

ПРОТОКОЛ № 6
засідання Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

від 01 квітня 2026 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».

Станова Оксана – керівник ресторану «Royal»;

Скрипкар Оксана - 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. Обговорення результатів моніторингу освітньо-професійної програми, аналіз пропозицій здобувачів освіти, випускників і роботодавців щодо її вдосконалення.

2. Розгляд та обговорення проєкту освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» із членами Експертної ради роботодавців та робочою групою розробки ОПП .

ПО ПЕРШОМУ ПИТАННЮ

СЛУХАЛИ:

Бережну Г.М., керівника робочої групи з розроблення ОПП «Виробництво харчової продукції», щодо результатів моніторингу освітньо-професійної програми.

За результатами моніторингу проаналізовано пропозиції здобувачів освіти, випускників і роботодавців. Основні пропозиції стосувалися оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до сучасних технологій харчових виробництв, збільшення кількості практико-орієнтованих занять, посилення підготовки з контролю якості та безпечності харчової продукції за принципами НАССР, використання цифрових технологій у виробництві та розширення співпраці з підприємствами для проходження виробничої практики. Робочою групою підготовлено пропозиції щодо внесення відповідних змін до ОПП під час її наступного оновлення.

ВИСТУПИЛИ:

Скрипкар Оксана, шеф-кухар їдальні ліцею №3 м. Могилева-Подільського, яка наголосила на необхідності оновлення змісту окремих освітніх компонентів відповідно до сучасних виробничих технологій, вимог харчової безпеки та санітарного законодавства.

Запропонувала доповнити перелік вибірових освітніх компонентів дисципліною «Виробнича санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства». Зазначила, що дисципліна має бути спрямована на формування у здобувачів освіти практичних знань і навичок щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах ресторанного господарства, організації безпечних умов праці, профілактики харчових отруєнь, впровадження принципів НАССР, здійснення виробничого контролю та забезпечення належного рівня якості й безпечності харчової продукції.

Стрембіцька Оксана, керівник ресторану «Royal» звернула увагу на важливість формування у здобувачів освіти навичок професійного спілкування під час проходження виробничої практики та роботи із відвідувачами закладів ресторанного господарства.

Наголосила на необхідності посилення підготовки студентів з питань професійного етикету, культури обслуговування та ділового спілкування з відвідувачами. Зазначила, що майбутні фахівці повинні вміти ефективно комунікувати з гостями, працювати з різними категоріями споживачів, конструктивно вирішувати конфліктні ситуації та дотримуватися стандартів сервісного обслуговування.

Запропонувала включити до переліку вибірових освітніх компонентів дисципліну «Професійні комунікації в харчовій галузі», зміст якої спрямувати на розвиток комунікативної компетентності, професійної етики, культури мовлення та взаємодії з відвідувачами й колективом закладів ресторанного господарства.

УХВАЛИЛИ

1.Взяти до відома результати моніторингу ОПП «Виробництво харчової продукції».

2.Рекомендувати робочій групі розглянути можливість включення до вибіркової частини ОПП дисципліни «Професійні комунікації в харчовій галузі» та «Виробнича санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства» і розробити зміст зазначених вибірових дисциплін з

урахуванням практичних потреб підприємств ресторанного господарства, зокрема питань санітарії та гігієни, НАССР, професійної етики, культури обслуговування та комунікації з відвідувачами.

ПО ДРУГОМУ ПИТАННЮ СЛУХАЛИ:

Бережну Г.М., керівника робочої групи з розроблення ОПП «Виробництво харчової продукції», яка представила проєкт освітньо-професійної програми та ознайомила членів Експертної ради роботодавців із запропонованими змінами до її змісту.

Під час представлення проєкту було акцентовано увагу на:

- відповідності ОПП сучасним вимогам харчової галузі та потребам ринку праці;
- актуальності освітніх компонентів і програмних результатів навчання;
- посиленні практичної підготовки здобувачів освіти;
- урахуванні пропозицій роботодавців, випускників та здобувачів освіти;
- удосконаленні змісту вибіркових освітніх компонентів;
- формуванні компетентностей щодо якості та безпечності харчової продукції, НАССР, сучасних технологій та професійної комунікації.

ВИСТУПИЛИ:

Козлан Дмитро, власник кафе «Bazaarcofe», який підкреслив відповідність проєкту ОПП сучасним вимогам підприємств харчової та ресторанної галузі. Зазначив, що підготовка здобувачів освіти має максимально орієнтуватися на практичні потреби підприємств, уміння працювати з сучасним технологічним обладнанням, дотримуватися технологічних процесів та швидко адаптуватися до виробничих ситуацій. Запропонував посилити практичну складову ОПП та розширити співпрацю закладу освіти з підприємствами галузі.

Максімова І.М., член робочої групи з розроблення ОПП, надала пояснення щодо структури проєкту освітньо-професійної програми, змісту освітніх компонентів та організації практичної підготовки. Зазначила, що під час розроблення проєкту враховано пропозиції здобувачів освіти, випускників та роботодавців, спрямовані на актуалізацію змісту ОПП відповідно до сучасних вимог харчової галузі.

Скрипкар Оксана, шеф-кухар їдальні ліцею №3 м. Могилева-Подільського, звернула увагу на необхідність посилення підготовки здобувачів освіти з питань харчової безпечності, санітарії, гігієни та виробничого контролю. Наголосила на важливості практичного застосування принципів НАССР у роботі підприємств харчування. Запропонувала передбачити в ОПП більше практичних завдань, пов'язаних із контролем безпечності сировини, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та веденням відповідної документації.

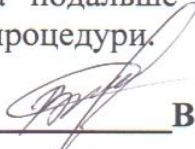
Стрембіцька Оксана, керівник ресторану «Royal», наголосила на важливості формування у здобувачів освіти навичок професійної комунікації,

культури обслуговування та ділового етикету. Зазначила, що роботодавці потребують фахівців, які вміють спілкуватися з відвідувачами, працювати в команді, вирішувати конфліктні ситуації та дотримуватися стандартів сервісу. Запропонувала посилити відповідну практичну підготовку та передбачити ці питання у вибіркових освітніх компонентах.

Члени робочої групи з розроблення ОПП підтримали пропозиції роботодавців та зазначили, що вони будуть враховані під час остаточного доопрацювання проєкту ОПП, зокрема при перегляді змісту освітніх компонентів, вибіркової частини програми та практичної підготовки.

УХВАЛИЛИ:

1. Схвалити проєкт ОПП «Виробництво харчової продукції» для подальшого доопрацювання.
2. Робочій групі врахувати пропозиції членів Експертної ради роботодавців під час остаточного доопрацювання проєкту ОПП.
3. Керівнику робочої групи узагальнити зауваження та пропозиції, внесені під час обговорення, і забезпечити їх розгляд робочою групою.
4. Підготовлений проєкт ОПП винести на подальше погодження та затвердження відповідно до встановленої процедури.

Голова Експертної ради роботодавців  **Вадим Вігунов**

Секретар  **Ірина Максимова**