

## **Сценарій майстер-класу «Сучасні технології виробництва харчових продуктів»**

**Березень 2024р.**

### **Мета заходу:**

- ознайомити студентів із сучасними технологіями харчового виробництва;
- продемонструвати роль цифровізації та автоматизації у галузі;
- показати практичне значення принципів НАССР і контролю якості;
- налагодити професійний діалог між роботодавцями та здобувачами освіти.

### **Учасники:**

- Ведуча – Бережна Г.М.
- Модератор – Хухлей В.М.
- Вігунов Вадим – керівник закладу ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol»;
- Прудиус Олена – завідувач виробництвом кафе «Набережне» ТДВ «Харчування»;
- Козлан Дмитро – співвласник кав'ярні «BAZAAR COFFEE».
- Щербатюк Анастасія – власниця продовольчого магазину «АННА».
- Студенти спеціальності «Виробництво харчової продукції».

**Тривалість:** 90 хвилин

**Цільова аудиторія:** здобувачі освіти ОПП «Виробництво харчової продукції», викладачі, представники роботодавців.

### **1. Відкриття заходу (10 хвилин)**

**Ведуча – Бережна Г.М.**

«Доброго дня, шановні колеги, роботодавці, викладачі та студенти!

Рада вітати вас на майстер-класі “Сучасні технології виробництва харчових продуктів”. Харчова промисловість сьогодні стрімко змінюється: автоматизація, цифрові рішення, сучасне обладнання та високі вимоги до якості стають невід’ємною частиною виробничого процесу. Сьогодні ми поговоримо про інновації, які змінюють харчову промисловість, про сучасне обладнання, цифрові технології та вимоги, що висуває роботодавець до молодого фахівця. Наше головне завдання – поєднати теоретичні знання з практичним досвідом представників бізнесу.

Саме тому наша освітньо-професійна програма постійно вдосконалюється у співпраці з роботодавцями. Сьогодні ви матимете можливість почути практичні поради від фахівців, які щодня працюють у галузі.»

**Хухлей В.М.**

«Сьогодні своїм професійним досвідом поділяться представники підприємств харчової галузі та сфери обслуговування. Вони розкажуть про сучасні виробничі процеси, автоматизацію, контроль якості та навички, які найбільше цінуються на ринку праці. Протягом зустрічі ми не лише прослухаємо виступи спікерів, а й проаналізуємо виробничі ситуації, обговоримо сучасні тенденції та відповімо на запитання студентів.»

## **2. Сучасне обладнання (15 хвилин)**

**Вігунов Вадим:**

«У ресторанному господарстві успіх визначається поєднанням технології, творчості та дисципліни. Сучасне обладнання дозволяє контролювати температурні режими, автоматизувати окремі процеси та досягати стабільної якості продукції. Але навіть найкраща техніка не замінить уважного й відповідального працівника.

Ми цінуємо співробітників, які вміють аналізувати виробничу ситуацію, дотримуються санітарних норм і прагнуть професійного розвитку.»



**Запитання студента:**

«Що є найскладнішим для молодого працівника на початку роботи?»

**Відповідь Вігунова Вадима:**

«Навчитися працювати в команді, не боятися ставити запитання та відповідально виконувати кожну операцію. Досвід приходить із практикою.»



## **3. Організація виробництва у сфері громадського харчування (15 хвилин)**

**Прудиус Олена:**

«У сфері громадського харчування кожна хвилина має значення. Робота команди координується за допомогою цифрових систем, які допомагають керувати замовленнями, контролювати час приготування та відстежувати запаси. У сучасному закладі харчування важливо не лише якісно приготувати продукцію, а й швидко організувати роботу команди.

Від майбутніх працівників ми очікуємо відповідальності, організованості, вміння працювати в команді та швидко реагувати на зміни. Важливо також дотримуватися вимог безпечності харчових продуктів і підтримувати високий рівень культури виробництва. Працівник має бути уважним, організованим і готовим працювати в динамічному середовищі.»



### **Запитання студента**

«Які навички найчастіше допомагають швидко адаптуватися?»

### **Відповідь Прудиус Олени:**

«Самоорганізація, відповідальність, комунікабельність і готовність навчатися новому.»

### **Ведуча – Бережна Г.М.**

«Пропоную звернути увагу на приклади автоматизованого контролю температурних режимів та електронного ведення технологічної документації. Такі рішення дозволяють мінімізувати людський фактор і забезпечити стабільну якість продукції.»

## **4. Цифровізація та автоматизація (15 хвилин)**

### **Козлан Дмитро:**

«Кавовий бізнес також активно використовує сучасні технології. Ми працюємо з автоматизованими системами обліку, електронними програмами управління продажами та цифровою аналітикою. Сьогодні роботодавці високо цінують уміння працювати з інформаційними системами, аналізувати дані та приймати рішення на їх основі. Навіть невелике підприємство використовує програмне забезпечення для управління запасами, фінансами та взаємодією з клієнтами.

Навіть невелике підприємство сьогодні використовує цифрові інструменти. Автоматизований облік, аналітика продажів, електронний документообіг і системи управління запасами допомагають ухвалювати більш обґрунтовані рішення.

Фахівець, який впевнено користується сучасними програмними засобами, має додаткові переваги на ринку праці.»

### **Практична демонстрація**

### **Хухлей В.М.:**

«Запрошуємо студентів розглянути приклад виробничої ситуації. Необхідно визначити можливі ризики під час виготовлення продукції та запропонувати способи їх мінімізації.»



### **Студенти (після обговорення):**

«Ми визначили, що критичними є контроль температури, дотримання санітарних норм, перевірка якості сировини та правильне зберігання готової продукції.»

### **Бережна Г.М.:**

«Саме такий системний підхід лежить в основі сучасних систем управління безпечністю

харчових продуктів.»

### **Практичне завдання**

Учасникам пропонується ситуація:

«На підприємстві збільшилися втрати сировини. Які дані потрібно проаналізувати для пошуку причин?»

#### **Орієнтовні відповіді студентів**

- журнали обліку;
- залишки на складах;
- температурні режими;
- обсяги виробництва;
- умови зберігання;
- технологічні карти.

#### **Коментар Козлана Дмитра**

«Саме аналіз даних дозволяє знаходити проблеми та оптимізувати виробництво.»

### **5. Контроль якості та безпечність продукції (10 хвилин)**

#### **Щербатюк Анастасія**

«У сфері торгівлі велике значення мають простежуваність продукції, правильне маркування та контроль термінів придатності. Споживач очікує не лише якісний товар, а й достовірну інформацію про нього.



Тому майбутній фахівець повинен добре розуміти процеси контролю якості, принципи роботи із супровідною документацією та важливість дотримання встановлених процедур. Покупець очікує якісний і безпечний продукт. Важливо контролювати умови зберігання, терміни придатності, маркування та простежуваність продукції. Також необхідно суворо дотримуватися встановлених процедур контролю якості. Для сучасного фахівця ці знання є обов'язковими.»

#### **Запитання студента**

«Чому принципи НАССР настільки важливі?»

#### **Відповідь Щербатюк Анастасії**

«Тому що вони допомагають попереджати ризики ще до виникнення проблем і забезпечувати безпечність продукції на всіх етапах виробництва.»

### **6. Робота в командах (15 хвилин)**

#### **Бережна Г.М.**

«Пропоную об'єднатися у три групи. Кожна команда отримує виробничий кейс і протягом п'яти хвилин готує рішення.»

## **Кейси**

**Група 1:** Виявлено порушення температурного режиму зберігання сировини.

**Група 2:** Клієнти повідомляють про нестабільну якість готової продукції.

**Група 3:** На підприємстві впроваджується нове цифрове обладнання.

## **Представлення результатів**

### **Представник групи 1:**

«Необхідно перевірити обладнання, провести оцінку придатності сировини та зафіксувати інцидент.»

### **Представник групи 2:**

«Слід переглянути технологічний процес, провести внутрішній аудит і перевірити якість сировини.»

### **Представник групи 3:**

«Потрібно організувати навчання персоналу, тестування системи та поетапне впровадження.»

## **Обговорення інновацій**

### **Бережна Г.М.:**

«Які технології, на вашу думку, найбільше впливатимуть на розвиток харчової промисловості у найближчі роки?»

### **Вігунов Вадим:**

«Автоматизація виробництва та енергоощадні технології.»

### **Прудіус Олена:**

«Цифрові платформи для управління процесами й логістикою.»

### **Козлан Дмитро:**

«Аналітика даних та інтеграція сучасного програмного забезпечення у виробничі процеси.»

### **Щербатюк Анастасія:**

«Удосконалення систем контролю якості та підвищення прозорості руху продукції від виробника до споживача.»



## **Коментар Бережної Г.М.**

«Усі рішення демонструють системний підхід до управління виробничими процесами та контролю ризиків.»

## **7. Відкрита дискусія (5 хвилин)**

### **Хухлей В.М.**

«Сьогодні ми переконалися, що сучасний фахівець повинен поєднувати професійні знання, практичні навички та цифрові компетентності. Саме це робить його конкурентоспроможним на ринку праці. Які компетентності, на вашу думку, будуть найважливішими для фахівців через п'ять років?»

## **Відповіді роботодавців**

**Вігунов Вадим:** «Уміння швидко адаптуватися до нових технологій.»

**Прудис Олена:** «Командна робота та відповідальність.»  
**Козлан Дмитро:** «Цифрова грамотність і робота з даними.»  
**Щербатюк Анастасія:** «Розуміння стандартів якості та безпеки продукції.»

## **8. Підбиття підсумків (5 хвилин)**

**Бережна Г.М.**

«Сьогоднішній майстер-клас підтвердив, що сучасний фахівець харчової галузі має поєднувати професійні знання, практичні навички та здатність працювати з інноваційними технологіями.

Дякуємо роботодавцям за відкритий діалог, а студентам — за активність і зацікавленість. Сподіваємося, що отримані знання стануть міцною основою для вашої майбутньої професійної діяльності. Переконана, що отримані сьогодні знання стануть корисними для наших студентів і допоможуть їм успішно реалізувати себе у професії. Бажаю всім натхнення, професійного розвитку та нових досягнень!»

**Усі учасники:** «Дякуємо за цікаву та корисну зустріч!»



# **СЦЕНАРІЙ КРУГЛОГО СТОЛУ**

## **«Вимоги роботодавців до молодших бакалаврів у сфері харчових технологій»**

**Дата проведення:** 20 березня 2026 року

**Місце проведення:** ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ», актовa зала

**Тривалість:** 1 година 45 хвилин

### **Учасники**

- Модератор – гарант освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції».
- Голова циклової комісії харчових технологій.
- Викладачі спеціальних дисциплін.
- Представники підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.
- Члени Експертної ради роботодавців.
- Здобувачі освіти спеціальності.
- Випускники коледжу.

### **Очікувані результати**

- Узгодити бачення ключових професійних компетентностей сучасного молодшого бакалавра у сфері харчових технологій.
- Отримати пропозиції роботодавців щодо оновлення змісту освітньої програми.
- Посилити взаємодію між закладом освіти та представниками галузі.
- Визначити напрями розвитку практичної підготовки та дуальної освіти.
- Сформувані рекомендації для подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми відповідно до актуальних потреб ринку праці.

### **Хід заходу**

#### **1. Відкриття круглого столу**

##### **Модератор:**

— Шановні колеги, роботодавці, викладачі та студенти! Вітаю всіх учасників круглого столу **«Вимоги роботодавців до молодших бакалаврів у сфері харчових технологій»**.

Сьогодні ми прагнемо обговорити, якими професійними компетентностями має володіти сучасний випускник, щоб успішно працювати на підприємствах харчової промисловості, швидко адаптуватися до виробничих умов і бути конкурентоспроможним на ринку праці.

#### **2. Вітальне слово директора коледжу**

**Директор коледжу кандидат економічних наук  
Валентина Казьмір:**

— Партнерство з роботодавцями є одним із ключових чинників розвитку якісної освіти. Саме завдяки постійному діалогу ми маємо можливість оперативно оновлювати зміст навчання, удосконалювати практичну підготовку та забезпечувати відповідність освітньої програми сучасним вимогам галузі.

Дякую всім присутнім за готовність до співпраці та конструктивного обговорення.



**3. Доповідь гаранта ОПП**

**Гарант освітньо-професійної програми Бережна Ганна Миколаївна:**

— Освітня програма спрямована на формування у здобувачів освіти професійних компетентностей у сфері виробництва харчової продукції, контролю її якості, організації технологічних процесів та забезпечення безпечності харчових продуктів.

За останній рік було оновлено низку освітніх компонентів, розширено практичну складову та запроваджено більше виробничих кейсів. Проте для подальшого вдосконалення програми надзвичайно важливо почути думку роботодавців.

**4. Виступ представника роботодавців**

**Слободянюк Інна – власниця кондитерського виробництва:**

— Сучасне виробництво потребує не лише фахових знань, а й умінь працювати в умовах швидких технологічних змін.

Молодший бакалавр повинен:

- знати основи технологічних процесів;
- дотримуватися вимог санітарії та гігієни;
- орієнтуватися у питаннях контролю якості;
- працювати з нормативною документацією;
- володіти навичками командної роботи;
- бути відповідальним і дисциплінованим;
- швидко опановувати нове обладнання.

Особливо цінуються працівники, які готові навчатися протягом усієї професійної діяльності.

**5. Виступ керівника виробничої практики**

**Керівник практики Байлюк Л.А.:**

— Аналіз результатів проходження практики показує, що студенти добре засвоюють технологічні операції, однак потребують більшої кількості практичних завдань із виробничого планування, контролю технологічних режимів та аналізу критичних точок виробництва.

## **6. Виступ викладача спеціальних дисциплін**

**Викладач Бережна Г.М.:**

— Під час навчання ми активно використовуємо лабораторні дослідження, моделювання виробничих ситуацій і командні проекти. У перспективі плануємо збільшити частку занять, присвячених автоматизації виробничих процесів, сучасним методам контролю якості та цифровим інструментам у харчовій промисловості.



## **7. Виступ випускника**

**Випускник:**

— Робота на підприємстві показала, що особливо корисними були знання з технології виробництва, мікробіології та контролю якості. Водночас дуже важливими виявилися навички комунікації, відповідальність і здатність швидко адаптуватися до нових виробничих умов.

## **8. Виступ здобувача освіти**

**Студент:**

— Нам хотілося б частіше брати участь у майстер-класах від фахівців галузі, працювати з сучасним обладнанням та проходити більше практичних занять безпосередньо на виробництві.

## **9. Відкрита дискусія**

Учасники круглого столу обговорили такі питання:

- які компетентності є найбільш затребуваними сьогодні;
- які цифрові навички необхідно розвивати;
- як посилити практичну підготовку студентів;
- які сучасні технології доцільно інтегрувати в освітній процес;
- як удосконалити співпрацю між закладом освіти та підприємствами.



Під час дискусії роботодавці запропонували розширити використання виробничих кейсів, збільшити кількість практичних занять і залучати студентів до реальних виробничих проектів.

## **Проект рішення круглого столу**

За результатами обговорення учасники одноголосно вирішили:

1. Рекомендувати оновити окремі освітні компоненти з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості.
2. Посилити практичну підготовку здобувачів освіти шляхом збільшення кількості занять на базі підприємств.

3. Розширити співпрацю з роботодавцями щодо проведення майстер-класів, виробничих екскурсій та гостьових лекцій.
4. Активніше впроваджувати елементи дуальної освіти.
5. Посилити формування компетентностей у сфері контролю якості, безпечності харчових продуктів, автоматизації виробничих процесів та використання цифрових технологій.
6. Регулярно проводити анкетування роботодавців і випускників для моніторингу відповідності освітньої програми потребам ринку праці.
7. Врахувати озвучені пропозиції під час наступного перегляду освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції».

### **Підбиття підсумків**

#### **Модератор Бережна Ганна Миколаївна:**

— Дякую всім учасникам за активну роботу та конструктивні пропозиції. Сьогоднішній круглий стіл підтвердив, що ефективна взаємодія між закладом освіти та роботодавцями є запорукою якісної підготовки фахівців. Усі напрацьовані рекомендації будуть опрацьовані робочою групою та використані під час удосконалення освітньо-професійної програми.



#### **Підсумки роботи круглого столу**

За результатами проведення круглого столу «Вимоги роботодавців до молодших бакалаврів у сфері харчових технологій» учасники дійшли таких висновків:

- Відбувся конструктивний діалог між представниками закладу освіти, роботодавцями, викладачами, здобувачами освіти та випускниками щодо актуальних вимог до підготовки фахівців у галузі харчових технологій.
- Роботодавці підтвердили актуальність освітньо-професійної програми та висловили пропозиції щодо посилення її практичної складової, розвитку цифрових компетентностей і впровадження сучасних виробничих технологій.
- Учасники підтримали доцільність розширення співпраці з підприємствами галузі через проведення гостьових лекцій, майстер-класів, виробничих екскурсій і вдосконалення організації практичної підготовки здобувачів освіти.
- Досягнуто домовленості про регулярне залучення роботодавців до перегляду освітніх компонентів, рецензування навчально-методичних матеріалів та обговорення проєктів освітньо-професійної програми.
- Напрацьовані пропозиції рекомендовано врахувати під час чергового оновлення ОПП «Виробництво харчової продукції», зокрема при вдосконаленні змісту дисциплін професійного циклу та розвитку практикоорієнтованого навчання.
- Проведення круглого столу сприяло зміцненню партнерських зв'язків між закладом освіти та роботодавцями, а також визначенню

пріоритетних напрямів подальшого розвитку освітньо-професійної програми відповідно до сучасних потреб харчової промисловості.



**ГОСТЬОВА ЛЕКЦІЯ-ЕКСКУРСІЯ**  
**«Системи контролю якості та безпечності харчових продуктів»**  
за участю керівника закладу ресторанного господарства  
«Bla-Bla-Rol» Вадима Вігунова

**Мета заходу:** ознайомити здобувачів освіти з практичними аспектами організації виробництва, забезпечення якості та безпечності харчової продукції в сучасному закладі ресторанного господарства; поглибити професійні знання студентів та зміцнити співпрацю з роботодавцями.

**Місце проведення:** заклад ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol».

**Учасники:** керівник закладу Вадим Вігунов, гарант ОПП, викладачі циклової комісії, студенти спеціальності «Виробництво харчової продукції».

### Хід заходу

#### 1. Зустріч учасників



#### Гарант ОПП Бережна Ганна Миколаївна:

— Шановні колеги та студенти! Сьогодні ми відвідуємо сучасний заклад ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol», де матимемо можливість ознайомитися з реальними умовами роботи підприємства, сучасним обладнанням та принципами забезпечення якості й безпечності харчових продуктів.

Щиро дякуємо керівнику закладу, Вадиму Вігунову, нашому випускнику за гостинність і готовність поділитися професійним досвідом.

#### 2. Вітальне слово Вадима Вігунова

##### Вадим Вігунов:

— Вітаю вас у «Bla-Bla-Rol»! Для нас важливо підтримувати зв'язок із майбутніми фахівцями галузі. Харчові технології постійно розвиваються, тому сучасний спеціаліст повинен не лише знати технологію приготування продукції, а й розуміти принципи контролю якості, організації виробництва та роботи з новітнім обладнанням.

Сьогодні я покажу вам, як організовані виробничі процеси в нашому закладі, і розповім, чому навіть найдрібніші деталі впливають на безпечність та якість готових страв.

#### 3. Гостьова лекція «Системи контролю якості та безпечності харчових продуктів»

##### Вадим Вігунов:

— Репутація будь-якого ресторану будується насамперед на довірі гостей. А довіра можлива лише тоді, коли кожна страва є якісною, свіжою та безпечною.



У нашому закладі особлива увага приділяється:

- ретельному відбору постачальників;
- контролю якості сировини під час приймання;
- дотриманню температурних режимів зберігання;
- суворому виконанню санітарно-гігієнічних вимог;
- регулярній дезінфекції обладнання та виробничих поверхонь;
- контролю термінів придатності продукції;
- стандартизації технологічних процесів.

Кожен працівник розуміє свою відповідальність за кінцевий результат. Навіть незначне порушення технології може вплинути на якість готової продукції та безпеку споживачів.

#### 4. Екскурсія виробничими ділянками

Під час екскурсії Вадим Вігунов знайомить студентів із роботою окремих підрозділів закладу.



На ділянці приймання та зберігання сировини

##### Вадим Вігунов:

— Саме тут починається контроль якості. Ми перевіряємо документи, зовнішній вигляд продукції, умови транспортування та відповідність встановленим вимогам. Лише після цього сировина допускається до використання.



##### У виробничому цеху

— Тут здійснюється підготовка інгредієнтів та виготовлення продукції. Кожна операція виконується відповідно до затверджених технологічних карт, а персонал суворо дотримується правил особистої гігієни.

##### Біля сучасного обладнання

— Перед вами професійне обладнання, яке забезпечує стабільність технологічних процесів і високу продуктивність. Автоматизація допомагає підтримувати необхідні режими роботи та мінімізувати ризик помилок.

Студенти мають можливість поставити запитання щодо принципів роботи обладнання, його обслуговування та особливостей експлуатації.

#### 5. Відкрите спілкування зі студентами

Студент:

— Які якості Ви найбільше цінуєте у молодих працівниках?

**Вадим Вігунов:**

— Насамперед відповідальність, бажання навчатися, дисциплінованість і вміння працювати в команді. Теоретичні знання дуже важливі, але не менш важливими є уважність до деталей і прагнення постійно вдосконалюватися.

**Студент:**

— Чи готові роботодавці брати студентів без великого досвіду роботи?

**Вадим Вігунов:**

— Так, якщо людина мотивована та готова розвиватися. Практичні навички можна вдосконалити, але професійне ставлення до роботи має формуватися ще під час навчання.



## 6. Дегустація продукції

Після завершення екскурсії Вадим Вігунов запрошує учасників ознайомитися з асортиментом закладу та проводить дегустацію фірмових виробів.



**Вадим Вігунов:**

— Ми із задоволенням пригортаємо вас продукцією нашого закладу. Сподіваюся, що сьогодні ви не лише побачили сучасне виробництво зсередини, а й оцінили результат роботи всієї команди, для якої якість є головним пріоритетом.

## 7. Підбиття підсумків

**Керівник практики Бею Ірина Юрївна:**

— Від імені коледжу щиро дякуємо Вадиму Вігунову за змістовну зустріч, цікаву екскурсію, практичні поради та теплий прийом. Сьогодні студенти отримали цінний досвід безпосереднього знайомства з організацією виробництва, сучасним обладнанням і принципами забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Такі зустрічі допомагають краще зрозуміти вимоги роботодавців і мотивують до професійного розвитку.

## Підсумки заходу

- Студенти ознайомилися з організацією роботи сучасного закладу ресторанного господарства.

- Учасники відвідали всі основні виробничі ділянки та дізналися про їх функціональне призначення.
- Продемонстровано використання сучасного технологічного обладнання й особливості його експлуатації.
- Обговорено практичні підходи до забезпечення якості та безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва.



- Студенти отримали відповіді на запитання щодо професійної діяльності, працевлаштування та очікувань роботодавців.
- Захід сприяв зміцненню співпраці між закладом освіти та роботодавцями, а також підвищенню мотивації здобувачів освіти до професійного зростання.

# СЦЕНАРІЙ ПРАКТИЧНОГО МАЙСТЕР-КЛАСУ

## «Сучасні технології виробництва харчової продукції: від сировини до готового продукту»

### Мета заходу

- Ознайомити студентів із сучасними технологічними процесами виробництва харчової продукції.
- Продемонструвати застосування професійного обладнання та цифрових технологій у виробництві.
- Сформувати практичні навички дотримання санітарно-гігієнічних вимог і контролю якості.
- Розвивати професійне мислення та зацікавленість у майбутній професії.

### Учасники

- Модератор – гарант ОПП.
- Запрошений майстер-виробничник або представник підприємства.
- Викладачі циклової комісії.
- Здобувачі освіти.
- Представники роботодавців.

### Тривалість

2 години.

### Хід майстер-класу

#### 1. Відкриття заходу

**Модератор Бережна Ганна Миколаївна:**

— Доброго дня, шановні колеги та студенти! Сьогодні ми проведемо практичний майстер-клас, присвячений сучасним технологіям виробництва харчової продукції. Його головна мета — показати, як теоретичні знання застосовуються на практиці та які вимоги ставить сучасне виробництво до майбутніх фахівців.

#### 2. Вступне слово запрошеного фахівця

**Майстер-виробничник:**

— Харчова промисловість швидко змінюється. Нове обладнання, автоматизовані процеси та високі стандарти якості вимагають від працівників професійної підготовки й уважності. Сьогодні ми розглянемо повний цикл виготовлення продукції: від приймання сировини до оформлення готового виробу та його подачі споживачу.



#### 3. Етап 1. Вхідний контроль сировини

**Фахівець демонструє зразки сировини.**

**Коментар:**

— Якість готової продукції починається з якості інгредієнтів. Перед використанням перевіряються зовнішній вигляд, запах, температура зберігання, терміни придатності та супровідна документація.

**Практичне завдання для студентів:**

- оцінити якість запропонованої сировини;
- визначити можливі ознаки псування;
- зробити висновок щодо придатності до використання.



*Присутні діляться на три групи, кожна група отримує завдання з різним видом сировини та різними ознаками псування. Кожна група має однакові набори приладдя, рукавички, халати. Після завершення роботи групи звітують перед присутніми.*

#### **4. Етап 2. Підготовка виробничого місця**

**Фахівець:**

— Перед початком роботи проводиться санітарна обробка робочих поверхонь, перевіряється справність обладнання та наявність необхідного інвентарю. Студенти спостерігають за правильною організацією робочого місця та дотриманням вимог особистої гігієни.

#### **5. Етап 3. Демонстрація сучасного обладнання**

**Фахівець демонструє професійне обладнання:**

- холодильне обладнання;
- пароконвекційну піч;
- вакуумний пакувальник;
- планетарний міксер;
- електронні ваги;
- температурні зонди;
- індукційні плити;
- машини для механічної обробки продуктів.

**Пояснення:**

— Використання сучасної техніки забезпечує стабільну якість продукції, економію ресурсів, безпечність виробництва та скорочення часу виконання технологічних операцій.

#### **6. Етап 4. Виготовлення продукції**

Фахівець поетапно демонструє процес приготування виробу, коментуючи кожну технологічну операцію.

**Пояснення:**



— Дуже важливо не лише правильно дотримуватися рецептури, а й контролювати температуру, тривалість обробки, послідовність виконання операцій і санітарний стан обладнання.

*Під час роботи студентам пропонується взяти участь у виконанні окремих технологічних операцій під контролем майстра. Студенти продовжують працювати по уже створеним групам.*

## **7. Етап 5. Контроль якості готової продукції**

### **Фахівець:**

— Після завершення виробництва оцінюються зовнішній вигляд, смак, аромат, консистенція, маса, оформлення та відповідність технологічній документації.

*Студенти проводять органолептичну оцінку готового виробу та обговорюють можливі причини відхилень від нормативних показників.*

## **8. Інтерактивне обговорення**

### **Студент:**

— Які помилки найчастіше допускають молоді працівники?

### **Фахівець:**

— Поспіх, недотримання технологічної дисципліни, неточне дозування інгредієнтів і недостатній контроль на окремих етапах виробництва.

### **Студент:**

— Які навички сьогодні є найбільш затребуваними?

### **Фахівець:**

— Уміння працювати із сучасним обладнанням, уважність до деталей, відповідальність, дотримання вимог безпеки харчових продуктів і готовність постійно навчатися.

## **9. Практична дегустація та аналіз**

Учасники дегустують готову продукцію та разом із майстром аналізують її якість, обговорюючи:

- смакові характеристики;
- зовнішній вигляд;
- текстуру;
- оформлення;
- відповідність технологічним вимогам.

## **10. Підбиття підсумків**

**Модератор Бережна Ганна Миколаївна:**

— Дякуємо нашому гостю за професійну демонстрацію сучасних технологій виробництва та практичні поради. Сьогодні ви побачили, що якісний харчовий продукт є результатом поєднання сучасного обладнання, чітко організованого технологічного процесу та високої професійної майстерності персоналу. Переконана, що здобуті знання та навички стануть важливою складовою вашої майбутньої професійної діяльності.

*Нагородження команди, яка краще справилася з усіма завданнями.*

#### **Підсумки майстер-класу**

- Студенти ознайомилися з повним технологічним циклом виробництва харчової продукції.
- Продемонстровано роботу сучасного професійного обладнання та особливості його використання.
- Закріплено практичні знання щодо контролю якості сировини й готової продукції.
- Відпрацьовано елементи організації робочого місця та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.
- Обговорено сучасні вимоги роботодавців до професійних компетентностей молодих фахівців.
- Посилено взаємозв'язок між теоретичною підготовкою та реальними виробничими процесами, що сприяє формуванню конкурентоспроможних фахівців у сфері харчових технологій.

