УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледжі бізнесу і права

ПРОТОКОЛ № 3

засідання циклової комісії «Готельно-ресторанної справи та харчових технологій»
05. 09.2025 р. м. Житомир

Присутні: Максимчук Т. С., Жабровець Л. Л., Пушкарьова Т. А., Коробко В. Г.
Голова: Пушкарьова Т. А.
Секретар: Коробко В. Г.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення і затвердження:
   1.1. план заходів з реалізації методичної проблеми циклової комісії;
   1.2. вивчення, узагальнення та поширення досвіду роботи викладачів;
   1.3. плану проведення тижня циклової комісії;
   1.4. графік виконання методичних розробок;
   1.5. графік проведення відкритих занять;
   1.6. графік взаємовідвідування занять.
2. Про підготовку до акредитації спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».
3. Обговорення та затвердження тем курсового проєкту для спеціальності «Харчові технології» та курсової роботи для спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

І. СЛУХАЛИ:

Обговорення і затвердження:

1.1. План заходів з реалізації методичної проблеми циклової комісії

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка запропонувала обговорити і затвердити план заходів з реалізації методичної проблеми «Інтегроване формування жорстких та м’яких навичок у студентів для забезпечення їх конкурентноспроможності на ринку праці».

ВИСТУПИЛИ:

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, доповіла, що для формування у студентів професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій у поєднанні з м’якими навичками, необхідними для ефективної роботи в умовах сучасної індустрії гостинності необхідно:

- інтегрувати розвиток soft skills у фахові дисципліни;
- удосконалити практикоорієнтоване навчання;
- сформувати у студентів навички сервісної комунікації, командної роботи, клієнтоорієнтованості;
- посилити взаємодію з роботодавцями галузі.

Очікувані результати:

- сформованість у студентів професійних навичок відповідно до стандартів індустрії гостинності;
- розвиток комунікабельності, відповідальності, стресостійкості, клієнтоорієнтованості;
- підвищення рівня практичної підготовки студентів;
- зростання зацікавленості роботодавців у випускниках коледжу.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити запропонований план заходів з вирішення методичної проблеми "Інтегроване формування жорстких та м’яких навичок у студентів для забезпечення їх конкурентноспроможності на ринку праці" (Додаток 1).
2. Визначити реалізацію цього плану пріоритетним напрямком методичної роботи ЦК на 2025/2026 навчальний рік.

Відповідальна: Пушкарьова Т. А.,
Впродовж навчального року

Рішення прийнято одноголосно

1.2. Про вивчення, узагальнення та поширення досвіду роботи викладачів

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, яка довела інформацію, що обмін досвідом є важливим для підвищення якості освіти та професійного зростання викладачів.

Мета обміну досвідом викладачів Готельно-ресторанної справи (ГРС) є комплексною і спрямована на забезпечення високої якості підготовки фахівців, які відповідають сучасним вимогам динамічного ринку гостинності.

Узагальнюючи, головна мета обміну досвідом викладачів ГРС — систематичне вдосконалення педагогічної діяльності та підвищення конкурентоспроможності випускників на міжнародному та внутрішньому ринку праці, забезпечуючи їхні знання та навички на рівні "best practices" індустрії.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., викладач вищої категорії, викладач-методист,:

Методи вивчення передового досвіду викладачів у сфері Готельно-ресторанної справи (ГРС) мають свою специфіку, оскільки ця галузь вимагає поєднання академічних знань та практичних навичок.

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії:

Доведена інформація до викладачів, що для вивчення досвіду в Готельно-ресторанній справі критично важливим є акцент на зв'язок з реальним бізнесом:

УХВАЛИЛИ:

1. Систематично вивчати та аналізувати ефективні педагогічні практики викладачів циклової комісії.

Відповідальні: викладачі ЦК
Постійно

2. Організовувати обмін досвідом через відкриті заняття, методичні семінари, майстер-класи.

Відповідальні: викладачі ЦК
Постійно

3. Сприяти поширенню кращого педагогічного досвіду на рівні коледжу

Відповідальні: викладачі ЦК
Постійно

Рішення прийнято одноголосно.

1.3. Плану проведення тижня циклової комісії

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка запропонувала обговорити та затвердити план проведення тижня циклової комісії.

Метою нашого сьогоднішнього засідання є обговорення, корегування та затвердження детального плану проведення тижня циклової комісії "Готельно-ресторанної справи".

Проведення тематичного тижня є ключовим елементом навчально-методичної роботи комісії та має на меті:

1. популяризацію спеціальності серед здобувачів освіти;
2. демонстрацію практичних досягнень та творчого потенціалу викладачів і здобувачів освіти;
3. стимулювання інноваційної та дослідницької діяльності.

ВИСТУПИЛИ:

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, запропонувала наступні локації:

- Конкурс офіціантів «Подавання страв та напоїв»;
- Майстер-клас «Складання різних видів серветок»;
- Конференція «Новинки в готельному бізнесі»;
- Конкурс студентів «Презентація моєї професії».

Максимчук Т. С., викладач вищої категорії, викладач-методист, запропонувала включити ще декілька локацій, а саме:

- Кулінарна виставка «Обрядові страви»;
- Виставка-дегустація «Нові сорти хліба».

УХВАЛИЛИ:

1. Провести тиждень циклової комісії.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А., викладачі
10.11.2025 - 14.11.2025

2. Затвердити план проведення тижня циклової комісії «Готельно-ресторанної справи» (додаток 2).

Відповідальні: Пушкарьова Т.А., викладачі

Рішення прийнято одноголосно.

1.4. Графік виконання методичних розробок;

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка запропонувала обговорити і затвердити графік виконання методичних розробок на 2025/2026 н. р.

Ми маємо обговорити та затвердити Графік виконання методичних розробок для забезпечення освітнього процесу за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" на поточний навчальний рік. Ефективна методична робота є запорукою високої якості підготовки наших здобувачів освіти та відповідності освітніх програм сучасним вимогам ринку праці.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., яка запропонувала методичну розробку на тему: «Методичні рекомендації щодо впровадження майстер-класів, як форми навчання».

Коробко В. Г., яка запропонувала методичну розробку на тему: «Організація і оцінювання виробничої практики студентів спеціальності «Харчові технології».

Жабровець Л. Л., яка запропонувала методичну розробку на тему: «Формування комунікативних навичок і командної роботи у майбутніх фахівців ресторанного господарства».

Пушкарьова Т. А. , яка запропонувала методичну розробку на тему: «Розвиток креативного мислення у здобувачів освіти під час вивчення дисциплін харчового напряму».

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити графік виконання методичних розробок (Додаток 3).
2. Забезпечити контроль за дотриманням строків і якості методичних розробок.

Відповідальна: Пушкарьова Т. А.,
Впродовж навчального року

Рішення прийнято одноголосно.

1.5.Графік проведення відкритих занять

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка запропонувала обговорити і затвердити графік проведення відкритих занять на 2025/2026 н. р. Проведення відкритих занять є невід'ємною частиною методичної роботи циклової комісії, що сприяє:

- підвищенню педагогічної майстерності викладачів.
- обміну досвідом та впровадженню інноваційних методів навчання (наприклад, кейс-методу, проєктного навчання, симуляцій).
- контролю якості викладання дисциплін.
- демонстрації найкращих практик для молодих спеціалістів.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., яка запропонувала відкрите лабораторне заняття з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» на тему: «Виробництво напівфабрикатів з овочів», група ХТ-24-1;

Коробко В. Г., яка запропонувала відкрите лабораторне заняття з дисципліни «Технологія виробництва кондитерської продукції» на тему: «Виготовлення хліба за новітніми технологіями», група ХТ-22-1;

Жабровець Л. Л., яка запропонувала відкрите заняття з дисципліни «Організація готельного господарства» на тему: «Новинки в готельному бізнесі», група ГРС-23-1; група ГРС-24-1; відкритий захист курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», група ГРС-23-1;

Пушкарьова Т. А., яка запропонувала відкрите заняття з дисципліни «Організація обслуговування та сервіс у зрг» на тему: «Складання різних видів серветок» , ХТ-22-1;

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити графік проведення відкритих занять (Додаток 4);
2. Забезпечити контроль за дотриманням строків і якості проведення відкритих занять.

Відповідальна: Пушкарьова Т. А.
Впродовж навчального року

Рішення прийнято одноголосно.

1.6. Графік взаємовідвідування занять

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка запропонувала обговорити і затвердити графік взаємовідвідування занять на 2025/2026 н. р.

ВИСТУПИЛИ:

Коробко В. Г., викладач вищої категорії, яка зазначила, що кожен викладач має свою методику, родзинки на кожному занятті, що сприяє зацікавленості студентів. Тому взаємовідвідування є корисним і пізнавальним.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити графік взаємовідвідування занять.
2. З метою вивчення досвіду впровадження сучасних педагогічних технологій відвідувати заняття кращих викладачів коледжу.

Відповідальні: викладачі
Впродовж навчального року

3. Забезпечити контроль за дотриманням строків і якості проведення відкритих занять.

Відповідальна: Пушкарьова Т. А.,
Впродовж навчального року

Рішення прийнято одноголосно.

ІІ. СЛУХАЛИ:

Про підготовку до акредитації спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка повідомила про стан та основні етапи підготовки до акредитації спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

У доповіді було висвітлено питання відповідності освітньо-професійної програми вимогам стандарту вищої освіти, кадрового забезпечення, навчально-методичного супроводу, матеріально-технічної бази, а також готовність до проходження акредитаційної експертизи.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., викладач вищої категорії, викладач-методист: наголосила на необхідності своєчасного завершення підготовки матеріалів до акредитації спеціальності «Готельно-ресторанна справа», забезпечення відповідності освітньої програми вимогам стандартів вищої освіти та рекомендаціям Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії: звернула увагу на важливість удосконалення навчально-методичного забезпечення, оновлення робочих програм дисциплін і активізації співпраці зі стейкхолдерами.

УХВАЛИЛИ:

1. Інформацію про підготовку до акредитації спеціальності «Готельно-ресторанна справа» взяти до відома.
2. Затвердити план підготовки до акредитації зі спеціальності «Готельно-ресторанної справи» на 2025/2026 н.р. (додаток 6).

Відповідальні: викладачі
до 05 грудня 2025р.

3. Відповідальним особам забезпечити усунення виявлених недоліків у встановлені терміни.

Відповідальні: викладачі
до 05 грудня 2025р.

4. Продовжити підготовку матеріалів відповідно до вимог Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А., викладачі
до 05 грудня 2025р.

ІІІ. СЛУХАЛИ:

Обговорення та затвердження тем курсового проєкту для спеціальності «Харчові технології» та курсової роботи для спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Жабровець Л. Л., викладача вищої категорії.

У доповіді було представлено перелік запропонованих тем, їх відповідність освітньо-професійним програмам, вимогам стандартів вищої освіти та актуальність з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузей.

ВИСТУПИЛИ:

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії, зазначила, що запропоновані теми курсових проєктів і курсових робіт є актуальними, відповідають профілю спеціальностей та сприятимуть формуванню фахових компетентностей здобувачів освіти.

А також наголосила на доцільності орієнтації тем на практичні завдання закладів харчування та готельно-ресторанного бізнесу і можливості подальшого використання результатів курсових робіт у професійній діяльності.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити теми курсового проєкту для спеціальності «Харчові технології».

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
до 03 жовтня 2025р.

2. Затвердити теми курсової роботи для спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Відповідальні: Жабровець Л. Л.,
до 03 жовтня 2025р.

3. Рекомендувати викладачам забезпечити індивідуалізацію тем курсових робіт відповідно до освітніх потреб та наукових інтересів здобувачів освіти.

4. Контроль за виконанням даного рішення покласти на керівників курсових робіт та проєктів.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
Жабровець Л. Л.
до 03 жовтня 2025р.

Рішення прийнято одноголосно.

Голова засідання: _____ Пушкарьова Т.А.
Секретар: _____ Коробко В.Г.