УКРКООПСПІЛКА

Житомирський кооперативний фаховий коледж бізнесу і права

П р о т о к о л № 7

засідання циклової комісії управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій.

07 березня 2025 р. м. Житомир

Присутні: 11 членів циклової комісії
(реєстраційний лист додаток №1на одному аркуші)
Голова: викладач – Пріор Наталія Миколаївна
Секретар: викладач – Вознюк Валентина Григорівна

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Проєктна робота як форма самостійної роботи студента
2. Науково-дослідна робота студентів як фактор формування професійної компетентності майбутніх фахівців.
3. Розгляд та схвалення :

Анотацій до вибіркових дисциплін.

4. Різне.

*Доповіді викладачів попередньо розсилаються для ознайомлення.

І. СЛУХАЛИ:

Проєктна робота як форма самостійної роботи студента

Доповідь Ярош Л.П. (Додаток № 2 на 3- арк.)

ВИСТУПИЛИ:

Зіневич Л. В., викладач комерційних дисциплін

Я відвідую заняття Ярош Л. П. саме з презентації проектів «Власна справа». Цікаво, корисно. Думаю над міждисциплінарним проектом (Основи менеджменту та Основи маркетингу») для ПТБД. Однак, це потребую дуже великих зусиль і часу для консультацій, додаткової роботи зі студентами.

Вознюк В.Г., викладач облікових дисциплін.

На даний момент я не використовую повномасштабні і тривалі проекти. Скоріше міні-проекти. Це пов’язано зі специфікою дисциплін, які я викладаю. При організації дослідницької роботи (секція СНТ) використовую дослідницькі проекти, що мають на меті організацію діяльності студентів, спрямовану на розв'язання творчих завдань із заздалегідь невідомим результатом, і передбачають наявність певних етапів роботи (обґрунтування актуальності теми дослідження, предмета та об'єкта, визначення цілей та завдань, виявлення методів пошуку та джерел інформації, висунення гіпотези, визначення шляхів розв'язання проблеми, збір даних, їх аналіз і синтез, обговорення та оформлення отриманих результатів, виступ із повідомленням чи доповіддю, визначення нових проблем для подальшого аналізу). При викладанні дисципліни «Казначейська справа», «Податкова система» більш доречними, на мою думку, є інформаційні проекти, які скеровані на вивчення характеристик комплексу нормативних актів і передбачають їх аналіз та узагальнення. Якщо реалізація першого проекту передбачає створення певної групи студентів, то другого – індивідуальну роботу.

Максимчук Т.С. викладач технологічних дисциплін.

Метод проектів дуже цікавий. Я намагалася реалізувати проект з дисципліни «Організація обслуговування» на тему «Організація роботи кав’ярні». Однак, мені це не вдалося. Одна з причин – не зуміла достатньо вмотивувати студентів.

УХВАЛИЛИ:

1. Вивчити досвід викладачів ЦК з впровадження інтегрованих технологій навчання.
   Відповідальна. Голова ЦК Пріор Н. М.
   2024-2025 н.р.
2. Використовувати інтегровані міні - проекти при викладанні фахових дисциплін.
   Відповідальні. Викладачі циклової комісії.
   Впродовж навчального року.
3. З метою формування фахових компетентностей студентів поглиблювати міждисциплінарну інтеграцію.
   Відповідальні. Викладачі циклової комісії.
   Постійно.

Рішення прийнято одноголосно.

ІІ. СЛУХАЛИ:

Науково-дослідна робота студентів як фактор формування професійної компетентності майбутніх фахівців

Ярош Л.П. заст. директора з навчально-методичної роботи

У виступі звернула увагу на те, що сучасних умовах розвитку освіти та науки ключовим завданням вищої школи є не лише надання знань, а й формування професійної компетентності майбутніх фахівців. Одним із найважливіших чинників цього процесу **є** науково-дослідна робота студентів (НДРС)**,** яка сприяє розвитку критичного мислення, самостійності, відповідальності та інноваційного підходу до вирішення професійних завдань.

Професійна компетентність — це інтегральна характеристика особистості, що включає:

- фахові знання та вміння;
- здатність до самостійного прийняття рішень;
- комунікативні та організаторські навички;
- здатність до інноваційної діяльності;
- особистісні якості: відповідальність, ініціативність, цілеспрямованість.

Науково-дослідна робота є потужним засобом формування професійної компетентності майбутніх фахівців. Вона сприяє розвитку не лише фахових знань і навичок, а й особистісних якостей, необхідних у професійній діяльності. Системна, цілеспрямована організація НДРС є запорукою підготовки конкурентоспроможного, мобільного та інноваційного фахівця.

ВИСТУПИЛИ:

Коробко В.Г. викладач технологічних дисциплін.

Звернула увагу, що науково-дослідна робота сприяє:

1. Поглибленню професійних знань. Студенти засвоюють не лише теоретичний матеріал, а й практично його застосовують.
2. Розвитку аналітичного мислення. Робота над науковими проблемами стимулює пошук нових рішень, аналіз інформації, роботу з джерелами.
3. Формуванню дослідницьких навичок**.** Вміння формулювати проблеми, гіпотези, проводити експерименти, інтерпретувати результати.
4. Підвищенню мотивації до навчання. Участь у конкурсах, конференціях, публікаціях сприяє професійному самоствердженню.
5. Інтеграції у професійне середовище. Робота під керівництвом викладачів, участь у проєктах дозволяє студентам знайомитись із практиками фаху.

УХВАЛИЛИ:

1. Продовжити роботу до залучення студентів до науково-дослідної роботи як фактор формування професійної компетентності майбутніх фахівців

Відповідальні. Викладачі циклової комісії.
Впродовж навчального року.

2. Провести студентську науково-практична конференція

Відповідальні. Викладачі циклової комісії.
Березень 2025

3. Затвердити перелік тем до студентської науково-дослідної конференції.

Відповідальні: керівники КДР

ІІІ. СЛУХАЛИ:

Розгляд та схвалення : Анотацій до вибіркових дисциплін
Ярош Л.П. заст. директора з навчально-методичної роботи
З інформацією щодо вибіркових дисциплін у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права на 2025/2026 н.р.

№ 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	3	ДЗ	Управління, адміністрування,

	діяльність			сфери обслуговування та харчових технологій
12.	Основи біржової діяльності	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
13.	Страхування і страхові послуги	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
14.	Рекламна діяльність			Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
15.	Безпека товарів народного споживання	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
16.	Техніка продажів та залучення клієнтів	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
17.	Економіка ІТ-індустрії та підприємництво	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
18.	Безпека праці в ІТ	З	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	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
40.	Обладнання підприємств торгівлі	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
41.	Бренд-менеджмент	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
42.	Теорія і практика event - комунікації	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
43.	PR – технології та масові комунікації	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
44.	Мерчандайзинг	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
45.	Дизайн в рекламі	З	ДЗ	Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій
46.	Блогінг	З	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

ВИСТУПИЛИ:

Іванкевич С.В. викладач фахових дисциплін з пропозицією затвердити анотації вибіркових дисциплін

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити анотації вибіркових дисциплін на 2025/2026 н.р.
2. Забезпечити оновлення силабусів вибіркових дисциплін відповідно до вимог освітньої програми, сучасних наукових і практичних досягнень, ринку праці та запитів студентів до 01.09.2025.
3. Розмістити інформацію про вибіркові дисципліни на офіційному сайті коледжу та в електронному середовищ іЦК закладу

Відповідальні: Голова ЦК,викладачі
циклової комісії.

4.Різне

4.1 Про результати профорієнтаційної роботи з ЗПТО

Максимчук Т.С. викладача технологічних дисциплін

У першому семестрі ми активно займалися профорієнтаційною роботою у ЗПТО Житомира і області. Викладчі були закріплені за конкретним закладом:

- Державний навчальний заклад "Малинський професійний ліцей" м. Малин – Жабровець Л. Л.;
- Державний професійно-технічний навчальний заклад "Радомишльський професійний ліцей" Радомишль – Вознюк В. Г.

- Головинське вище професійне училище нерудних технологій смт. Головине, Черняхівський район – Коробко В. Г.
- Державний навчальний заклад Бердичівське вище професійне училище с. Великі Низгірці – Пріор Н. М.
- Державний навчальний заклад «Житомирське вище професійне технологічне училище» - Зіневич Л.В.
- ДНЗ «Центр сфери обслуговування м. Житомира» - Ярош Л. П.

Усі викладачі відвідали заклади ПТО, провели зустрічі, продемонстрували ролик про коледж, провели анкетування і тестування.

УХВАЛИЛИ:

1. Активізувати профорієнтаційну роботу зі студентами ЗПТО, налагоджувати особисті контакти з майстрами виробничого навчання

Відповідальні. Голова ЦК Пріор Н.М., викладачі.

Рішення прийнято одноголосно.

4.2 Розгляд та затвердження характеристик та творчих звітів викладачів, які атестуються у 2025 р.

Пріор Н.М., голову циклової комісії.

У 2025 році атестуються викладачі циклової комісії: Силантьєва О.С., Коробко В.Г. Вознюк В.Г. Атестація викладачів – чергова.

Характеристики викладачів, які атестуються у 2025 р.
(додаток № 3 на 3 арк.)

Силантьєва О.С,. викладач облікових дисциплін
Представила портфоліо.

Коробко В.Г викладач технологічних дисциплін.
Представила портфоліо.
Вознюк В.Г. В.Г викладач технологічних дисциплін.
Представила портфоліо

ВИСТУПИЛИ:

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

Зазначила, що усі викладачі проходять чергову атестацію, якість їх роботи знаходиться на належному рівні. Викладачі мають навчально-методичне забезпечення, пройшли курси підвищення кваліфікації, проводили протягом міжатестаційного періоду відкриті заняття, готували методичні розробки. Підготовлені порт фоліо відображають роботу за між атестаційний період.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити характеристики викладачів : Силантьєвої О.С, Коробко В.Г., Вознюк В.Г.
2. Затвердити портфоліо викладачів : Силантьєвої О.С, Коробко В.Г., Вознюк В.Г.

Рішення прийнято одноголосно.

4.3 Аналіз результатів успішності студентів за січень-лютий - 2025 р.

Зіневич Л.В. завідувач нав.частини з інформацією про результати успішності здобувачів освіти

Жабровець Л. Л.

№	Дисципліна	Група	Середній бал		Якісна успішність		Абсолютна успішність	
			Поперед-ній	Поточ-ний	Попере-дній	Поточ-ний	Попере-дній	Поточ-ний
1.	Технологія продукції ЗРГ	ГРС-23-1		3,9	-	76	-	100
2.	Організація обслуговування в ЗРГ	ГРС-23-1	-	3,8	-	72	-	100
3.	Технологія обслуговування в готелях	ГРС-22-1	-	3,9	-	68	-	100
4.	Особливості зарубіжного сервісу	ХТ-22-1	-	3,5	-	50	-	100
5.	Особливості зарубіжного сервісу	ГРС-22-1	-	4,2	-	76	-	100
6.	Інформаційні системи і технології	ГРС-22-1	-	3,7	-	50	-	100
7.	Організація туризму	ГРС-22-1	-	4,0	-	64	-	100

Найкращі показники в групі ГРС 22-1 з дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу», в групі ГРС 23-1 з дисципліни «Технологія продукції ЗРГ». Це пояснюється тим, що студенти приходять на індивідуальні консультації та регулярно відвідують заняття.

Найгірший абсолютний показник в студентів групи ХТ 22-1. Більше 50 відсотків студентів працевлаштовані і не вважають за потрібне виходити з викладачем на зворотній зв'язок. Це такі студенти як Кучер М., Лісцов А., Присяжнюк Н.

Студенти групи ХТ 22-1 мають абсолютну успішність 100%, і низький середній бал з дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу», оскільки незацікавлені якісними показниками, віддаючи перевагу роботі а не навчанню.

Вознюк В.Г.

Лютий 2025р.

№	Дисципліна	Група	Середній бал		Якісна успішність		Абсолютна успішність	
			попередній	поточний	попередній	поточний	попередній	поточний
1	Податкова система	ІТФ-11-21		6,4		62,00		100
2	Фінансовий облік	ІТФ11-21		7,0		63,00		100

З дисципліни «Податкова система» показник «задовільно». Студенти виконували практичні завдання за різними рівнями складності, допущені помилки за темою «Податок на прибуток», «Податок на додану вартість», які вплинули на загальний показник. З дисципліни «Фінансовий облік» загальний результат «добре», двоє студентів не справились з практичними завданнями з теми «Складання наказу про облікову політику підприємства»» Студенти допускали помилки у вирішенні задач (Василюк Є. Козак Т.).

Деякі студенти не завжди виходили на дистанційне навчання згідно розкладу.

УХВАЛИЛИ:

1. Розробити план заходів щодо покращення успішності студентів.
Відповідальні: Пріор Н.М.
До 01.04.25р.

2. Провести анкетування серед студентів з метою підвищення якості освіти.
Відповідальні: Віржанська І.Є., викладачі
До 01.04.25р.

3. Впроваджувати диференційний підхід до навчання студентів з урахуванням їх здібностей.
Відповідальні: викладачі
Постійно

4.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 № 7 від 07.03. 2025)

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	

Додаток 2 до протоколу № 7 від 07.03.25

Проєктна робота як форма самостійної роботи студента

Ярош Л.П.

Сучасне динамічне життя висуває суспільний запит на виховання творчої особистості, здатної, на відміну від людини-виконавця, самостійно мислити, генерувати оригінальні ідеї, приймати сміливі, нестандартні рішення. Сьогодні педагогічні колективи навчальних закладів своїм основним завданням вважають забезпечення фізичного, інтелектуального, соціального і духовного розвитку студентів з домінантою індивідуальних і творчих можливостей кожного студента для формування творчої цілеспрямованості особистості, здатної до саморегуляції, передбачення, конструювання власної життєвої стратегії.

Розв'язання цього завдання передбачає психолого-педагогічне обґрунтування змісту і методів навчально-виховного процесу, спрямованого саме на розвиток особистості студентів. У зв'язку з цим педагоги все помітніше усвідомлюють гостру потребу у створенні та використанні особистісно-орієнтованих педагогічних технологій, до яких відносять і проектну технологію.

Останнім часом наприкінці XX століття та на початку XXI століття в педагогіці значну увагу приділяють методу проектів.

В основі методу проектів лежать ідеї Джона Дьюї, який створив концепцію прагматичного навчання. В основі цієї концепції є методи, що забезпечують власні відкриття тих, хто навчає і вчиться, та орієнтованих на наукове дослідження як зразок створення стратегії навчання на активній основі через доцільно-мотивовану діяльність. Надзвичайно важливо було показати студентам їх особисту зацікавленість у здобутті цих знань, де і яким чином вони можуть їм знадобитись у житті.

Розкриваючи сутність поняття «проект», зосередимо увагу на тому, що у педагогічній науці немає єдиного його тлумачення. Так, У. Кільпатрик пояснює проект як будь-яку роботу, що виконана «від усього серця» і має певну цільову настанову. Проект як проблема означає ситуацію творчості, в якій людина перестає бути власником ідеї, щоб отримати шанс наштовхнутися на щось нове, здивуватися, виявити його у своїй творчості.

У XIX столітті, були визначені ще дві моделі методу проектів, що використовуються і сьогодні. Перша, більш рання модель Вудворта, припускає, що студенти спочатку вивчають матеріали, набувають знань і навичок, які їм знадобляться для конструювання проектів. Друга, більш сучасна модель Річардса, припускає «занурення» у проблему, ЇЇ фундаментальне дослідження.

Сьогодні існує безліч трактувань поняття «проектування».

За визначенням Дж. Джонса проект це «процес, який дає початок змінам у штучному середовищі». Чечель відзначає, що проект це буквально «кинутий вперед», тобто прототип, прообраз будь-якого об'єкта, виду діяльності, а проектування перетворюється на процес створення проекту. Є. Полат пояснює проект як об'єднану навчально-пізнавальну творчу діяльність студентів-партнерів, які мають спільну проблему, мету, способи діяльності, узгоджені методи, спрямовані на досягнення загального результату сумісної діяльності .

В освіті метод проектів визначається, як комплексний процес, який формує в студентів загально навчальні розуміння, основи технологічної грамоти, культуру праці і спрямований на оволодіння ними способами перетворення матеріалів, енергії, інформації, технологіями їх обробки. С. Шишов під методом проектів розуміє: «спосіб організації пізнавально-трудової діяльності студентів з метою розв'язання проблем, пов'язаних з проектуванням, створенням і виготовленням реального об'єкта (продукту праці)» . Як зазначив О. Коберник: «проект є складовою проектування, що розглядається як створення

проекту (прототипу, прообразу) передбачуваного або можливого об’єкту стану. Проектування – це вид діяльності, що синтезує в собі елементи ігрової, пізнавальної, ціннісно-орієнтаційної, перетворюючої, професійно-трудової, комунікативної, навчальної, теоретичної практичної діяльності» .

П**роект** це метод навчання. Він може застосовуватись як на заняттях, так і в позааудиторній роботі, орієнтований на досягнення цілей самих студентів, тому неповторний; формує значну кількість навчальних і життєвих компетентностей, тому є ефективним; формує досвід, тому незамінний.

Проект (проектування) це зміст навчання. Найбільш сучасні сфери людської діяльності базуються на проектуванні. Тому проектування може бути основою професійних спецкурсів.

Проект це форма організації освітнього процесу. Проектна діяльність може стати альтернативою аудиторного навчання. А майбутнє за балансом альтернатив.

Проект це особлива форма філософії освіти. Філософія мети та діяльності, результатів і досягнень, вона прийнятна для вищої школи сьогодення, тому що дозволяє поєднати ціннісно-змістовні основи культури та процес діяльнісної соціалізації.

Проектна технологія передбачає наявність проблеми, що вимагає інтегрованих знань і дослідницького пошуку її вирішення. Результати запланованої діяльності повинні мати практичну, теоретичну, пізнавальну значимість. Головною складовою методу є самостійність студента. Дуже важливою також є структуризація змістовної частини проекту із зазначенням поетапних результатів. Використання дослідницьких підходів у проекті є свого роду наріжним каменем технології. Причому послідовність цих методів можна поставити у такий ряд: визначення проблеми (визначення завдань, які випливають із дослідження), висунення гіпотези вирішення завдань, обговорення методів дослідження, оформлення кінцевих результатів, аналіз одержаних даних, підбиття підсумків, коригування, висновки.

Використання методу «проектів» дозволяє реалізувати особистісно-діяльнісний і особистісно-орієнтований підходи до освіти особистості. Ці підходи базуються на застосуванні знань і вмінь, отриманих під час вивчення різних дисциплін на різних етапах навчання, інтегрувати їх у процесі роботи над проектом. Це забезпечує позитивну мотивацію і диференціацію у навчанні, активізує самостійну творчу діяльність студентів під час виконання проекту.

Метод проектів створює умови, за яких студент може самостійно здобувати знання чи застосовувати придбані раніше, причому замість дій за зразком в основному виступають пошукові й дослідницькі дії. Основний акцент робиться на творчий розвиток особистості. Студент повинен не тільки засвоїти необхідні знання й уміння, а й навчитися шукати і знаходити об’єкти для їх практичного застосування.

Розрізняють:

Прикладні проекти, відрізняються чітко визначеним результатом діяльності його учасників (наприклад, проект закону, довідкові матеріали, словник, аргументоване пояснення будь-якого явища). Такі проекти, передбачають ґрунтовне осмислення структури, розподіл функцій між учасниками, оформлення результатів діяльності, їх подальшу презентацію та зовнішнє рецензування;

Дослідницькі проекти, що мають на меті організацію діяльності студентів, спрямовану на розв'язання творчих завдань із заздалегідь невідомим результатом та передбачають наявність певних етапів роботи (обґрунтування актуальності теми дослідження, предмету та об'єкту, визначення цілей та завдань, виявлення методів пошуку та джерел інформації, висунення гіпотези, визначення шляхів розв'язання проблеми, збір даних, їх аналіз та синтез, обговорення та оформлення отриманих результатів, виступ з повідомленням чи доповіддю, визначення нових проблем для подальшого аналізу);

Інформаційні проекти, котрі скеровані на вивчення характеристик будь-яких процесів, явищ, об'єктів і передбачають їх аналіз та узагальнення виявлених фактів; структура такого проекту схожа на структуру дослідницького, що часто є основою для їх поєднання;
Рольові проекти, в яких учасники виконують визначені ролі, зумовлені характерові і змістом проекту; імітують соціальні чи ділові відносини, ускладнені гіпотетичними ігровими ситуаціями; структура таких проектів лише окреслюється і залишається відкритою до завершення роботи. Такі проекти дозволяють не лише отримати нові знання, але й сприяють отриманню певного соціального досвіду.
Проекти найчастіше стосуються конкретного практичного питання, що є актуальним для реального професійного життя. Разом з тим, це вимагає залучення знань студентів не лише з одного предмету, але й з різних галузей, стимулює систематичне творче мислення, «вмикання» навичок дослідницької роботи. Саме таким чином досягається природна інтеграція знань.
Аналіз досліджень показав, що проекти застосовуються у освітньому процесі при вивченні будь-якого предмету, курсу.
Проектна діяльність студентів забезпечує пріоритет соціально-значимих знань і умінь, що найбільше відповідає парадигмі особистісно-орієнтованої освіти, тому що саме ці знання і вміння дозволяють молоді упродовж життя успішно реалізуватися у професійній діяльності.
Отже, аналіз педагогічної літератури з цього питання дає можливість з'ясувати, що технологія проектів на сьогодні це одна з найбільш розповсюджених видів дослідницької роботи студентів. Вона розглядається як альтернатива аудиторній системі навчальних закладах, але вона зовсім не повинна витіснити її і стати панацеєю. Проектна технологія має бути використана як доповнення до інших видів прямого або непрямого навчання, як засіб прискореного росту і в особистому плані, і в академічному.
Таким чином, проектне навчання стимулює і посилює позитивну мотивацію до навчання, тому що воно: особистісно-орієнтоване; активізує безліч дидактичних підходів – навчання у процесі діяльності, сумісне навчання, мозковий штурм, рольові ігри, евристичне та проблемне навчання, дискусія, командне навчання; само мотивуюче, що означає зростання інтересу та включення в роботу в міру її виконання; дозволяє вчитись на власному досвіді та досвіді інших; приносить задоволення студентам, які бачать продукт своєї власної праці.
З дисципліни «Основи торговельного підприємництва» на протязі 5-6 років під моїм керівництвом студенти готують проект «Власна справа»:

1. Теоретичне питання (за вибором студентів. Як правило воно носить дослідницько-аналітичний характер на місцевому матеріалі)
2. Обґрунтувати вибір власної справи:
   - визначити власні здібності (власні сильні та слабкі сторони. Можна скласти SWOT – матрицю);
   - визначити мету створення підприємства;
   - вибрати ідею для власного бізнесу (перспективність, потенційна цінність, корисність, реальність виконання);
   - спосіб започаткування власної справи;
   - визначити і обґрунтувати вид діяльності з врахуванням усіх чинників (фактори зовнішнього середовища, конкуренція, капіталоємність, точка беззбитковості, строк окупності
   - визначити і обґрунтувати організаційно-правову форму підприємства (переваги і недоліки)
   - визначити і обґрунтувати місцезнаходження
   - визначити і обґрунтувати найменування підприємства, зарезервувати назву

- визначити загальні джерела фінансування (потреба у стартовому капіталі, джерела капіталу

2. Визначити (покроково) етапи створення підприємства (де реєструватися, на який облік ставати, які документи надати у кожний "кабінет", потреба в дозвільних документах, розмір статутного капіталу і порядок його формування: розмір внесків, предмет внесків, строки сплати; скласти перелік документів
3. Розробити засновницькі документи
4. Організація бізнесу (органи управління, приміщення, обладнання, штат, потреба в товарами, джерела закупівлі і ринок збуту
5. Скласти бізнес-план майбутнього підприємства.
6. Презентувати через мультимедійний проектор свою роботу.

З минулого року розпочала міні-проекти з дисципліни «організація і технологія торговельних процесів» - «Власний магазин». Студенти обирають тип, спеціалізацію магазину, проводять його облаштування, аналізують торговельно-технологічні операції. Цей проект ляже в основу «Власна справа» у наступному навчальному році.

Додаток № 5
(до протоколу № 7 від 07.03. 2025)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на викладача циклової комісії

Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій

Силантьєва О.С. викладає навчальну дисципліну «Бухгалтерський облік».

Олена Сергіївна – викладач, який уміло організовує освітній процес, а саме: як тьютор скеровує студентів, працює за їх запитами, допомагає їм зрозуміти себе; як ментор відділяє істину від ілюзій, приймає конструктивні рішення, що наближають студента до результату; як фасилітатор упроваджує методику використання колективного інтелекту студентів за допомогою онлайн сервісів. Обізнана з усіма компетентностями, зокрема академічністю, методичністю, етикою, бажанням постійно розвиватися, позитивним мисленням та вірою в кожного студента, логікою та ерудицією, відповідальністю, орієнтацією на результат, індивідуальним підходом.

Викладач має високий рівень науково-теоретичної та практичної підготовки, володіє методикою викладання.

Силантьєва О. С. концентрує увагу на глибокому вивченню особистісних і творчих можливостей студентів, підвищенню ефективності занять. використовує індивідуальний підхід до студентів. Застосовує методики компетентнісного навчання та нові освітні технології, зокрема, проєктні, інформаційно-комунікаційні, кейс-стаді тощо. Силантьєва О.С. постійно удосконалює форми і методи організації самостійної роботи студентів, акцентує увагу на формувальному контролі.

Викладачем на високому методичному рівні розроблені та постійно вдосконалюються комплекси методичного забезпечення з дисциплін, які викладає. Розроблені творчі індивідуальні завдання.

Олена Сергіївна бере активну участь у підготовці та проведенні засідань педагогічної, методичної ради, циклової комісії, громадському житті колективу.

Силантьєва О. С. співрацює з НМЦ «Укоопосвіта».

Результати успішності студентів з дисципліни, яку викладає Силантьєва О. С. відповідають акредитаційним вимогам Міністерства освіти і науки України.

Олена Сергіївна – творча особистість, якій властиві широкий світогляд і оптимізм, виключна професійність, демократичність, колегіальність і відповідальність у прийнятті управлінських рішень, що дозволяє їй знаходити однодумців серед колег та студентів, удосконалювати педагогічну майстерність.

Олена Сергіївна займає активну життєву позицію. Дотримується педагогічної етики, моралі, поважає честь і гідність студентів та

співробітників. Ініціативна, організована, вольова та об’єктивна, гуманістично спрямована в стосунках з оточуючими. Принципова, уміє швидко прийняти правильне рішення у складних педагогічних ситуаціях.

Голова циклової комісії

Управління, адміністрування,

сфери обслуговування та харчових технологій Наталія ПРІОР

Додаток № 4
(до протоколу № 7 від 07.03. 2025)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на викладача циклової комісії

Управління, адміністрування, сфери обслуговування та харчових технологій

Викладач Коробко В.Г. за між атестаційний період викладала дисципліни: «Процеси і апарати харчових виробництв», «Мікробіологія і фізіологія», «Гігієна і санітарія», «Устаткування ЗРГ», «Будівлі і обладнання готелів», «Технологія виробництва кондитерської продукції», «Організація ресторанного господарства».

Викладач постійно підвищує свою педагогічну майстерність, використовує на заняттях сучасні педагогічні технології: проблемне навчання, рольові ігри, роботу малими групами та ін. Значну роботу приділяє організації самостійної роботи студентів, застосовує індивідуальний підхід до студентів. Використовує різноманітні форми проведення занять, щоб спонукати студентів до активної самостійної творчої діяльності та формуванню фахових компетентностей здобувачів освіти.

Коробко В.Г. тісно співпрацює з НМЦ «Укоопосвіта» є розробником методичних матеріалів для студентів кооперативних технікумів і коледжів з навчальних дисциплін:

- Мікробіологія і фізіологія Тести. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2021р;
- Процеси і апарати харчових виробництв. Тести. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2021р;
- Процеси і апарати харчових виробництв. Тести. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2021р;
- НП.Устаткування ЗРГ. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2022р;
- НП.Мікробіологія іфізіологія. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2022р;
- НП.Процеси і апарати. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2022р;
- Мікробіологія і фізіологія. Методичні рекомендації для самостійної роботи. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2023 р;

- Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні рекомендації для самостійної роботи. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2023 р;
- Устаткування ЗРГ .Завдання для практичних занять. Спеціальність: 181 Харчові технології, 2024р;
- Процеси і апарати харчових виробництв .Завдання для практичних і лабораторних занять. Спеціальність: 181 Харчові технології,2024р.

Коробко В.Г. є керівником студентських науково-дослідних робіт.

Підвищення кваліфікації за між атестаційний період:

- 13.09.11 2020 ПУЕТ Спеціальність 011 « Освітні педагогічні науки» за навчальною програмою «Використання інформаційно-комунікативних та цифрових компетентностей»;
- 18.10.2021 – 31.10.2021 Reikartz Hotel Goup;
- 09.09.2022. ПУЕТ «Освітні , педагогічні науки» за навчальною програмою «Розвиток професійних компетентностей сучасного педагогічного працівника»
- 26.05.2023 ПУЕТ Інноваційні технології організації змішаного та дистанційного навчання на прикладі дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Брала активну участь в підготовці засідань циклової комісії, педагогічної ради, в профорієнтаційній роботі, в громадському житті коледжу.

Коробко В.Г. займає активну життєву позицію, волонтер.

Користується авторитетом колег та студентів коледжу.

Голова циклової комісії

Управління, адміністрування,

сфери обслуговування та харчових технологій Наталія ПРІОР