УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права
Протокол № 4
засідання циклової комісії управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій

01 листопада 2024 р. м. Житомир

Присутні: 11 членів циклової комісії
Представники Ради студентського самоврядування коледжу:
Кутюк Софія (П-23-1), Беспрозвання Анастасія (ІТФ-24-1), Зубейко Поліна (ХТ-22-1)
Представники Ради роботодавців коледжу
(реєстраційний лист додаток №1на одному аркуші)
Голова: Пріор Н. М.
Секретар: Вознюк В. Г.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Розгляд і схвалення Методичних рекомендацій з практичної підготовки здобувачів освіти.
2. Розгляд і схвалення критеріїв оцінювання з Державної атестації.
3. Затвердження критеріїв оцінювання самостійної роботи студентів.
4. Про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів освіти та перелік вибіркових дисциплін.
5. Різне

*__Доповіді викладачів попередньо розсилаються для ознайомлення.__

І. СЛУХАЛИ:
Ярош Л.П. заст. директора з навчально-методичної роботи, викладач комерційних дисциплін з інформацією, щодо змісту вимог методичних рекомендацій з практичної підготовки здобувачів освіти фахових кооперативних коледжів для спеціальностей ЦК.

ВИСТУПИЛИ:

Жабровець Л.Л. викладач технологічних дисциплін (додаток 2 до протоколу на 3 арк)

Зіневич Л.В. завідувач відділенням звернула увагу на те, що практичне навчання є складовою частиною навчально-виховного процесу в фаховому коледжу, яка має за свою мету закріплення та поглиблення знань надбаних студентами в процесі навчання. Виробити в них необхідні вміння та навички зі спеціальності, а також, що не менш важливо на мою думку, навички субординації та організаційної діяльності в трудовому колективі.

Одним з головних завдань практичного навчання є формування професійних навичок студентів. Метою практичної підготовки здобувачів освіти є:

- поглиблення теоретичних знань;
- формування у майбутніх фахівців умінь та навичок практичної діяльності;
- набуття та розвиток професійних вмінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час практичної роботи в реальних ринкових виробничих умовах;
- формування творчого дослідницького підходу до практичної підготовки;

Практична підготовка на циклової комісії управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій здійснюється через навчальну, технологічну та навчальну практику з рішення ситуацій, що є основою професійної підготовки майбутніх

фахівців у сфері управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій.

Яфарова Наиталія Яківна – Начальник комерційної діяльності та маркетингу Житомирської облспоживспілки - Представниками Ради роботодавців коледжу були внесені конкретні практичні рекомендації, щодо формування у майбутніх фахівців умінь та навичок практичної діяльності.

УХВАЛИЛИ:

1. Внести зміни та доповнення до методичні рекомендації з практичної підготовки здобувачів освіти відповідно до вимог ОПП з метою розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців в умовах змішаного навчання

Відповідальні. Викладачі циклової комісії.
Постійно

2. Поповнювати банк практичних завдань із фахових дисциплін.

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.
Постійно.

Рішення прийняте одноголосно.

ІІ.СЛУХАЛИ:

Ярош Л.П. заст. директора з навчально-методичної роботи, викдадач комерційних дисциплін з інформацією, щодо розгляд і схвалення критеріїв оцінювання з Державної атестації. Атестація є підсумковою формою контролю, що має на меті перевірку рівня сформованості професійних компетентностей, визначених державним стандартом та освітньо-професійною програмою зі спеціальностей .

Екзамен оцінює як теоретичні знання з ключових дисциплін спеціальності, так і здатність студента застосовувати їх для розв'язання практичних завдань у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Оцінювання здійснюється Екзаменаційною комісією на основі представлених критеріїв.

Особливу увагу звернула на Екзамен оцінює як теоретичні знання з ключових дисциплін спеціальності, так і здатність студента застосовувати їх для розв'язання практичних завдань. Додаткові критерії **:**

1. Культура мовлення: Чіткість, грамотність викладу, використання професійної термінології.
2. Вміння формулювати думки: Лаконічність та точність висловлювань.
3. Впевненість та самоконтроль: Здатність зберігати спокій, впевнено відповідати на запитання та відстоювати власну думку.
4. Дотримання регламенту: Укладання в часові рамки презентації та відповідей.

ВИСТУПИЛИ:

Зіневич Л. В., завідувач навчального відділу про актуальність, щодо організації освітнього процесу в умовах змішаного навчання та критеріїв оцінювання з Державної атестації. Оцінка рівня знань студентів визначається згідно з отриманими балами за такою таблицею:

Відношення кількості набраних балів до максимально можливої, %	Оцінка
90-100	Відмінно
70-89	Добре
60-69	Задовільно
Менше 60	Незадовільно

УХВАЛИЛИ:

1. Ухвалити критерії оцінювання до Державної атестації зі спеціальностей 181, 242, 072, 076.

Відповідальні: викладачі ЦК.
Постійно.

2. Довести інформацію до здобувачів освіти, щодо критеріїв оцінювання до Державної атестації зі спеціальностей 181, 242, 072, 076.

.

Відповідальні: викладачі ЦК.
Постійно.

Рішення прийняте одноголосно.

ІІІ. СЛУХАЛИ:

Ярош Л.П. заст. директора з навчально-методичної роботи, викладач комерційних висциплін з інформацією, щодо затвердження критеріїв оцінювання самостійної роботи студентів зі спеціальностей 181, 242, 072, 076

ВИСТУПИЛИ:

Віржанська І.Є. заст. директора з навчально-виховної роботи про особливості самостійної роботи та їх оцінювання зі спеціальностей 181, 242, 072, 076. Циклова комісія є основним навчально-методичним підрозділом**,** який безпосередньо розробляє, організовує та контролює самостійну роботу студентів, оскільки коледжі готують фахових молодших бакалаврів із фокусом на практичні навички, самостійна робота тут має прикладний характер і чітко регламентується.

УХВАЛИЛИ:

1. Ухвалити критерії оцінювання самостійної роботи студентів з фахових дисциплін ЦК.

Відповідальні: викладачі ЦК.
Постійно.

2. Довести інформацію до здобувачів освіти, щодо критеріїв оцінювання самостійної роботи з фахових дисциплін зі спеціальностей 181, 242, 072, 076.

Відповідальні: викладачі ЦК.
Постійно.

3. Урізноманітнювати форми і методи самостійної роботи у відповідності до класифікації за різними критеріями.

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.
Постійно.

4. Організовувати самостійну роботу студентів при вивченні фахових дисциплін з використанням інформаційних технологій.

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.
Постійно.

5. При організації самостійної роботи приділяти увагу формулюванню дидактичної мети, яка забезпечує цілеспрямоване вивчення матеріалу та індивідуальним завданням, які скеровують та контролюють самостійну роботу студентів.

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.
Постійно.

5. Розробити завдання для самостійної роботи на основі диференційованого підходу і професійної спрямованості.

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.
До 01.06.25

Відповідальні: Викладачі циклової комісії.

Постійно.

Рішення прийнято одноголосно

ІУ. СЛУХАЛИ:

Про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів освіти та перелік вибіркових дисциплін

Пріор Н.М., голову ЦК, з інформацією про те, що умови єдиного освітнього простору вимагають від викладачів ЦК управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій не просто передачі готових знань з фахових дисциплін Галузей знань управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій, а створення умов для того, щоб кожен здобувач освіти міг свідомо проєктувати свій професійний шлях, обираючи ті компоненти освітньої програми, які найбільше відповідають його кар'єрним амбіціям та інтересам.

ВИСТУПИЛИ:

Представники Ради роботодавців коледжу

Яфарова Наиталія Яківна – Начальник комерційної діяльності та маркетингу Житомирської облспоживспілки - Специфіка вашої циклової комісії унікальна, адже ви готуєте фахівців, які створюють безпосередній продукт і сервіс, формують враження клієнта та забезпечують життєдіяльність підприємств. Тому наш діалог має бути максимально відвертим і практичним. Ви детально вивчали запропоновані вибіркові дисципліни та внесли свої конкретні пропозиції. Для сучасного бізнесу участь у житті коледжу— це не просто формальність чи благодійність. Це стратегічна інвестиція у наш спільний кадровий потенціал. Сьогодні ринок праці змінюється з надзвичайною швидкістю. Технологічний прогрес, автоматизація та нові економічні виклики вимагають від випускника не просто володіння теоретичною базою, а високої адаптивності та готовності до вирішення реальних практичних кейсів з першого робочого дня.

Горобець Людмила Петрівна – головний спеціаліст Житомирської облспоживспілки – Акцентувала увагу на важливість знань, щодо харчова безпека та інновації **у** сфері обслуговування та харчових технологій. Знання стандартів НАССР (ХАССП) - це вже не додаткова перевага, а сувора обов'язкова умова для роботи на будь-якому харчовому підприємстві чи в закладі ресторанного господарства. Також ринок вимагає знання сучасних технологій: від шокової заморозки до технологій здорового, крафтового чи дієтичного харчування.

Зубейко Поліна (ХТ-22-1)представник Ради студентського самоврядування коледжу - Вибіркові дисципліни, які були нам запропоновані наповнені практичними кейсами, а також спеціалізованими м'якими навичками (soft skills), що дозволяє нам як випускникам бути конкурентоспроможними фахівцями в майбутньому на ринку праці.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити запропонований перелік вибіркових дисциплін для здобувачів освіти освітньо-професійних програм спеціальностей циклової комісії управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій та коледжу на наступний навчальний рік (Додаток 3 до протоколу № 4).

2. Доопрацювати існуючі та скласти на нові дисципліни силабуси вибіркових дисциплін з урахуванням сучасних тенденцій ринку праці

Відповідальні: Голова ЦК, викладачі ЦК
До 01.03.25р.

3. Розмістити актуальні матеріали та силабуси дисциплін у вільному доступі для студентів на цифрових платформах коледжу.

Відповідальні: голова ЦК
До 01.03.2025 р.

Рішення прийнято одноголосно

У. СЛУХАЛИ:

Різне

5.1 Про передплату газети «Вісті Всеукраїнської центральної спілки споживчих товариств»

Пріор Н.М., голову циклової комісії.

Триває передплатна компанія. Усім викладачам необхідно передплатити газету. До передплати необхідно залучати і студентів. Вартість передплати для викладачів – 615 грн.

ВИСТУПИЛИ:

Ільницька О. Л., викладач фінансових дисциплін.

Зрозуміло, що усі викладачі зобов'язані зробити передплату. Пропоную вирахувати із зарплати відповідну суму на основі письмової заяви викладачів.

Жабровець Л. Л., викладач технологічних дисциплін.

Я вважаю, що кількість газет на групу залежить від кількості студентів.

УХВАЛИЛИ:

1. Передплатити усім викладачам циклової комісії газету «Вісті СК».

Відповідальна. Голова ЦК Пріор Н. М.
До 20.11.2024р.

2. Організувати передплату газети у студентських групах.

Відповідальні. Керівники студентських груп.
До 20.11.2024р.

Рішення прийнято одноголосно.

5.2. **Про розгляд та затвердження завдань до Державної атестації здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології**

Максимчук Т.С.., викладача технологічних дисциплін.

Про розгляд та затвердження завдань до Державної атестації здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології

Віржанська І. Є., заст. директора з навчально-виховної роботи, викладач економічних дисциплін.

Запропонувала затвердити завданнь для атестації студентів спеціальності 181 Харчові технології зі змінами і доповненнями.

ВИСТУПИЛИ:

Жабровець Л. Л., викладач технологічних дисциплін.

Внесені зміни, які стосуються змін у законодавстві що до забезпечення безпеки харчових продуктів, зокрема у білети включені ситуації на використання нормативно технологічної документації на продукцію ресторанного господарства, документи ХАССП.

Ярош Л. П., заст. директора з навчально-методичної роботи, викладач комерційних дисциплін.

Доповнити та уточнити перелік матеріально-технічного забезпечення екзамену.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити завдання для атестації до Державної атестації здобувачів освіти спеціальності 181 Харчові технології.

Рішення прийняте одноголосно

5.3 Про підсумки проведених екскурсій для спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа та 181 Харчові технології

Жабровець Л. Л., викладач технологічних дисциплін.

18 вересня студенти групи ГРС - 23-1 і ХТ - 22-1 відвідали готель Optima Collection Житомир. Під час зустрічі провідний менеджер компанії з підбору персоналу, ознайомила студентів з мережею готелів Optima Hotels & Resorts, структурними підрозділами готелю, розповіла про можливість кар'єрного росту в мережі закладів гостинності Optima. Студенти з цікавістю слухали керуючу готелем і рестораном Ніну Весельську, яка розповіла про облаштування номерів різних класів, і особливості організації роботи ресторану.

27 вересня студенти Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у рамках професійного зростання відвідали готель категорії 4* "Optima Collection Житомир". Детальна інформація про готель від керуючої готелем та рестораном Ніни Весельської та HR-менеджера Анни Мандрик дали змогу студентам ознайомитись з особливостями організації діяльності служб готелю, структурою номерного фонду та правилами обслуговування гостей. Яскравий приклад кар'єрного зростання керівників закладу гостинності змотивував студентів до сумлінного навчання і бажання професійно розвиватись. Висловлюємо вдячність готелю "Optima Collection Житомир" за плідну співпрацю в якості стейкхолдера Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права.

Прийняти інформацію до відома

5.4. Аналіз результатів успішності студентів за вересень-жовтень 2025 р.

Пріор Н.М. голову циклової комісії.

Визначила вимоги до проведення оцінювання навчальних досягнень студентів та проаналізувала результати навчальних досягнень студентів та відвідування занять протягом вересня-жовтня місяця 2025 року.

Доповідь голови циклової комісії Пріор Н.М.. (додаток №3 на 3 арк.).

ВИСТУПИЛИ:

Зіневич Л.В. завідувач нав.частини з інформацією про результати успішності здобувачів освіти відділення (додаток № 4 на 4 арк.)

Жабровець Л.Л.викладач технологічних дисциплін звернурнула увагу на особливості результати успішності здобувачів груп ХТ і ГРС

Вересень 2024 р.

№	Дисципліна	Група	Середній бал		Якісна успішність		Абсолютна успішність	
			Попередній	Поточний	Попередній	Поточний	Попередній	Поточний
1.	Спеціальне малювання та декоративна пластика	ХТ 21-1		3,7		62		100
2.	Організація обслуговування та сервіс в ЗРГ	ХТ-21-1		3,5		64		100
3.	Естетика в ЗРГ	ХТ-22-1		3,9		67		100

4.	Організація обслуговування в ЗРГ	ГРС-23-1		3,8		72		100
5.	Технологія продукції ЗРГ	ГРС-23-1		3,8		68		100
6.	Організація обслуговування в ЗРГ	ГРС-22-1		4,0		75		100
7.	Організація готельного господарства	ГРС-22-1		4,1		79		100

Найнижчий середній бал з дисципліни «Організація обслуговування та сервіс в ЗРГ» у зв'язку з тим, що студенти не зацікавлені якісними показниками. Найнижча абсолютна успішність у студентів групи ХТ 21-1, оскільки більше 50 відсотків студентів перебувають на індивідуальному навчанні а критерії оцінювання передбачають самостійне прийняття рішення у ситуаційних завданнях. Студенти групи ГРС-23-1 опановують методику роботи малими групами, визначаються з лідерами групи. Найвищий середній бал і якісна успішність у студентів групи ГРС-22-1 з дисципліни «Організація готельного господарства». Це пов'язано з екскурсіями, які передбачають крім ознайомлення з закладом гостинності ще й елементи навчання від стейкхолдерів мережі.

Жовтень 2024 р.

№	Дисципліна	Група	Середній бал		Якісна успішність		Абсолютна успішність	
			Попередній	Поточний	Попередній	Поточний	Попередній	Поточний
8.	Спеціальне малювання та декоративна пластика	ХТ 21-1	3,7	3,6	62	54	100	100
9.	Організація обслуговування та сервіс в ЗРГ	ХТ-21-1	3,5	3,6	64	69	100	100
10.	Естетика в ЗРГ	ХТ-22-1	3,9	3,7	67	53	100	100
11.	Організація обслуговування в ЗРГ	ГРС-23-1	3,8	3,5	72	50	100	100
12.	Технологія продукції ЗРГ	ГРС-23-1	3,8	3,8	68	68	100	100
13.	Організація обслуговування в ЗРГ	ГРС-22-1	4,0	3,9	75	63	100	100
14.	Організація готельного господарства	ГРС-22-1	4,1	3,8	79	63	100	100

Найнижчі якісні показники успішності з дисциплін «Естетика в ЗРГ», студенти хворіють, незацікавлені якісними показниками, хоча вся інформація знаходиться у відкритому доступі в групі. Стабільно високий показник мають студенти групи ГРС 23-1 з дисципліни «Технологія продукції ЗРГ», тому що на лабораторних роботах вони працюють в комфортних для себе малих групах. Поточний контроль передбачає не тільки рішення ситуацій а й розв'язок вправ, розв'язок тестів в програмі «На урок».

УХВАЛИЛИ:

1. Розробити план заходів щодо покращення успішності студентів.

Відповідальні: Пріор Н.М.
До 01.11.25р.

2. Провести анкетування серед студентів з метою підвищення якості освіти.

Відповідальні: Віржанська І.Є., викладачі
До 01.11.25р.

3. Впроваджувати диференційний підхід до навчання студентів з урахуванням їх здібностей.

Відповідальні: викладачі
Постійно

3. Кожного місяця інформувати батьків про результати успішності студентів.

Відповідальні: керівники студентських груп
Постійно

Рішення прийнято одноголосно

Голова засідання Наталія ПРІОР

Секретар Валентина ВОЗНЮК

Додаток № 1
(до протоколу №4 від 01.11. 2024)

Реєстраційний лист
членів засідання циклової комісії
управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій

№ з/п	Прізвище, ім’я, по батькові	Підпис
1.	Віржанська Ірина Євгеніївна	
2.	Вознюк Валентина Григорівна	
3.	Жабровець Людмила Леонідівна	
4.	Зіневич Леся Віталіївна	
5.	Коробко Валентина Григорівна	
6.	Максимчук Тетяна Степанівна	
7.	Пріор Наталія Миколаївна	
8.	Ярош Людмила Петрівна	
9.	Ільницька Олена Леонідівна	
10.	Силантьєва Олена Сергіївна	
11.	Іванкевич Сергій Васильович	
12.	Кутюк Софія (П-23-1)	
13.	Беспрозвання Анастасія (ІТФ-24-1)	
14.	Зубейко Поліна (ХТ-22-1)	
15.	Яфарова Наталія Яківна Представники Ради роботодавців коледжу	
16.	Горобець Людмила Петрівна Представники Ради роботодавців коледжу	

Додаток № 2
Жабровець Л.Л.
(до протоколу № 4 від 01.10.2024 р.)

Здійснення практичної підготовки здобувачами освіти є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних умінь і навичок, також первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку студента. Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних умінь, але й професійних здатностей і рис особистості.

Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом, де розглядаються загальні питання організації, проведення та підбиття підсумків практики. Вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практики, її системності, неперервності та послідовності навчаннястудентів.

Практика проводиться на підприємствах різних форм власності, видів господарської діяльності, організаційно-правового статусу, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років. Підприємства повинні мати штат висококваліфікованих фахівців, здатних надати допомогу студентам у набутті ділових професійних навичок.

Студенти зобов'язані пройти практику у встановлені терміни відповідно до графіка освітнього процесу, виконати програму практики, скласти визначений програмою звіт. Під час практики студенти повинні дотримуватися встановлених правилтехніки безпеки та охорони праці на підприємстві.

Керівники практики забезпечують організацію і проведення практики відповідно до навчального плану, наскрізної програми практики, проводять інструктажі студентам та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих студентами звітів.

Отже, щоб організувати достойну практичну підготовку варто розробити методичні рекомендації що до проходження практики, перед початком навчального процесу заключити договори про співпрацю, за місяць до практики укласти угоди про проходження практики, перед виходом на практику ознайомити студентів з критеріями оцінювання результатів практичної підготовки, провести інструктаж в закладі освіти і проконтролювати інструкції з техніки безпеки безпосередньо на підприємстві.

Перш ніж перейти до аналізу дотримання критеріїв оцінювання практичної підготовки здобувачів освіти та їх впливу на результативність практики, пропоную ознайомитись з поетапною підготовкою до проходження практики студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Виробнича практика поділяється на технологічну і професійну.

Технологічна практика проводиться зі студентами згідно з навчальними планами освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протягом п'яти тижнів відповідно до розробленого графіка, узгодженого з базою практики. Практика організовується на базі сучасних закладів ресторанного господарства. Проходження студентами практики проводиться відповідно до програми практики.

Не менше, ніж за сім днів до початку практики студенти повинні чітко знати:

- на якому підприємстві вони будуть проходити практику;
- термін практики;

- прізвище, ім’я та по батькові керівника практики від коледжу, його координати;
- місце і час зустрічі з керівником практики від закладу освіти у перший день практики.

На початку практики студенти повинні мати:

- тематичний план проходження практики;
- індивідуальні завдання й рекомендації щодо особливостей їх виконання.

Студенти повинні своєчасно прибути на базу практики. Після прибуття студенти повинні пройти інструктаж із техніки безпеки (вступний і на робочому місці) з оформленням необхідної документації.

У процесі проходження усіх видів практик студент зобов’язаний:

- виконувати завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівника;
- вивчати і дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- підпорядковуватися діючим на підприємстві правилам внутрішнього трудового розпорядку і режиму робочого дня (вихід на роботу, перерва на обід, тривалість робочого дня);
- систематично вести щоденник, у якому відображається виконання практики за етапами;
- ознайомитися зі стандартами ведення фінансової документації, її змістом і принципами роботи з нею.

Технологічна практика проводиться на робочих місцях офіціанта й бармена. Наприкінці практики студенти закінчують роботу над індивідуальними завданнями і звітом з практики.

Перед проведенням професійної практики студенти проходять вступний і первинний інструктажі з охорони праці та змісту програми практики.

Керівник закладу призначає керівника практики, який повинен ознайомитися з програмою практики, за необхідності – скласти графік проходження практики, провести вступний інструктаж на робочому місці, надати допомогу в проведенні екскурсії закладу готельно-ресторанного господарства, а також за потреби допомогти у вирішенні побутових питань.

Професійна практика проводиться зі студентами згідно з навчальними планами освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протягом трьох тижнів відповідно до розробленого графіка, узгодженого з базою практики. Практика організовується на базі сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства.

При проходженні професійної практики студенти виконують професійну роботу фахівців відповідно до освітньо-професійного рівня фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на посадах:

- адміністратора (господаря) зали;
- фахівця з готельного обслуговування.

Критерії оцінювання здійснюється у декількох напрямах.

Перший напрямок це контроль та оцінювання результатів керівником від бази практики, а саме:

- фіксація керівниками практики відвідування баз практик: кожний студент повинен відпрацювати не менше 6-ти годин на день, 30-ти годин на тиждень;

- відвідування практики обліковується в табелі, який підписує керівник практики від організації;
- ведення щоденних записів, які фіксують усі види роботи практиканта протягом практики;
- оцінка результатів практики фахівцями баз практики;

Варто відмітити , що керівник практики від підприємства здійснює постійний контроль за роботою студентів, допомагає правильно виконувати усі завдання на робочому місці, консультує з виробничих питань, надає допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про заклад, складає на студентів виробничі характеристики.

Керівники практики від закладу фахової передвищої освіти проводять консультації на місцях практики, розглядають звіти студентів з практики, надають рецензію, беруть участь у роботі комісій із захисту звітів.

Після закінчення:

1. навчальної практики «Вступ до фаху» студенти складають диференційований залік;
2. навчальної практики зі спеціальності студенти складають диференційований залік (виконують перевірочні роботи);
3. навчальної практики з вирішення ситуацій студентискладають диференційований залік;
4. технологічної – складають кваліфікаційний іспит
5. професійної практики – складають диференційований залік.

Склад комісії затверджується наказом керівника закладу фахової передвищої освіти.

Результати складання заліку, іспиту заносяться в протокол, екзаменаційну відомість, проставляються в індивідуальному навчальному плані студента та Журналі обліку успішності студентів.

Студент, який не виконав програму практики й отримав незадовільний відгук на базі практики або незадовільну оцінку, направляється на практику вдруге в період канікул або відраховується із закладу фахової передвищої освіти.

Керівник практики інформує адміністрацію закладу фахової передвищої освіти щодо фактичних термінів початку та закінчення практики, складу груп студентів, які пройшли практику, їхньої дисципліни, стану охорони праці й протипожежної безпеки на базі практики та з інших питань організації й проведення практики.

Підсумки проведення кожного виду практики обговорюються на засіданнях циклових комісій (кафедри). За результатами практики проводяться підсумкові конференції.

Додаток № 3
(до протоколу №4 від 01.11. 2024)

№ з/п	Дисципліна	Кіль-кість кредитів	Форма підсумко-вого контролю	Циклова комісія
1.	Основи товарознавства	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
2.	Захист прав споживачів	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
3.	Особливості зарубіжного сервісу	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
4.	Організація туризму	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
5.	Основи підприємництва	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
6.	Організація власної справи	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
7.	Комунікативний менеджмент	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
8.	Гастрономічний туризм	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
9.	Зовнішньоекономічна діяльність	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
10.	Основи психології та етика бізнесу	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
11.	Митна брокерська діяльність	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
12.	Основи біржової діяльності	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
13.	Страхування і страхові послуги	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
14.	Рекламна діяльність			Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
15.	Безпека товарів народного споживання	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
16.	Техніка продажів та залучення клієнтів	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
17.	Економіка ІТ-індустрії та підприємництво	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
18.	Безпека праці в ІТ	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових

				технологій
19.	Бухгалтерський облік	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
20.	Психологія комунікацій	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
21.	Фінанси місцевого самоврядування	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
22.	Естетика у закладах ресторанного господарства	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
23.	Спеціальне малювання та декоративна пластика	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
24.	Психологія та етика ділових відносин	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
25.	Технологія напоїв з основами барної справи	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
26.	Основи маркетингу	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
27.	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
28.	Бізнес - статистика	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
29.	Аналіз бізнес - процесів у фінансовій сфері	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
30.	Фінансово - економічна безпека	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
31.	Фінансовий маркетинг	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
32.	Ціни та ціноутворення	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
33.	Основи ділової комунікації в бізнесі	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
34.	Фінансовий моніторинг	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
35.	Соціальне страхування	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
36.	Фінансово - економічна безпека	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
37.	Психологія реклами	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
38.	Маркетингова політика розподілу	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій

39.	СММ-просування	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
40.	Обладнання підприємств торгівлі	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
41.	Бренд-менеджмент	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
42.	Теорія і практика event - комунікації	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
43.	PR – технології та масові комунікації	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
44.	Мерчандайзинг	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
45.	Дизайн в рекламі	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
46.	Блогінг	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
47.	Івент-маркетинг	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
48.	Критичне мислення	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
49.	Маркетингові комунікації	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
50.	Медіапланування	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
51.	Прямий маркетинг	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
52.	Товарознавство	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
53.	Товарна та цінова політика в рекламному бізнесі	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
54.	Торговельний маркетинг	3	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій