

## **ПРОТОКОЛ №2**

засідання робочої групи та стейкхолдерів Коломийського  
індустріально-педагогічного фахового коледжу.

07 березня 2024р.

**Голова:** Дарія Біль

**Секретар:** Наталія Левицька

**Присутні:** Біль Дарія – голова робочої групи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, голова випускової циклової комісії виробничих технологій;

Левицька Наталія – голова випускової циклової комісії психолого-педагогічних дисциплін;

Мороз Оксана – заступник директора з навчальної роботи;

Кушляк Олександра – завідувач методичним кабінетом.

### **Запрошені стейкхолдери:**

Перцович Ганна - керівник Приватного акціонерного товариства ПРАТ "Берегиня";

Лесюк Любов - викладач вищої кваліфікаційної категорії Коломийського професійного ліцею сфери послуг, підприємець відділу "Бакалія" в ТзОВ "Універмаг Коломия";

Стефанишин Оксана Дмитрівна - підприємець та голова Коломийського райспоживтовариства, керівник Ресторану "Мамасіта";

### **Запрошені представники студентського самоврядування:**

Гаєва Надія - голова студентської ради КІПФК;

Вітенко Анастасія - здобувач освіти 1 курсу освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції».

### **ПОРЯДОК ДЕННИЙ:**

1. Представлення доопрацьованого проєкту освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції", галузь знань 01Освіта/Педагогіка, спеціальність 015 Професійна освіта за спеціалізацією 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» після виправлення зауважень та внесення пропозицій стейкхолдерів.

**СЛУХАЛИ:** Мороз Оксану Вікторівну, заступника директора з навчальної роботи про внесення змін в освітньо-професійну програму за спеціальністю 015 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, про шляхи досягнення програмних результатів навчання в проєкті освітньої програми. Після обговорень з робочою спільнотою, роботодавцями та здобувачами освіти були внесені відповідні правки до проєкту освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», спеціальність 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, освітньо-

професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та корегування навчального плану зі спеціальності 015.37 «Виробництво харчової продукції», що зазначено у відповідних протоколах. Також проведено оновлення матриць у відповідності складових ОПП.

#### ВИСТУПИЛИ:

1. Кушляк Олександра Борисівна з пропозицією: в робочих програмах освітніх компонентів ОПП фахової передвищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, звернути увагу розробників на відповідність тематики і висвітлюваних питань програмним результатам навчання.

2. Левицька Наталія Геннадіївна представила на розгляд методичні вказівки до проходження технологічної практики на харчових підприємствах галузі для студентів освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології. У даних рекомендаціях викладені структурні елементи професійної практики для студентів II курсу спеціальності, а також певні технологічні напрямки стосовно її проходження.

Професійна практика фахових молодших бакалаврів є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня "Майстра виробничого навчання" з відповідної спеціальності і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь, виконання типових завдань стосовно розробки документації, яка стосується продукції, що виробляється підприємством та закладом ресторанного господарства або закладом громадського харчування.

Звіт за результатами проходження практики оформляється в щоденнику технологічної практики в якому містяться: відгуки та оцінка роботи студента за час проходження технологічної практики від роботодавця, відгуки осіб, що перевіряють проходження практики, висновки керівника практики від навчального закладу про проходження технологічної практики. Підсумком технологічної практики є диференційований залік.

3. Вітенко Анастасія - здобувач освіти I курсу освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» наголосила, що під час вибору індивідуальної освітньої траєкторії студенти мають можливість ознайомитися з Інструкцією щодо особливостей вибору дисциплін і формування Індивідуального навчального плану на навчальний рік та переглянути анотації та презентації всіх вибіркових дисциплін на сайті коледжу.

**ВИРІШИЛИ:** прийняти до уваги зазначені вище рекомендації щодо підвищення якості ОПП та представити проект освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» на розгляд циклової комісії виробничих технологій та циклової комісії психолого - педагогічних дисциплін.

Методичні рекомендації до проходження технологічної практики на харчових підприємствах для студентів II курсу ОПС «Фаховий молодший бакалавр» спеціальності 015.37 «Виробництво харчової продукції» рекомендувати до розгляду на цикловій комісії виробничих технологій.

Голова робочої групи



Дарія БІЛЬ

Секретар робочої групи



Наталія ЛЕВИЦЬКА