УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледжі бізнесу і права

ПРОТОКОЛ № 5

засідання циклової комісії «Готельно-ресторанної справи та харчових технологій»
07.11.2025 р. м. Житомир

Присутні: Максимчук Т. С., Жабровець Л. Л., Пушкарьова Т. А., Коробко В. Г.
Голова: Пушкарьова Т. А.
Секретар Коробко В. Г.
Запрошені роботодавці: Зубко Л. М., ТОВ «Батерфляй К»; Колосовська О. О., директорка ТОВ «ЇЖ» (ресторація «Дім Трибеля»); Синьов І. В., керівник ресторації «Корчма».
Запрошені представники студради: Старостіна Марина (П-23-1), Бондарчук Олександра (ПТБД-22-1).

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Сучасні підходи до організації самостійної роботи студентів.
2. Аналіз успішності та відвідування студентів за вересень-жовтень 2025 р.
3. Розгляд і затвердження кваліфікаційних завдань для проведення атестації студентів спеціальності «Харчові технології».
4. Розгляд переліку вибіркових дисциплін ОПП для спеціальності Готельно-ресторанна справа та Харчові технології.

І. СЛУХАЛИ:

Сучасні підходи до організації самостійної роботи студентів.

Коробко В. Г., викладача вищої категорії доповіла про: стан організації самостійної роботи студентів спеціальностей ХТ та ГРС у поточному навчальному році; сучасні методики, платформи та інтерактивні форми, що використовуються для підвищення ефективності самостійної роботи; досвід застосування індивідуальних та групових завдань для розвитку практичних та аналітичних навичок студентів; проблеми, що виникають у процесі організації самостійної роботи та способи їх вирішення.

ВИСТУПИЛИ:

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії доповіла про використання електронних платформ (Moodle, Google Classroom, Kahoot) для організації самостійної роботи студентів. Підкреслила, що інтеграція електронних ресурсів дозволяє: давати студентам доступ до навчальних матеріалів у будь-який час; проводити дистанційне тестування та контроль знань; формувати індивідуальні плани самостійної роботи з урахуванням рівня підготовки кожного студента.

Колосовська О. О., директорка ТОВ «ЇЖ» (ресторація «Дім Трибеля»), яка представила досвід застосування інтерактивних методів навчання: кейс-стаді, проблемно-орієнтовані завдання, симуляції ресторанних та готельних процесів. Зазначила, що такі підходи мотивують студентів до самостійного аналізу та прийняття рішень, допомагають формувати практичні навички та критичне мислення, підвищують зацікавленість студентів у навчанні.

Максимчук Т. С., викладач-методист запропонувала розробити систему контролю та оцінювання самостійної роботи студентів, яка включає: регулярні проміжні звіти та презентації; онлайн-тести та контрольні завдання; індивідуальні консультації для студентів, що потребують додаткової підтримки.

Також було обговорено: необхідність інтеграції дистанційних та офлайн-методів навчання для підвищення гнучкості організації самостійної роботи; використання сучасних мультимедійних ресурсів (відео-уроки, інтерактивні схеми, онлайн-симуляції) для кращого засвоєння матеріалу; розробку методичних рекомендацій для студентів щодо планування та самоконтролю власної роботи; мотиваційні інструменти: рейтинги, додаткові бали, публічне представлення результатів роботи.

УХВАЛИЛИ:

1. Впровадити системний підхід до організації самостійної роботи студентів спеціальностей ХТ та ГРС із поєднанням дистанційних та офлайн-методів.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
Викладачі ЦК
Протягом року

2. Використовувати електронні освітні платформи (Moodle, Google Classroom, Kahoot) для забезпечення доступу до навчальних матеріалів та контролю виконання завдань.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
Викладачі ЦК
Протягом року

3. Удосконалювати методичні рекомендації для самостійної роботи студенів з фахових дисциплін.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
Викладачі ЦК
Протягом року

4. Встановити систему регулярного контролю та звітності виконання завдань студентами.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А.,
Викладачі ЦК
Протягом року

Рішення прийнято одноголосно.

ІІ. СЛУХАЛИ:

Аналіз успішності та відвідування студентів за вересень-жовтень 2025 р.

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка підвела підсумки про результати успішності студентів за вересень–жовтень 2025 року.

ВИСТУПИЛИ

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, зазначила, що рівень успішності в групі ГРС-24-1, а також про причини низької успішності окремих студентів (пропуски занять, недостатня самостійна робота, тощо).

Максимчук Т. С., викладач-методист, зазначила, що рівень успішності в групі ХТ-24-1., а також про причини низької успішності окремих студентів (пропуски занять, недостатня самостійна робота, тощо).

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, зазначила, що рівень успішності в групі ХТ-22-1, а також про причини низької успішності окремих студентів (пропуски занять, недостатня самостійна робота, тощо).

№ п/п	Група	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Середній бал
1	ГРС -24-1	68	100	7,3
2	ХТ-24-1	71	100	7,4
3	ХТ-23-1	69	100	3,8
4	ХТ-22-1	75	100	3,9

УХВАЛИЛИ:

1. Посилити контроль за відвідуванням занять.
2. Провести індивідуальні бесіди зі студентами, які мають низькі показники.

Відповідальні: Куратори академічних груп
Протягом навчального року.

Рішення прийнято одноголосно.

ІІІ. СЛУХАЛИ:

Розгляд і затвердження кваліфікаційних завдань для проведення атестації студентів спеціальності «Харчові технології»

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії, яка зазначила, що запропоновані завдання відповідають вимогам освітньо-професійної програми, стандартам фахової передвищої освіти та спрямовані на перевірку професійних компетентностей здобувачів освіти.

ВИСТУПИЛИ

Максимчук Т. С., викладач-методист, зазначила, що окремі кваліфікаційні завдання потребують уточнення формулювань відповідно до сучасних вимог харчових технологій та чинних нормативних документів.

Запропоновано доповнити перелік завдань питаннями з безпечності та якості харчових продуктів, впровадження системи НАССР, а також актуалізувати вимоги до структури та обсягу кваліфікаційних робіт.

Зубко Л. М., ТОВ «Батерфляй К», яка підтримала запропоновані кваліфікаційні завдання та наголосила на доцільності їх спрямування на практичне застосування знань здобувачів освіти. Запропоновано посилити міждисциплінарний характер завдань і передбачити використання сучасних технологічних рішень у галузі харчових технологій.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити перелік кваліфікаційних завдань для проведення атестації здобувачів освіти спеціальності «Харчові технології».

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р

2. Рекомендувати затверджені завдання до використання під час атестації у 2025/2026 році.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р

3. Доручити голові циклової комісії подати затверджені матеріали на погодження адміністрації коледжу.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р.

Рішення прийнято одноголосно.

VI. СЛУХАЛИ:

Розгляд переліку вибіркових дисциплін ОПП для спеціальності Готельно-ресторанна справа та Харчові технології

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка ознайомила присутніх із переліком вибіркових освітніх компонентів, запропонованих для включення до ОПП. Було наголошено на важливості формування переліку вибіркових дисциплін з урахуванням сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанної справи та харчових технологій, потреб ринку праці, пропозицій роботодавців і професійних інтересів здобувачів освіти. Особливу увагу

звернуто на забезпечення можливості індивідуального вибору дисциплін та формування додаткових фахових компетентностей.

ВИСТУПИЛИ

Колосовська О. О., директорка ТОВ «ЇЖ» (ресторація «Дім Трибеля»), яка запропонувала переглянути зміст вибіркових дисциплін з метою їх актуалізації відповідно до сучасних вимог галузі та розширення можливостей професійного розвитку здобувачів освіти.

Синьов І. В., керівник ресторації «Корчма», який наголосив на необхідності включення до переліку вибіркових дисциплін освітніх компонентів практичного спрямування, що сприятимуть поглибленню професійних знань і набуттю додаткових практичних навичок.

Бондарчук Олександра, студентка групи ПТБД-22-1, яка зазначила, що запропоновані цикловою комісією вибіркові дисципліни цікаві і інших студентів.

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, яка зазначила, що під час формування переліку вибіркових дисциплін необхідно враховувати побажання здобувачів освіти, рекомендації роботодавців та можливості подальшого працевлаштування випускників.

УХВАЛИЛИ:

1. Схвалити запропонований перелік вибіркових освітніх компонентів для освітньо-професійних програм.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р.

2. Забезпечити відповідність змісту вибіркових дисциплін сучасним вимогам готельно-ресторанної сфери та харчових технологій.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р

3. Враховувати професійні інтереси та освітні потреби здобувачів освіти під час організації процедури вибору дисциплін.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р

4. Рекомендувати перелік вибіркових дисциплін до подальшого затвердження в установленому порядку.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2025 р.

Рішення прийнято одноголосно.

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