УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледжі бізнесу і права

ПРОТОКОЛ № 3

засідання циклової комісії «Готельно-ресторанної справи та харчових технологій»
04. 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. кандидатур викладачів, які підлягають атестації педагогічних працівників;
   1.3. вивчення, узагальнення та поширення досвіду роботи викладачів;
   1.4. плану проведення тижня циклової комісії;
   1.5. графік виконання методичних розробок;
   1.6. графік проведення відкритих занять;
   1.7. 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. Кандидатури викладачів, які підлягають атестації педагогічних працівників

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка повідомила про проходження атестації Жабровець Л. Л. у 2026–2027 навчальному році з метою підтвердження раніше присвоєної кваліфікаційної категорії «викладач вищої категорії».

Було наголошено на необхідності узагальнення результатів педагогічної діяльності, навчально-методичної роботи, підвищення кваліфікації, упровадження сучасних освітніх технологій та забезпечення належного рівня професійної компетентності відповідно до вимог чинного Положення про атестацію педагогічних працівників.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., викладач-методист, яка відзначила важливість систематичного вдосконалення професійної майстерності та підвищення якості освітнього процесу, а також наголосила на необхідності належного документального підтвердження професійних досягнень і результатів педагогічної діяльності викладача під час проходження атестації.

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, яка звернула увагу на результативність навчально-методичної роботи, упровадження інноваційних методів навчання та використання практичного досвіду у підготовці здобувачів освіти.

УХВАЛИЛИ:

1. Інформацію про проходження Жабровець Л. Л. атестації з метою підтвердження кваліфікаційної категорії «викладач вищої категорії» взяти до відома.
2. Рекомендувати Жабровець Л. Л. систематизувати матеріали, що відображають результати педагогічної, навчально-методичної та професійної діяльності.
3. Забезпечити підготовку й подання необхідних атестаційних матеріалів відповідно до вимог чинного законодавства.
4. Результати атестації Жабровець Л. Л. врахувати після прийняття відповідного рішення атестаційною комісією.

Відповідальна: Жабровець Л.Л.
Впродовж навчального року

Рішення прийнято одноголосно.

1.2. Про вивчення, узагальнення та поширення досвіду роботи викладачів

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка повідомила про організацію роботи з вивчення, узагальнення та поширення педагогічного досвіду викладачів циклової комісії. Особливу увагу було приділено вивченню досвіду роботи Пріор Н. М., викладача вищої кваліфікаційної категорії.

Зазначено, що вивчення педагогічного досвіду передбачає аналіз навчально-методичної діяльності викладача, використання сучасних методів і технологій навчання, організацію самостійної роботи здобувачів освіти, формування їхніх професійних компетентностей та впровадження ефективних практик в освітній процес.

Наголошено на необхідності систематизації методичних напрацювань викладача, визначення результативності застосованих педагогічних підходів і можливостей поширення набутого досвіду серед членів циклової комісії.

ВИСТУПИЛИ:

Максимчук Т. С., викладач-методист, яка наголосила на важливості вивчення ефективних педагогічних практик і використання позитивного досвіду колег для вдосконалення освітнього процесу.

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, яка підкреслила доцільність узагальнення навчально-методичних матеріалів Пріор Н. М. та ознайомлення членів циклової комісії з її педагогічними напрацюваннями.

Жабровець Л. Л., викладач вищої категорії, яка запропонувала сприяти поширенню результативного педагогічного досвіду шляхом проведення методичних заходів, обміну досвідом і використання напрацьованих матеріалів у професійній діяльності викладачів.

УХВАЛИЛИ:

1. Організувати вивчення досвіду роботи Пріор Н. М., викладача вищої кваліфікаційної категорії.
2. Здійснити аналіз її навчально-методичної діяльності, педагогічних підходів, методів і технологій навчання, що використовуються в освітньому процесі.
3. Узагальнити ефективні педагогічні напрацювання викладача та визначити можливості їх використання в роботі інших членів циклової комісії.
4. Сприяти поширенню педагогічного досвіду Пріор Н. М. шляхом виступів на засіданнях циклової комісії, проведення відкритих занять, майстер-класів та інших методичних заходів.
5. Результати вивчення й узагальнення педагогічного досвіду розглянути на одному з наступних засідань циклової комісії.

Відповідальні: викладачі ЦК, Пріор Н.М.
Постійно

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

Відповідальні: викладачі ЦК, Пріор Н.М.
Постійно

2. Сприяти поширенню кращого педагогічного досвіду на рівні коледжу

Відповідальні: викладачі ЦК, Пріор Н.М.
Постійно

Рішення прийнято одноголосно.

1.3. Плану проведення тижня циклової комісії

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка представила на розгляд членів циклової комісії план проведення тижня циклової комісії на 2026–2027 навчальний рік.

У доповіді було зазначено, що метою проведення тижня циклової комісії є підвищення інтересу здобувачів освіти до обраних спеціальностей, поглиблення професійних знань, розвиток практичних умінь і творчих здібностей, популяризація сучасних технологій у сфері готельно-ресторанного господарства та харчових технологій, а також обмін педагогічним досвідом між викладачами.

Запропоновано включити до плану проведення відкритих занять, майстер-класів, професійних конкурсів, тематичних заходів, виставок творчих робіт, вікторин та інших заходів професійного спрямування.

ВИСТУПИЛИ:

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

- Виставка-дегустація «Форма має значення»;
- Майстер-клас «Майстерня вареників»;
- Майстер-клас «Кондитерський декор»;
- Майстер-клас «Мистецтво сервування»;
- Зустріч зі стейколдерами (готель «Оптіма»);
- Конкурс творчих проєктів «Готель майбутнього»;
- Конкурс творчих проєктів «Підприємство майбутнього»

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

- Конкурс «Креативна тарілка»;
- Майстер-клас «Бармен-шоу;
- Виставка «Coffee Point»;

УХВАЛИЛИ:

1. Провести тиждень циклової комісії.

Відповідальні: Пушкарьова Т. А., викладачі
09.11.2026 - 13.11.2026

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 2026/2027 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: «Кейс-метод як засіб формування професійних компетентностей майбутніх фахівців ресторанного господарства».

Коробко В. Г., яка запропонувала методичну розробку на тему: «Використання технологій штучного інтелекту в освітньому процесі під час вивчення фахових дисциплін».

Жабровець Л. Л., яка запропонувала методичну розробку на тему: «Проєктне навчання як засіб розвитку креативного та критичного мислення здобувачів освіти».

Пушкарьова Т. А. , яка запропонувала методичну розробку на тему: «Практикоорієнтовані завдання у професійній підготовці здобувачів освіти спеціальності "Харчові технології"».

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-25-1;

Коробко В. Г., яка запропонувала відкрите лабораторне заняття з дисципліни «Технологія виробництва кондитерської продукції» на тему: «Вироби із дріжджового тіста», група ХТ-23-1;

Жабровець Л. Л., яка запропонувала відкрите заняття з дисципліни «Організація готельного господарства» на тему: «Сервування столу з нагоди традиційних свят і знаменних дат», група ГРС-24-1;

Пушкарьова Т. А., яка запропонувала відкрите заняття з дисципліни «Організація виробництва у зрг» Творчий проєкт «Підприємство майбутнього» в рамках захисту курсового проєкту, ХТ-23-1;

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 2026/2027 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 2026/2027 н.р. (додаток 6).

Відповідальні: викладачі
до 05 грудня 2026р.

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

Відповідальні: викладачі
до 05 грудня 2026р.

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

Відповідальні: Пушкарьова Т. А., викладачі
до 05 грудня 2026р.

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 2026р.

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

Відповідальні: Жабровець Л. Л.,
до 03 жовтня 2026р.

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 2026р.

Рішення прийнято одноголосно.

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