УКРКООПСПІЛКА
Житомирський кооперативний фаховий коледжі бізнесу і права

ПРОТОКОЛ № 5

засідання циклової комісії «Готельно-ресторанної справи та харчових технологій»
06.11.2026 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: Якимова Тетяна (ГРС-24-1), Поліщук Віра (ХТ-25-1).

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Актуальні вимоги роботодавців до професійних компетентностей фахівців.
2. Аналіз успішності та відвідування студентів за вересень-жовтень 2026 р.
3. Розгляд і затвердження кваліфікаційних завдань для проведення атестації студентів спеціальності «Харчові технології».
4. Інформація про виконання попередніх рішень циклової комісії, педагогічної ради.
5. Розгляд переліку вибіркових дисциплін ОПП для спеціальності Готельно-ресторанна справа та Харчові технології.

І. СЛУХАЛИ:

Актуальні вимоги роботодавців до професійних компетентностей фахівців

Коробко В. Г., викладача вищої категорії, яка наголосила на необхідності постійного моніторингу ринку праці та інтеграції сучасних вимог бізнесу й виробництва в ОПП та навчальні плани дисциплін для підвищення конкурентноспроможності випускників.

ВИСТУПИЛИ:

Пушкарьова Т. А., голова циклової комісії, яка акцентувала увагу на важливості розвитку «hard skills» (твердих навичок), зокрема володінні профільним програмним забезпеченням, новітніми технологіями а практичними інструментами, які безпосередньо вимагають роботодавці на первинних посадах. Звернула увагу на аналіз вакансій провідних компаній галузі.

Колосовська О. О., директорка ТОВ «ЇЖ» (ресторація «Дім Трибеля»), підкреслила зростаючий запит ринку праці на «soft skills» (м’які навички). Серед ключових вимог виділила критичне мислення, вміння працювати в команді, адаптивність до змін, навички ефективної комунікації а вирішення комплексних завдань у стресових ситуаціях.

Максимчук Т. С., викладач-методист, яка зупинилася на питання практичної підготовки. Запропонувала активніші формати взаємодії з роботодавцями: залучення стейкхолдерів до проведення бінарних занять, майстер-класів.

УХВАЛИЛИ:

1. Врахувати актуальні вимоги роботодавців під час оновлення робочих програм навчальних дисциплін та силабусів.

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

2. Посилити практичну складову навчання щляхом впровадження кейс-методів, тренингів та виконання практичних завдань на базі реальних виробничих ситуацій.

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

3. Активізувати співпрацю зі стейкхолдерами щодо організації виробничих практик та залучення їх до оцінювання якості підготовки фахівців.

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

4. Рекомендувати викладачам циклової комісії регулярно проходитистажування на підприємствах ресторанного господарства для актуалізації власних професійних компетентностей.

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

Рішення прийнято одноголосно.

ІІ. СЛУХАЛИ:

Аналіз успішності та відвідування студентів за вересень-жовтень 2026 р

Пушкарьову Т. А., голову циклової комісії, яка підвела підсумки про результати успішності студентів за вересень–жовтень 2026 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-25-1, 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	ГРС -25-1	68	100	7,3
3	ХТ-24-1	71	100	7,4
4	ХТ-23-1	69	100	3,8
	ХТ-25-1	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.

Колосовська О. О., директорка ТОВ «ЇЖ» (ресторація «Дім Трибеля»), 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 05.12.2026 р

2. Рекомендувати затверджені завдання до використання під час атестації у 2026/2027 році.

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2026 р

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

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2026 р.

Рішення прийнято одноголосно.

VІ. 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.

Поліщук Віра (ХТ-25-1), 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 05.12.2026 р.

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

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2026 р

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

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2026 р

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

Відповідальні: голова ЦК, викладачі ЦК
до 05.12.2026 р.

Рішення прийнято одноголосно.

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