УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледжі бізнесу і права

ПРОТОКОЛ № 6

засідання циклової комісії «Готельно-ресторанної справи та харчових технологій»
05.12.2025 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. Аналіз результатів навчально-методичної та виховної роботи викладачів циклової комісії за перший семестр 2025/2026 н.р.
2. Інтерактивні методи навчання на заняттях з базових дисциплін спеціальностей «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Харчові технології».
3. Обговорення і затвердження проходження студентами баз виробничої практики для групи ХТ-22-1.
4. Інформація про виконання попередніх рішень циклової комісії, педагогічної ради.

І. СЛУХАЛИ:

Аналіз результатів навчально-методичної та виховної роботи викладачів циклової комісії за перший семестр 2025/2026 н.р.

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії:, яка проінформувала про результати навчально-методичної та виховної роботи викладачів за перший семестр 2025/2026 навчального року.

У доповіді зазначено, що протягом звітного періоду викладачами циклової комісії:

- розроблено та оновлено 25 робочих програм навчальних дисциплін відповідно до освітньо-професійних програм спеціальностей «Готельно-ресторанна справа» та «Харчові технології»;
- підготовлено та скориговано 25 навчально-методичних комплексів дисциплін;
- розроблено комплекти контрольних і тестових завдань**,** у тому числі для поточного та підсумкового контролю;
- проведено 4 відкритих занять, з яких 4 — з використанням інтерактивних та практикоорієнтованих методів навчання;
- упроваджено елементи кейс-методу, виробничих ситуацій, пов’язаних з роботою підприємств готельно-ресторанного господарства та харчової промисловості;
- забезпечено методичний супровід виробничої та навчальної практики студентів на базах закладів ресторанного господарства.

У межах виховної роботи викладачами та кураторами академічних груп:

- виховні заходи з питань професійної етики, культури обслуговування, безпечності харчових продуктів, а саме: відвідано виставку-ярмарок культурної спадщини Житомирщини, який відбувся 26 вересня 2025р.; постійна допомога 95-й десантно-штурмовій бригаді ЗСУ (матраци, теплі ковдри, речі, смаколики, тощо); разом із Спілкою жінок Житомирщини проведено майстер-клас з приготування кондтерських виробів, для жінок загиблих воїнів.
- екскурсій на підприємства галузі;
- здійснювався систематичний контроль відвідування занять і навчальної дисципліни студентів;
- проведено індивідуальну роботу зі студентами «групи ризику».

ВИСТУПИЛИ:

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, звернула увагу на необхідність подальшого вдосконалення методичного забезпечення дисциплін та активнішого впровадження інноваційних педагогічних технологій.

Максимчук Т. С., викладач-методист, відзначила належний рівень організації виховної роботи зі студентами та ефективну співпрацю викладачів з кураторами академічних груп.

УХВАЛИЛИ:

1. Інформацію про результати навчально-методичної та виховної роботи викладачів циклової комісії за перший семестр 2025/2026 н.р. взяти до відома.
2. Визнати роботу викладачів циклової комісії результативною.
3. Рекомендувати викладачам продовжити роботу над удосконаленням методичного забезпечення дисциплін та активізувати використання сучасних освітніх технологій.
4. Посилити виховну роботу, спрямовану на формування професійних і громадянських компетентностей студентів.

Відповідальні: викладачі ЦК
Протягом року.

Рішення прийнято одноголосно.

ІІ. СЛУХАЛИ:

Інтерактивні методи навчання на заняттях з базових дисциплін спеціальностей «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Харчові технології».

Жабровець Л. Л., викладача вищої категорії, яка розповіла про впровадження інтерактивних методів навчання на заняттях з базових дисциплін спеціальностей «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Харчові технології».

У доповіді зазначено, що в освітньому процесі активно застосовуються такі інтерактивні методи навчання: кейс-метод (аналіз виробничих ситуацій у закладах готельно-ресторанного господарства та харчової промисловості); ділові та рольові ігри; робота в малих групах; мозковий штурм; проблемне навчання; використання мультимедійних презентацій, відеоматеріалів та онлайн-платформ.

Наголошено, що застосування інтерактивних методів сприяє підвищенню мотивації студентів, формуванню професійних компетентностей, розвитку критичного мислення та комунікативних навичок.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., викладач-методист, яка відзначила ефективність використання інтерактивних методів під час вивчення базових дисциплін, зокрема під час опрацювання тем, пов’язаних з організацією обслуговування, технологією приготування страв та безпечністю харчових продуктів.

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, звернула увагу на доцільність подальшого розширення використання цифрових освітніх ресурсів, ситуаційних завдань.

УХВАЛИЛИ:

1. Інформацію про використання інтерактивних методів навчання на заняттях з базових дисциплін спеціальностей «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та «Харчові технології» взяти до відома.
2. Рекомендувати викладачам систематично застосовувати інтерактивні методи навчання з метою підвищення якості підготовки здобувачів освіти.

3. Узагальнити та поширити позитивний педагогічний досвід викладачів циклової комісії.

4. Продовжити роботу над удосконаленням методичного забезпечення занять із використанням сучасних освітніх технологій.

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

Рішення прийнято одноголосно.

ІІІ. СЛУХАЛИ:

Обговорення і затвердження проходження студентами баз виробничої практики для групи ХТ-22-1.

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, яка доповіла про організацію та проходження виробничої практики студентами групи ХТ-22-1**.**

Доповідач поінформувала про запропонований перелік баз практики, які відповідають вимогам освітньо-професійної програми спеціальності «Харчові технології», забезпечують належні умови для формування професійних компетентностей та дотримання вимог з охорони праці і техніки безпеки.

До переліку баз виробничої практики запропоновано:

- Гіпермаркет «Ашан»;
- Пекарні;
- Кондитерські цехи.

ВИСТУПИЛИ

Максимчук Т. С., викладач-методист, підтримала запропонований перелік баз виробничої практики та наголосила на доцільності закріплення за студентами керівників практики від закладу освіти та від підприємств.

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії, яка підвела підсумки звернула увагу на необхідність укладання договорів з базами практики та своєчасного проведення інструктажів зі студентами.

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити перелік баз виробничої практики для студентів групи ХТ-22-1.
2. Забезпечити проведення вступного інструктажу з охорони праці та техніки безпеки перед початком практики.
3. Контролювати виконання програм виробничої практики та своєчасне подання звітної документації студентами.

Відповідальні: Керівник практики
До 10.12.2025.

Рішення прийнято одноголосно.

ІV. СЛУХАЛИ:

Інформація про виконання попередніх рішень циклової комісії, педагогічної ради.

Жабровець Л. Л., викладача вищої категорії, яка надала інформацію про стан виконання рішень, прийнятих на попередніх засіданнях циклової комісії.

ВИСТУПИЛИ

Максимчук Т. С., викладач-методист, яка зазначила, що всі зауваження стосовно кваліфікаційних завдань для проведення атестації здобувачів освіти спеціальності «Харчові технології» усунуто.

УХВАЛИЛИ:

1. Визнати більшість попередніх рішень виконаними.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А., викладачі ЦК
До 29.12.2025р.

Рішення прийнято одноголосно.

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