

Протокол № 6
засідання випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та
обліку і оподаткування

від 26 січня 2024 року

Голова - Кравченко Т.Ф.

Присутні - 12 чоловік

Порядок денний:

1. Аналіз і підсумки роботи випускної циклової методичної комісії за I семестр 2023-2024 навчальний рік.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

2. Про оновлення складу робочих груп для моніторингу і перегляду освітньо-професійних програм «Галузеве машинобудування», «Готельно-ресторанна справа» та «Облік і оподаткування».

Доповідачі: Муха Н.В.

Корх А.С.

Колядюк В.М.

3. Про організацію екскурсії та проведення практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на базі Луцького національного технічного університету.

Доповідач: Корх А.С.

4. Про впровадження інноваційних технологій при викладанні дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

5. Про підсумки круглого столу «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавця».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

6. План розвитку навчально-матеріальної бази на 2024 рік зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

7. Про стан проведення переддипломної практики і результати захисту в групі 44-ГМ-Ф спеціальність Галузеве машинобудування.

Доповідач: Муха Н.В., керівник практики

8. Розгляд і рекомендація до друку методичних розробок.

Доповідачі: Левковець С.І.

Хомич Т.М.

1. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка ознайомила з результатами роботи педагогічних працівників ВЦ(М)К харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування за I семестр 2023-2024 навчального року і внесла пропозицію вважати роботу циклової комісії за I семестр задовільною (звіт додається).

За - одногосно.

Ухвалили: Роботу ВЦ(М)К за I семестр 2023-2024 навчальний рік вважати задовільною.

3. Слухали: Муху Н.В., викладача спецдисциплін, яка представила оновлений склад робочої групи ОПП «Галузеве машинобудування», а саме:

Голова робочої групи: Анатолій ХОМИЧ, кандидат технічних наук, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, директор Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»

Члени робочої групи:

Жанна ПІГУЛКО, викладач, спеціаліст другої кваліфікаційної категорії

Наталія МУХА, викладач, спеціаліст

Іван ОМЕЛЬЧУК, ФОП (Підприємство з виробництва хліба та хлібобулочних виробів)

Андрій ЗЕЛИК, здобувач освіти 2 курсу спеціальності 133 Галузеве машинобудування

Слухали: Корх А.С., викладача спецдисциплін, яка представила оновлений склад робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», а саме:

Голова робочої групи: Тетяна КРАВЧЕНКО, викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, голова випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

Члени робочої групи:

Альона КОРХ, викладач, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії

Любов КРАВЧИК, викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії викладачів соціально-гуманітарних дисциплін, фізичного виховання та захисту України

Олександр ЧЕРНЮК, ФОП кафе «Тераса»

Марія СТРЕМЕЛЮК, здобувачка освіти 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Слухали: Колядюка В.М., викладача спецдисциплін, який представив оновлений склад робочої групи ОПП «Облік і оподаткування», а саме:

Голова робочої групи: Людмила МАТЮК, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, заступник директора з виховної роботи Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету».

Члени робочої групи:

Віктор КОЛЯДЮК, викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Василь ШМАЛЬ, викладач, спеціаліст

Олена ТИМОНІК, головний бухгалтер НПП «Прип'ять-Стохід»

Анна БУДЯКОВСЬКА, здобувачка освіти 2 курсу спеціальності 071 Облік і оподаткування

Ухвалили: схвалити оновлений склад робочих груп ОПП «Галузеве машинобудування», ОПП «Готельно-ресторанна справа» та ОПП «Облік і оподаткування» та скерувати на розгляд заступнику директора з НР.

3. Слухали: Корх А.С., викладача спецдисциплін, про організацію екскурсії та проведення практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на кафедрі туризму і готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету. На базі навчальної лабораторії «КАФЕ STUDYON» було проведено практичне заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства», кандидатом економічних наук, доцентом кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Сидорук С.В. для здобувачів 36-ГРС-Ф групи. Мета заняття – ознайомлення студентів з практичними навичками щодо складання, формування технологічних карток страв і кулінарних виробів з використанням інформаційних систем і технологій в ресторанному господарстві, а саме програми Poster. Також здобувачі освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» ознайомилися з матеріально-технічною базою ЛНТУ та кафедри туризму і готельно-ресторанної справи (звіт додається).

Виступила: Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка внесла пропозицію: запланувати на лютий 2024 року виїзні практичні екскурсії на кафедру туризму і готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету, для проведення практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на базі навчальної лабораторії «КАФЕ STUDYON».

За - одноголосно.

Ухвалили: виїзні практичні екскурсії на кафедру туризму і готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету, для проведення практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на базі навчальної лабораторії «КАФЕ STUDYON» запланувати на лютий 2024 року.

4. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про впровадження інноваційних технологій при викладанні дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Відповідно до плану роботи ВЦ(М)К на 2023-2024 навчальний рік були проведені заходи в рамках впровадження інноваційних технологій при реалізації ОПП «Готельно-ресторанна справа», а саме: розробка технологічної картки цукерок під

назвою «ЗСУ» (Зоряний смак України) та участь здобувачів освіти у Всеукраїнському гастрономічному проєкті, кулінарному конкурсі «Гарбузовий маєток». Наша команда представила на розгляд журі розроблені власні технологічні картки двох регіональних страв «Млинці гарбузові на дріжджовій заквасці» та «Чіпси гарбузові солоно-солодкі з насінням льону» і зайняла призове 3 місце. Рецепти страв увійдуть відповідно в Збірник рецептур фірмових цукерок на основі натуральних складників і в електронну та книжкову версію книги «Гастрономічний код нації. Гарбуз».

Ухвалили: використовувати інноваційні технології при викладанні спецдисциплін ОПП Готельно-ресторанна справа.

5. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про підсумки круглого столу «Пошук нових механізмів підготовки кадрів відповідно до вимог роботодавця», який відбувся 03.11.2022 року. В рамках круглого столу була напрацьована дорожня карта щодо покращення підготовки кадрів за ОПП «Готельно-ресторанна справа», а саме:

- 05.01.2023р., майстер в/н, кухар VI-го розряду Блянюк О.О. презентувала свою авторську страву «Роли із сала з морквою по-корейськи» в кафе «Мрія». Меню закладу доповнилося новою креативною стравою, яка може бути як самостійною холодною закускою так і оформленням та доповненням м'ясної тарілки.

- 03.02.2023р., в рамках співпраці із стейкхолдерами в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» був проведений майстер-клас «Приготування кольорових вареників», який провели Анатолій Карпик, майстер виробничого навчання, кухар 6 розряду та Катерина Шукалович, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія».

- 21.04.2023р., були проведені виїзні лекції в готельно-ресторанному комплексі «Мрія» з дисциплін «Технології продукції ресторанного господарства», «Барна справа», «Основи промислової санітарії» для здобувачів освіти спеціальностей Готельно-ресторанна справа, Галузеве машинобудування, професії кухар, кондитер. Лектором стала Катерина Шукалович, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія». Вона ознайомила здобувачів освіти з асортиментом гарячих і холодних напоїв, технологією їх приготування, організацією робочого місця, санітарно-гігієнічними вимогами до виробничих і допоміжних приміщень.

- 08.12.2023 р., виїзна лекція в готельно-ресторанному комплексі «Мрія» з дисципліни «Технологія галузі» для здобувачів освіти спеціальності 274 Готельно-ресторанна справа. Лектором стала Катерина Шукалович, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія». Вона ознайомила здобувачів із культурою обслуговування в готельному господарстві, видами графіків роботи ресторанного підприємства, а також із принципами і структурою управління персоналом готелю.

Ухвалили: розвивати співпрацю з стейкхолдерами: проводити майстер-класи, виїзні та гостьові лекції, екскурсії на підприємства готельно-ресторанного господарства.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про план розвитку навчально-матеріальної бази на 2024 рік зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Ухвалили: щорічно розглядати питання щодо забезпечення матеріально-технічної бази та прописувати заходи щодо покращення матеріально-технічної бази за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

7. Слухали: Муху Н.В., викладача спецдисциплін, про результати проведення переддипломної практики і результати захисту в групі 44-ГМ-Ф спеціальність Галузеве машинобудування. Здобувачі освіти проходили практику на базі ФОП Шукалович К.М. і на підприємстві «Агрокомекс», Польща.

Виступила: Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка відмітила, що переддипломна практика проходила згідно програми практики, де здобувачі освіти опрацьовували і систематизували матеріал з будови і експлуатації обладнання, автоматизації процесів згідно з темами дипломного проєкту. Переддипломна практика в групі 44-ГМ-Ф проведена на належному кваліфікаційному рівні.

Ухвалили: Переддипломна практика в групі 44-ГМ-Ф проведена на належному кваліфікаційному рівні.

8. Слухали: Левковець С.І., майстра виробничого навчання, яка представила на розгляд методичну розробку уроку на тему: «Приготування зефіру» для здобувачів освіти освітньо-

кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 5122 Кондитер, кваліфікація: 4 розряд.

- Хомич Т.М., майстра виробничого навчання, яка представила на розгляд методичну розробку уроку на тему: «Приготування та відпуск став з яєць» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 5122 Кухар, кваліфікація: 4 розряд.

Виступила: Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка сказала, що згідно положення про академічну доброчесність у ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», методичні розробки перевірялися на академічний плагіат. Запозичення, виявлені в роботі, оформлені коректно і не мають ознак академічного плагіату. Вона рекомендувала затвердити методичні розробки і направити на розгляд методичної ради.

За - одноголосно.

Ухвалили: затвердити методичні розробки та скерувати на розгляд методичної ради.

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф.