

ПРОТОКОЛ №5
засідання Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

від 30 вересня 2025 року
м. Могилів-Подільський

Присутні:

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».

Стрембіцька Оксана – керівник ресторану «Royal»;

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

3. Керівник робочої групи ОПП: Бережна Г.М.- викладач спецдисциплін;

4. Запрошені:

Соляр Л.В.- член робочої групи, методист, викладач спецдисциплін;

Байлюк Л.А. - член робочої групи, викладач спецдисциплін

Савицька Г.М. - член робочої групи, викладач спецдисциплін

Максімова І.М. — секретар Ради, член робочої групи, кандидат технічних наук, викладач коледжу.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Організаційне засідання Експертної ради. Визначення пріоритетних напрямів співпраці.

2. Обговорення оновлення тематики курсових проєктів, практичних і лабораторних робіт відповідно до сучасних виробничих технологій та потреб підприємств.

ПО ПЕРШОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Вігунова В.С., який ознайомив членів Експертної ради з основними завданнями та напрямками діяльності Ради, роллю роботодавців у забезпеченні якості підготовки здобувачів освіти, а також необхідністю системної взаємодії закладу освіти з підприємствами харчової галузі та ресторанного господарства.

У ході обговорення визначено основні напрями співпраці:

- участь роботодавців в оновленні змісту ОПП та освітніх компонентів;
- врахування сучасних вимог ринку праці під час формування професійних компетентностей і результатів навчання;
- удосконалення практичної підготовки здобувачів освіти та розширення баз практики;
- залучення фахівців підприємств до проведення майстер-класів, практичних занять, тренінгів та інших професійно орієнтованих заходів;
- удосконалення матеріально-технічного забезпечення практичної підготовки з урахуванням сучасного обладнання та технологій;
- обговорення пропозицій роботодавців щодо підвищення якості підготовки випускників та їх готовності до професійної діяльності.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити план роботи Експертної ради роботодавців освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

2. Визначити пріоритетним напрямом діяльності Експертної ради роботодавців системну взаємодію з розробниками ОПП щодо її вдосконалення відповідно до сучасних вимог ринку праці.

3. Забезпечити постійне обговорення пропозицій роботодавців щодо змісту освітніх компонентів, професійних компетентностей та результатів навчання.

4. Сприяти розширенню баз практичної підготовки та залученню підприємств харчової галузі й ресторанного господарства до професійної підготовки здобувачів освіти.

5. Рекомендувати активізувати співпрацю щодо проведення практичних занять, майстер-класів та професійних заходів за участю роботодавців.

6. Здійснювати моніторинг пропозицій роботодавців та враховувати їх під час щорічного перегляду й удосконалення ОПП «Виробництво харчової продукції».

ПО ДРУГОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Бережну Г.М.

У зв'язку з інтенсивним розвитком харчової галузі, впровадженням сучасних технологій виробництва, автоматизацією виробничих процесів і постійним оновленням технологічного обладнання виникла необхідність перегляду та оновлення тематики курсових проєктів, практичних і лабораторних робіт. Їх зміст доцільно привести у відповідність до сучасних виробничих технологій, вимог безпечності та якості харчової продукції, використання енергоефективного й високопродуктивного обладнання, а також актуальних потреб підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Особливу увагу рекомендовано приділити темам, пов'язаним із технічним переоснащенням виробничих цехів, добором і розміщенням сучасного технологічного обладнання, моделюванням виробничих процесів та контролю виробництва, а також розробленням технологічних рішень, що відповідають сучасним вимогам роботодавців і галузевим стандартам.

ВИСТУПИЛИ:

Савицька Г.М.

Теми курсових проектів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» щороку оновлюються відповідно до сучасних тенденцій розвитку харчової галузі та ресторанного господарства. У зв'язку з активним упровадженням новітніх технологій і модернізацією виробництва особлива увага приділяється питанням технічного переоснащення виробничих цехів.

Окремим студентам пропонуються реальні теми курсових проектів, що передбачають виконання технологічних розрахунків, добір сучасного виробничого обладнання для технічного переоснащення підприємств, а також розроблення плану цеху з раціональним розміщенням обладнання відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та організації безпечного виробничого процесу.

Козлан Д.М.

Стрімкий розвиток сучасних технологій харчового виробництва, упровадження нових видів технологічного обладнання, зміни в організації виробничих процесів на підприємствах і підвищення вимог роботодавців до професійних компетентностей фахівців зумовлюють необхідність систематичного оновлення змісту лабораторних і практичних робіт зі спеціальності.

Зміст занять доцільно доповнювати завданнями, що передбачають роботу із сучасним обладнанням, моделювання технологічних процесів, добір і раціональне розміщення обладнання, контроль якості та безпечності харчової продукції, застосування сучасних технологій виробництва, енергоощадних рішень.

Це сприятиме наближенню практичної підготовки здобувачів освіти до реальних умов роботи підприємств харчової галузі та врахуванню актуальних вимог роботодавців.

УХВАЛИЛИ:

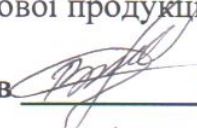
1. Оновити тематику курсових проектів з освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» з урахуванням сучасних технологій харчового виробництва, технічного переоснащення підприємств, упровадження новітнього технологічного обладнання та актуальних потреб роботодавців.
2. Оновити зміст лабораторних і практичних робіт шляхом включення завдань із моделювання технологічних процесів, роботи із сучасним

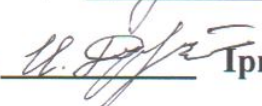
обладнанням, контролю якості та безпечності харчової продукції та сучасних способів організації виробництва.

3. Забезпечити практичну спрямованість курсових проєктів, лабораторних і практичних робіт шляхом використання реальних виробничих ситуацій, технологічних завдань і прикладів діяльності підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

4. Робочій групі з розроблення та розвитку ОПП спільно з викладачами циклової комісії та представниками роботодавців здійснювати щорічний перегляд тематики курсових проєктів, практичних і лабораторних робіт та вносити пропозиції щодо її оновлення відповідно до змін у галузі та вимог ринку праці.

5. Результати оновлення врахувати під час формування переліку тем курсових проєктів та розроблення навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів ОПП «Виробництво харчової продукції».

Голова Експертної ради роботодавців  Вадим Вігунов

Секретар  Ірина Максимова