

ПРОТОКОЛ №3
засідання Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

від 15 листопада 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»;

Скрипкар Оксана Іванівна - шеф-кухар їдальні ліцею №3 м.Могилева-Подільського

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, член робочої групи, кандидат технічних наук, викладач коледжу.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Аналіз стану впровадження оновленої освітньо-професійної програми у 2024–2025 навчальному році.
2. Обговорення результатів адаптації здобувачів освіти до виробничого середовища під час практичної підготовки.
3. Розгляд пропозицій роботодавців щодо оновлення змісту освітніх компонентів.
4. Визначення пріоритетних напрямів співпраці на 2025 рік.

ПО ПЕРШОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ: Сітнікову Н.О. яка поінформувала про стан впровадження оновленої ОПП у 2024–2025 навчальному році. Зазначено, що освітній процес реалізується відповідно до оновленого змісту дисциплін, посиленого практикоорієнтованого підходу та вимог роботодавців.

Особливу увагу приділено інтеграції виробничих кейсів, розвитку цифрових компетентностей та застосуванню сучасних технологій контролю якості харчової продукції.

ВИСТУПИЛИ:

Бережна Г.М.

Повідомила, що результати поточного моніторингу свідчать про підвищення рівня мотивації здобувачів освіти та покращення якості виконання практичних робіт.

Відзначено ефективність використання кейс-методів та моделювання виробничих ситуацій.

Максімова І.М.

Підкреслила важливість подальшої цифровізації освітнього процесу та інтеграції елементів штучного інтелекту в аналіз технологічних процесів.

Рекомендувала розширити використання аналітичних інструментів у навчанні.

ПО ДРУГОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Деркач О.І.

Інформацію щодо результатів адаптації здобувачів освіти під час проходження практики на підприємствах харчової галузі.

Зазначено, що більшість студентів успішно адаптувалися до умов виробництва та виконували завдання відповідно до вимог роботодавців.

ВИСТУПИЛИ:

Вігунов Вадим

Відзначив достатній рівень професійної підготовки студентів, однак звернув увагу на необхідність удосконалення навичок роботи в умовах високого навантаження.

Прудиус Олена

Відзначила позитивну динаміку у формуванні навичок командної роботи та водночас наголосила на необхідності розвитку стресостійкості, оперативного реагування на виробничі зміни та проведення виробничого аудиту.

Козлан Дмитро

Запропонував активніше впроваджувати елементи цифрового обліку та автоматизованих систем управління на етапі практичної підготовки.

ПО ТРЕТЬОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Пропозиції роботодавців щодо оновлення змісту освітніх компонентів ОПП.

ВИСТУПИЛИ:

Щербатюк Анастасія

Посилити практичну підготовку студентів з контролю якості та безпечності харчової продукції шляхом вивчення принципів НАССР,

міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів, контролю якості, дотримання температурних режимів, умов приймання та зберігання сировини та виготовлення готової продукції.

Це сприятиме формуванню відповідального ставлення до якості та безпечності харчових продуктів».

Прудіус Олена

«Вважаю за необхідне посилити практичну підготовку здобувачів освіти з питань контролю технологічних процесів, ведення виробничої документації та простежуваності руху сировини і готової продукції на всіх етапах виробництва. Майбутні фахівці повинні вміти своєчасно виявляти невідповідності, визначати їх причини та пропонувати заходи щодо їх усунення. Доцільно ширше використовувати практичні кейси, ситуаційні завдання та моделювання виробничого аудиту, наближені до реальних умов роботи підприємств харчової галузі».

Сітнікова Н.О.

Підтримала необхідність оновлення практичних робіт з контролю якості та безпечності харчової продукції.

ПО ЧЕТВЕРТОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Пропозиції щодо розвитку співпраці між закладом освіти та роботодавцями на 2025 рік.

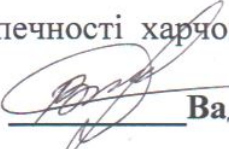
За результатами обговорення запропоновано:

- розширити залучення роботодавців до проведення гостьових лекцій, майстер-класів та практичних занять;
- збільшити кількість екскурсій студентів в заклади ресторанного господарства та підприємства харчової галузі;
- розширити перелік підприємств — баз виробничої практики;
- залучати фахівців-практиків до обговорення та оновлення освітньо-професійної програми;
- використовувати під час навчання реальні виробничі кейси та практичні ситуації;
- організовувати спільні професійні конкурси, тренінги та круглі столи для студентів;
- проводити спільний моніторинг якості практичної підготовки здобувачів освіти;
- сприяти працевлаштуванню випускників шляхом налагодження прямих контактів із роботодавцями;
- залучати роботодавців до оцінювання професійних компетентностей студентів;
- продовжити системний обмін інформацією щодо сучасних технологій та потреб ринку праці.

УХВАЛИЛИ:

1. Продовжити впровадження оновленої ОПП з урахуванням пропозицій роботодавців.

2. Посилити практичну підготовку здобувачів освіти через розширення баз практики.
3. Розширити співпрацю з підприємствами харчової галузі щодо проведення майстер-класів та стажувань.
4. Поглибити підготовку з питань якості, безпечності харчової продукції.

Голова Експертної ради роботодавців  Вадим Вігунов

Секретар  Ірина Максимова