконалення системи моніторингу якості освіти;
- розвиток міжнародної складової та використання кращих практик харчової індустрії.

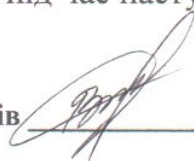
Показники ефективності

- Виконання плану роботи Експертної ради — **100%**.
- Проведено 10 запланованих заходів.
- Отримано та опрацьовано пропозиції від роботодавців, випускників і здобувачів освіти.
- Підготовлено рекомендації щодо оновлення змісту освітньої програми та окремих освітніх компонентів.
- Посилено практикоорієнтованість підготовки шляхом розширення співпраці з підприємствами.
- Сформовано доказову базу для чергового перегляду ОПП та проходження акредитаційних процедур.

Висновок

Експертна рада роботодавців у 2025–2026 навчальному році ефективно виконала покладені на неї функції та забезпечила активну участь стейкхолдерів у вдосконаленні освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Реалізовані заходи сприяли підвищенню якості освітнього процесу, його практичної спрямованості та відповідності сучасним потребам роботодавців і розвитку харчової промисловості. Отримані результати рекомендовано використати під час наступного перегляду ОПП та підготовки матеріалів до акредитації.

Голова Експертної ради роботодавців



Вадим Вігунов