

ПРОТОКОЛ №2
засідання Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

від 23 травня 2024 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».

Станова Оксана – керівник ресторану «Royal»;

3. Керівник робочої групи ОПІ: 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 результатів реалізації рекомендацій Експертної ради роботодавців у 2023–2024 навчальному році.
2. Оцінювання якості практичної підготовки здобувачів освіти та результатів виробничої практики.
3. Обговорення проєкту оновленої освітньо-професійної програми на 2024–2025 навчальний рік.
4. Формування пропозицій щодо подальшого вдосконалення ОПІ.

ПО ПЕРШОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ: Сітнікову Н.О. яка представила інформацію про виконання рішень попереднього засідання Експертної ради.

У доповіді було зазначено, що протягом навчального року робочою групою проведено роботу щодо оновлення змісту освітніх компонентів професійного циклу. Особливу увагу приділено посиленню практичної складової підготовки, впровадженню виробничих кейсів та формуванню цифрових компетентностей здобувачів освіти.

До змісту навчальних дисциплін внесено теми, присвячені цифрові технологіям в організації виробничих процесів, сучасним підходам до

забезпечення якості харчової продукції та принципам функціонування систем НАССР.

Розширено перелік лабораторних і практичних робіт професійного спрямування, оновлено програми технологічної та виробничої практик.

ВИСТУПИЛИ:

Бережну Г.М.

Повідомила, що цикловою комісією проведено моніторинг ефективності оновленого змісту освітніх компонентів.

За результатами аналізу встановлено, що використання практичних кейсів та виробничих ситуацій позитивно вплинуло на рівень засвоєння навчального матеріалу. Здобувачі освіти демонструють кращі результати під час виконання професійно орієнтованих завдань та виробничих проєктів.

Особливо ефективними виявилися практичні роботи, пов'язані з контролем якості продукції, аналізом виробничих ризиків та розробленням елементів системи НАССР.

Максімова І.М.

Відзначила, що проведене оновлення освітньої програми відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової галузі.

Особливого значення набуває формування компетентностей, пов'язаних із цифровізацією виробництва, аналізом даних, використанням сучасних інформаційних технологій та прийняттям управлінських рішень.

Наголосила на необхідності подальшого розвитку практикоорієнтованого навчання та розширення співпраці з роботодавцями.

ПО ДРУГОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Інформацію Деркач О.І. щодо результатів проходження виробничої практики.

Було зазначено, що роботодавці позитивно оцінюють рівень професійної підготовки здобувачів освіти, їхню дисциплінованість, відповідальність та готовність до виконання виробничих завдань.

ВИСТУПИЛИ:

Вігунов Вадим

Повідомив, що студенти, які проходили практику у його закладі ресторанного господарства, продемонстрували достатній рівень професійної підготовки та зацікавленість у майбутній професії.

Разом із тим рекомендував приділяти більше уваги сучасним технологіям оформлення ролей, роботі з професійним обладнанням та вивченню інноваційних технологій виробництва.

Станова Оксана

Відзначила високий рівень комунікативних навичок студентів та їхню готовність працювати в команді.

Разом із тим звернула увагу на необхідність подальшого розвитку навичок самоорганізації, оперативного прийняття рішень та управління виробничими процесами в умовах обмеженого часу.

Козлан Дмитро

Наголосив на тому, що сучасний ринок праці потребує працівників, які володіють цифровими компетентностями та здатні працювати із сучасними програмними продуктами.

Запропонував розширити практичну підготовку здобувачів освіти шляхом залучення до аналізу реальних виробничих кейсів підприємств харчової галузі.

Щербатюк Анастасія

Підкреслила важливість подальшого розвитку компетентностей у сфері контролю якості та безпечності продукції НАССР. А також поглибити ознайомлення студентів із сучасними системами управління якістю НАССР

Зазначила, що майбутні фахівці повинні розуміти принципи простежуваності продукції, вимоги чинного законодавства та сучасні підходи до роботи із споживачами.

ПО ТРЕТЬОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Сітнікову Н.О. щодо проекту оновленої освітньо-професійної програми на 2024–2025 навчальний рік.

Доповідач ознайомила присутніх із запропонованими змінами до змісту освітніх компонентів та результатами консультацій із роботодавцями.

ВИСТУПИЛИ:

Максімова І.М.

Рекомендувала посилити зміст освітніх компонентів питаннями виробничого аудиту, управління якістю продукції та простежуваності харчових продуктів.

Бережна Г.М.

Запропонувала оновити каталог вибіркових дисциплін та розширити перелік дисциплін професійного спрямування.

Пруднус Олена

Необхідно посилити практичну підготовку студентів шляхом збільшення кількості занять із сучасним виробничим обладнанням, зокрема його налаштуванням, експлуатацією та дотриманням вимог безпеки. Це наблизить підготовку фахівців до реальних умов виробництва.

Вігунов Вадим

Вважаю за доцільне посилити формування у здобувачів освіти навичок професійної комунікації, командної роботи та відповідального прийняття рішень. Для цього рекомендую ширше використовувати в освітньому процесі командні завдання, ділові ігри, ситуаційні вправи та професійні кейси, що моделюють реальні виробничі ситуації у закладах ресторанного господарства.

Стрембіцька Оксана

Необхідно посилити підготовку здобувачів освіти у сфері управління якістю та безпечністю харчової продукції, зокрема щодо практичного застосування принципів системи НАССР. Рекомендую ширше використовувати виробничі ситуації, спрямовані на виявлення небезпечних факторів, контроль критичних точок і забезпечення безпечності харчової продукції на підприємствах галузі.

Козлан Дмитро

Позитивно оцінюю включення до вибірових освітніх компонентів ОПП дисципліни «Основи барної справи». Її зміст доцільно спрямувати на опанування сучасних технологій приготування напоїв, використання інноваційного обладнання та цифрових технологій у закладах ресторанного господарства, що сприятиме формуванню практичних професійних компетентностей здобувачів освіти.

Члени Експертної ради підтримали зазначені пропозиції.

УХВАЛИЛИ:

1. Визнати результати реалізації ОПП у 2023–2024 навчальному році позитивними.
2. Схвалити внесені зміни до змісту освітніх компонентів, а зокрема включення до вибірових освітніх компонентів ОПП дисципліни «Основи барної справи», що сприятиме вивченню сучасних технологій приготування напоїв, використання інноваційного обладнання та цифрових технологій.
3. Рекомендувати розширити практичну підготовку шляхом використання реальних виробничих кейсів підприємств-партнерів.
4. Рекомендувати оновити каталог вибірових дисциплін відповідно до потреб роботодавців та сучасних тенденцій розвитку галузі.
5. Схвалити проєкт оновленої освітньо-професійної програми для впровадження у 2024–2025 навчальному році.

Голова Експертної ради роботодавців  **Вадим Вігунов**

Секретар  **Ірина Максимова**