

ПРОТОКОЛ ЗАСІДАННЯ №7
Експертної ради роботодавців
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

від 9 червня 2026 року
м. Могилів-Подільський

Присутні:

1. Голова Експертної ради:

Вігунов Вадим – керівник закладу ресторанного господарства «Bla-Bla-Rol»;

2. Члени Експертної ради:

Прудис Олена – завідувач виробництвом кафе «Набережне» ТДВ «Харчування»;

Слободянюк Інна – власниця кондитерського виробництва;
Шалавінська Уляна – адміністратор закладу «Мобільна доставка суші ОСАМА»;

Козлан Дмитро – співвласник кав'ярні «BAZAAR COFFEE»;
Щербатюк Анастасія – власниця продовольчого магазину «АННА».

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

Запрошені:

Казьмір В.А. – кандидат економічних наук, директор ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ»

Жовта Л.О. – заступник директора з навчальної роботи ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ»

Деркач О.І. – завідувач навчально-виробничої практики ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ»

Сітнікова Н.О. – голова циклової комісії харчових технологій;

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

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

Бею І.Ю. – член робочої групи, викладач спецдисциплін;

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

Здобувачі освіти І-ІІІ курсів.

У ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького НАУ» відбулося спільне розширене засідання експертної ради роботодавців освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», викладачів циклової комісії харчових технологій та представників студентського самоврядування.

Мета засідання

Обговорення результатів моніторингу освітньо-професійної програми, аналіз відповідності підготовки здобувачів освіти сучасним потребам ринку праці та визначення напрямів її подальшого вдосконалення.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Обговорення актуальних питань удосконалення освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції».
2. Аналіз відповідності змісту ОПП сучасним вимогам ринку праці та харчової галузі.
3. Визначення напрямів подальшого розвитку практичної підготовки здобувачів освіти.

СЛУХАЛИ:

Інформацію керівника робочої групи з розроблення ОПП Бережної Г.М. та членів Експертної ради роботодавців щодо необхідності подальшого оновлення освітньо-професійної програми відповідно до сучасних тенденцій розвитку харчової галузі, цифровізації виробництва та посилення практичної складової підготовки здобувачів освіти.

У ході обговорення було проаналізовано результати реалізації ОПП, рівень підготовки здобувачів освіти та досвід співпраці з роботодавцями.

ВИСТУПИЛИ

Бережна Г.М. – керівник робочої групи з розроблення ОПП.

Представила результати перегляду освітньо-професійної програми та пропозиції щодо її оновлення відповідно до вимог роботодавців, тенденцій розвитку харчової промисловості та сучасних освітніх практик. Особливо акцентувала увагу на посиленні практичної складової навчання, розвитку цифрових компетентностей та впровадженні інноваційних технологій у підготовку здобувачів освіти.

Хухлей В.М.

Ознайомила присутніх із результатами моніторингу ОПП серед здобувачів освіти, випускників та роботодавців. За результатами анкетування підтверджено актуальність програми, високий рівень зацікавленості стейкхолдерів у її розвитку та необхідність подальшого розширення практикоорієнтованої підготовки.

Деркач О.І. – завідувач навчально-виробничої практики.

Проаналізувала результати проходження навчальної та виробничої практик, відзначила позитивну динаміку співпраці з підприємствами харчової галузі та окреслила перспективи розширення баз практичної підготовки здобувачів освіти.

ВИСТУПИЛИ РОБОТОДАВЦІ

Козлан Дмитро

«Пропоную розширити практику проведення майстер-класів за участю фахівців-практиків харчової галузі. Безпосереднє спілкування студентів із професіоналами дозволяє ознайомитися з реальними технологіями та сучасними підходами до організації виробництва. Під час таких заходів студенти можуть не лише отримувати нову інформацію, а й спостерігати за виконанням технологічних операцій, працювати із сучасним обладнанням та ставити практичні запитання.

Вважаю доцільним проводити такі майстер-класи систематично протягом навчального року, залучаючи представників різних напрямів харчової галузі. Це сприятиме посиленню практичної складової підготовки та кращому розумінню студентами вимог сучасного виробництва».

Слободянюк Інна

«Вважаю за необхідне посилити підготовку студентів щодо використання сучасного технологічного обладнання. На підприємствах харчової галузі постійно впроваджуються нові машини, апарати та автоматизовані установки, тому майбутній фахівець повинен бути готовим працювати з ними. Важливо, щоб студенти не лише знали принципи роботи обладнання з теоретичної точки зору, а й отримували практичні навички його використання, налаштування та контролю технологічних параметрів. Пропоную збільшити кількість практичних занять і майстер-класів із залученням фахівців-практиків».

Вігунов Вадим

«Хотів би звернути увагу на необхідність посилення підготовки студентів у напрямі використання цифрових систем управління виробничими процесами. Сучасні підприємства дедалі більше використовують цифрові інструменти для обліку сировини, контролю технологічних параметрів, планування виробництва та аналізу його результатів. Майбутні фахівці повинні розуміти принципи роботи таких систем і вміти використовувати отримані дані для прийняття професійних рішень. Тому доцільно включати до практичних занять більше завдань із використанням сучасних цифрових технологій».

Прудіус Олена

«Вважаю важливим посилити підготовку здобувачів освіти з питань автоматизації виробництва. Сьогодні автоматизовані технологічні процеси дозволяють підвищувати продуктивність, забезпечувати стабільність якості та зменшувати вплив людського фактора. Майбутні технологи повинні

розуміти, як працюють автоматизовані системи, які параметри вони контролюють та яку роль відіграє фахівець у процесі управління виробництвом. Пропоную більше уваги приділяти сучасним автоматизованим технологіям під час практичної підготовки студентів».

Шалавінська Уляна

«Пропоную посилити підготовку студентів із питань контролю якості та безпечності харчової продукції відповідно до принципів НАССР. Майбутній фахівець повинен добре розуміти, які небезпечні фактори можуть виникати на різних етапах виробництва та як їх необхідно контролювати. Важливо навчити студентів не лише знати теоретичні вимоги НАССР, а й застосовувати їх на практиці: визначати критичні точки, здійснювати моніторинг, вести відповідну документацію та пропонувати коригувальні дії. Доцільно частіше використовувати реальні виробничі ситуації та практичні кейси».

Щербатюк Анастасія

«Підтримую пропозиції щодо посилення практичної підготовки студентів у питаннях контролю якості та безпечності продукції. Важливо, щоб майбутні фахівці вміли оцінювати якість сировини, контролювати дотримання умов її зберігання та аналізувати відповідність готової продукції встановленим вимогам. Окрему увагу варто приділити простежуваності продукції та правильному оформленню результатів контролю. Практичні завдання з реальними виробничими ситуаціями допоможуть студентам краще зрозуміти відповідальність фахівця за якість і безпечність харчових продуктів».

УЧАСТЬ РОБОТОДАВЦІВ У ОБГОВОРЕННІ

До обговорення долучилися:

- Слободянюк Інна – власниця кондитерського виробництва;
- Шалавінська Уляна – адміністратор закладу «Мобільна доставка суші ОСАМА»;
- Козлан Дмитро – співвласник кав'ярні «BAZAAR COFFEE»;
- Щербатюк Анастасія – власниця продовольчого магазину «АННА».

Роботодавці поділилися практичним досвідом використання інноваційних виробничих рішень, цифрових інструментів управління бізнесом, автоматизованих систем контролю технологічних процесів, сучасних підходів до забезпечення якості продукції та впровадження енергоефективних технологій.

УХВАЛИЛИ (РЕКОМЕНДАЦІЇ)

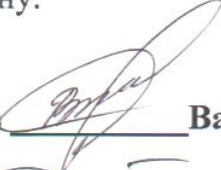
За результатами обговорення експертна рада рекомендувала:

- оновити окремі освітні компоненти з урахуванням сучасних технологій харчового виробництва;

- розширити використання виробничих кейсів та практикоорієнтованих завдань;
- активізувати залучення фахівців-практиків до проведення гостьових лекцій і майстер-класів;
- розширити перелік баз виробничої практики;
- посилити формування цифрових компетентностей здобувачів освіти;
- врахувати пропозиції роботодавців під час чергового перегляду освітньо-професійної програми.

ПІДСУМОК

Директор коледжу, к.е.н. **Казьмір В.А.**, підвела підсумок засідання та наголосила, що системна співпраця коледжу з роботодавцями є важливою складовою забезпечення якості освіти, сприяє своєчасному оновленню змісту освітньої програми та підготовці конкурентоспроможних фахівців для підприємств харчової галузі Подільського регіону.

Голова Експертної ради роботодавців  **Вадим Вігунов**

Секретар  **Ірина Максимова**