

**ПРОТОКОЛ №1**  
**засідання Експертної ради роботодавців**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво харчової продукції»**

від 21 вересня 2023 року  
м. Могилів-Подільський

**Присутні:**

1. Голова Експертної ради:  
Вігунов Вадим – керівник закладу ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol»;
2. Члени Експертної ради:  
Прудиус Олена – завідувач виробництвом кафе «Набережне» ТДВ «Харчування»;  
Козлан Дмитро – співвласник кав'ярні «BAZAAR COFFEE»;  
Щербатюк Анастасія – власниця продовольчого магазину «АННА».
3. Керівник робочої групи ОПП: Сітнікова Н.О. -голова циклової комісії харчових технологій
4. Запрошені:  
Бережна Г.М.- член робочої групи, викладач спецдисциплін;  
Соляр Л.В.- член робочої групи, методист, викладач спецдисциплін;  
Деркач О.І. – завідувач навчально-виробничої практики;  
Максімова І.М. — секретар Ради, кандидат технічних наук, викладач коледжу

**ПОРЯДОК ДЕННИЙ**

1. Аналіз освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» та визначення напрямів її вдосконалення.
2. Обговорення актуальних потреб роботодавців щодо підготовки майбутніх фахівців харчової галузі.
3. Формування рекомендацій щодо оновлення освітніх компонентів та організації практичної підготовки здобувачів освіти.

**ПО ПЕРШОМУ ПИТАННЮ**

**СЛУХАЛИ:** Бережну Г.М., члена робочої групи з розроблення ОПП, яка представила структуру освітньо-професійної програми, результати її реалізації та окреслила основні напрями роботи робочої групи.

У доповіді було зазначено, що програма розроблена відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та спрямована на формування професійних компетентностей у сфері виробництва харчової продукції.

Особлива увага приділяється формуванню знань щодо технологічних процесів виробництва харчової продукції, контролю якості сировини та

готової продукції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, організації виробничих процесів та забезпечення безпечності харчових продуктів.

За результатами моніторингу освітнього процесу виникла потреба у подальшому посиленні практичної складової навчання та розширенні співпраці з роботодавцями.

#### **ВИСТУПИЛИ:**

**Сітнікова Н.О.**

Зазначила, що цикловою комісією проведено аналіз навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів. Аналіз свідчить про необхідність оновлення окремих тем дисциплін відповідно до сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості.

Особливої уваги потребують питання цифровізації виробництва, використання сучасного обладнання та міжнародних систем забезпечення якості продукції.

Важливим напрямом удосконалення програми є впровадження практикоорієнтованого навчання через використання виробничих кейсів, професійних ситуацій та проектних технологій.

**Максімова І.М.**

Підкреслила, що сучасні освітньо-професійні програми повинні швидко реагувати на зміни ринку праці.

Особливого значення набуває формування компетентностей, пов'язаних із критичним мисленням, здатністю приймати рішення, працювати в команді та використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології.

Необхідно посилити інтеграцію професійної підготовки із реальним виробництвом та забезпечити системне залучення роботодавців до освітнього процесу.

#### **ПО ДРУГОМУ ПИТАННЮ**

##### **ВИСТУПИЛИ:**

**Вігунов Вадим:**

Зазначив, що галузь закладів ресторанного господарства стрімко розвивається і потребує фахівців, які не лише володіють базовими технологіями виробництва продукції, а й здатні працювати з сучасними інгредієнтами, інноваційними технологіями та новітнім обладнанням.

На його думку, в освітній програмі доцільно розширити тематику дисциплін, пов'язаних із сучасними технологіями, технологією оздоблення виробів, використанням натуральних інгредієнтів та сучасних методів контролю якості продукції.

Також роботодавці зацікавлені у випускниках, які здатні працювати в умовах виробничого стресу, планувати власну діяльність та нести відповідальність за результати своєї роботи.

**Прудіус Олена:**

Наголосила, що заклади ресторанного господарства особливо потребують працівників із високим рівнем організаційних та комунікативних компетентностей.

Випускники повинні розуміти принципи організації виробничих процесів, логістики, роботи в команді, взаємодії з клієнтами та управління якістю продукції.

Також необхідно приділяти більше уваги розвитку soft skills, умінню швидко адаптуватися до змін та ефективно працювати в колективі.

**Козлан Дмитро**

Звернув увагу на активне впровадження цифрових технологій у діяльність закладів харчування.

Сучасні фахівці повинні вміти працювати з електронним меню, системами автоматизованого обліку, програмами оформлення замовлень і розрахунків, а також використовувати цифрові технології в організації виробничих процесів.

Запропонував посилити формування цифрових компетентностей здобувачів освіти та включити до змісту освітніх компонентів питання цифрових технологій виробничих процесів.

**Щербатюк Анастасія**

Підкреслила важливість формування у майбутніх фахівців відповідальності за якість та безпечність продукції.

Особлива увага в освітньому процесі приділяється формуванню компетентностей щодо контролю руху та обліку харчової продукції, дотримання вимог законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів, а також набуттю практичних навичок контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Також роботодавці очікують від випускників високого рівня комунікабельності, організованості та професійної культури.

**ПО ТРЕТЬОМУ ПИТАННЮ**

**ВИСТУПИЛИ:**

**Сітнікова Н.О.**

Представила пропозиції щодо оновлення змісту окремих освітніх компонентів та вдосконалення практичної підготовки.

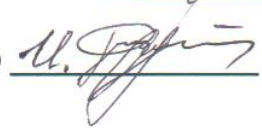
Було запропоновано розширити використання виробничих ситуаційних завдань та практичних кейсів.

Під час обговорення всі присутні підтримали необхідність оновлення програми відповідно до сучасних вимог роботодавців.

### **УХВАЛИЛИ:**

1. Визнати освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» такою, що загалом відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти та потребам роботодавців.
2. Рекомендувати робочій групі посилити формування цифрових компетентностей здобувачів освіти.
3. Розширити використання практикоорієнтованих методів навчання та виробничих кейсів.
4. Посилити вивчення питань контролю якості та безпечності харчових продуктів.
5. Розглянути можливість оновлення змісту дисциплін професійного циклу з урахуванням сучасних технологій виготовлення готової продукції.
6. Активізувати співпрацю з роботодавцями під час проведення практичної підготовки здобувачів освіти.

Голова Експертної ради роботодавців  Вадим Вігунов

Секретар  Ірина Максимова