

Звіт
про роботу випускної циклової методичної комісії педагогічних
працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування,
готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування
за 2023-2024 навчальний рік

Викладацький склад ВЦ(М)К:

- Кравченко Тетяна Феодосіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова ВЦ(М)К;
- Матюк Людмила Василівна, спеціаліст вищої категорії, старший викладач;
- Колядюк Віктор Миколайович, спеціаліст вищої категорії, старший викладач;
- Корх Альона Сергіївна, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії;
- Шмаль Василь Миколайович, спеціаліст;
- Оласюк Марія Миколаївна, спеціаліст.

Майстри виробничого навчання:

- Блянюк Олена Олексіївна
- Левковець Світлана Іванівна
- Матюк Наталія Леонідівна
- Муха Наталія Василівна
- Пігулко Жанна Максимівна
- Черевко Інна Вікторівна
- Хомич Тамара Миколаївна

Методична проблема, над якою працює ВЦ(М)К в даному навчальному році:
«Формування інноваційного освітнього середовища на основі педагогіки партнерства в умовах реалізації компетентнісного підходу та принципу студентоцентризму»

Результат роботи ВЦ(М)К над даною проблемою:

Підготовлені методичні розробки:

• *Кравченко Т.Ф., викладач спецдисциплін*

1. Конспект лекцій з дисципліни «Нутриціологія (основи харчування)» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності Готельно-ресторанна справа;
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Нутриціологія (основи харчування)» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності Готельно-ресторанна справа.
3. Методичні вказівки до проходження виробничої практики для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Нутриціологія (основи харчування)» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
5. Методичні вказівки щодо організації та проведення кваліфікаційного іспиту для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;;
6. Методичні вказівки щодо організації та проведення державної кваліфікаційної атестації з професії 5122 Кухар кваліфікація 4 розряд, професії 7412 Кондитер кваліфікація 4 розряд.

• *Шмаль В.М., викладач спецдисциплін:*

1. Конспект лекцій з дисципліни «Статистика» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування» спеціальності Облік і оподаткування;
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Статистика» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування» спеціальності Облік і оподаткування;
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Статистика» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування» спеціальності Облік і

оподаткування;

4. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка, організація і планування» (І частина) для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Економіка, організація і планування» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

6. Методичні вказівки до виконання контрольних робіт з дисципліни «Економіка, організація і планування» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

7. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Економіка, організація і планування» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

8. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Економіка, організація і планування» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування.

• *Хомич А.В., викладач спецдисциплін*

1. Конспект лекцій з дисципліни «Історія інженерної діяльності» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

2. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Історія інженерної діяльності» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування;

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Історія інженерної діяльності» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування.

• *Корх А.С., викладач спецдисциплін*

1. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

2. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

3. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Технології галузі» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

4. Методичні вказівки до практичних робіт з дисципліни «Кейтеринг» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

5. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Кейтеринг» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

6. Методичні вказівки до виконання контрольних робіт з дисципліни «Кейтеринг» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

7. Методичні вказівки до виконання контрольних робіт з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

• *Матюк Л.В., викладач спецдисциплін*

1. Конспект лекцій з дисципліни «Бухгалтерський облік» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

2. Методичні вказівки до виконання контрольних робіт з дисципліни «Бухгалтерський облік» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Бухгалтерський облік» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;

4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Бухгалтерський облік» для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

5. Наскрізна програма практичного навчання за ОПП «Облік і оподаткування» спеціальності Облік і оподаткування.

• *Оласюк М.М., викладач спецдисциплін*

- конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент та маркетинг готельно-ресторанної справи (І частина)» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності Готельно-ресторанна справа.

• *Муха Н.В., викладач спецдисциплін*

1. Конспект лекцій «Технологія переробки с\г продукції»; для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

2. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи «Технологія переробки с\г продукції» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

3. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи «Будова і експлуатація обладнання» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

4. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи «Автоматизація виробництва» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

6. Конспект лекцій «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» для здобувачів освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» спеціальності Галузеве машинобудування, 2023р.

• *Черевко І.В., майстер виробничого навчання*

- методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Технологія приготування омлетів» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 5122 кухар 4 розряду.

• *Левковець С.І., майстер виробничого навчання*

- методична розробка уроку на тему: «Приготування зефіру» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 7412 кондитер 4 розряду.

• *Хомич Т.М., майстер виробничого навчання*

- методична розробка уроку на тему: «Приготування та відпуск став з яєць» для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 5122 Кухар, кваліфікація: 4 розряд.

• *Матюк Н.Л., майстер виробничого навчання*

- методична розробка уроку на тему: «Приготування марципану та оздоблення ним робіт» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник з професії 7412 кондитер 3 розряду.

Також викладачами і майстрами виробничого навчання були проведені **відкриті уроки і майстер-класи:**

1. Відкритий урок «Правила платіжної безпеки. Види шахрайства» 31-ОО-Ф, 21-ОО-Ф, березень, 2024, Шмаль В.М.

2. Заняття з платіжної безпеки на тему: «Готівкові та безготівкові гроші», Колядюк В.М.
3. Відкрите заняття на тему «Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення» з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», Корх А.С.
4. Майстер-клас «Об'ємні фігури із шоколаду», Черевко І.В.
5. Майстер-клас сервірування столу, присвячений новорічній тематиці «Свято наближається», Черевко І.В.
6. Майстер-клас сервірування банкетного столу, Черевко І.В.
7. Майстер-клас: «Виготовлення квітів з вершково-шоколадної маси», 2024р., Левковець С.І.
8. Майстер-клас «Приготування борщу», який визнано переможцем Всеукраїнського конкурсу, Блянюк О.О.

- Акредитація ОПП «Галузеве машинобудування»

- Акредитація ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Співпраця із стейкхолдерами

1. Організація 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.
2. Гостьова лекція-тренінг «Туристична грамотність» від викладача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ, кандидата економічних наук, доцента Світлани Сидорук для здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
3. Виїзна лекція в готельно-ресторанному комплексі «Мрія» з дисциплін «Барна справа», «Санітарія та гігієна галузі» для здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа на тему «Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів», «Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства». Лектор – Катерина Шукалович, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія».

Неформальна освіта

- 1) здобувачі освіти 36-ГРС-Ф групи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Андрій Матюк, Каріна Романюк, Оксана Ковальчук і Наталія Романюк успішно пройшли освітній серіал «Бариста» на платформі Дія.Освіта і одержали сертифікати, викладач Сидорук С.В..
- 2) здобувачі освіти 36-ГРС-Ф групи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Андрій Матюк, Оксана Ковальчук, Наталія Романюк, Каріна Романюк, Богдана Котик і Анастасія Чернюк пройшли навчання на онлайн-курсі платформи PROMETEUS «4 кроки до здорового харчування» і отримали відповідні сертифікати, викладач Кравченко Т.Ф.
- 3) Здобувачі освіти першого року навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 26-ГРС-Ф групи: Марія Стремелюк, Андрій Миронов і Марія Русилюк на платформі Дія.Освіта. успішно пройшли освітній серіал «Шеф-кухар» і одержали сертифікати, викладач Кравченко Т.Ф.

Профорієнтаційні ролики

- зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, Т.Ф.Кравченко
- «Хороший кухар вартий лікаря» з професії кухар, майстри виробничого навчання.
- «Кухня – це мистецтво, а кондитер – митець» з професії кухар, кондитер, майстри виробничого навчання.

Участь у семінарах та конференціях

- Науково-практична конференція на тему: «Комфортне, безпечне, інклюзивне, розвивальне та мотивуюче середовище – результат спільної діяльності учасників освітнього процесу та пріоритетна вимога внутрішньої системи якості освіти», Муха Н.В., Черевко І.В., Пігулько Ж.М. 2023рік.
- Науково-практична конференція на тему: «Компетентнісний підхід основа освітнього процесу у сучасному закладі освіти» 21.05. 2024р., Левковець С.І., Матюк Н.Л., Хомич Т.М.

- Психологічний тренінг «Світязи для інших, не згори сам», 22.05 2024р., Левковець С.І., Матюк Н.Л., Хомич Т.М., Черевко І.В.
- Інститут проблем виховання НАПН України. Міжнародна науково-практична конференція «Зростаюча особистість у смислоціннісних обрисах», 23.11. 2023 року, Матюк Л.В.
- Міжнародна науково-практична конференція «Зростаюча особистість у смислоціннісних обрисах», 3.11.2023 р., Матюк Л.В.
- Конференція FinLit Forum: розвиток фінансової грамотності в шкільній освіті, 20 08. 2024 р., Матюк Л.В.
- Практичний семінар «Духовно-моральне виховання як основа гармонійного розвитку особистості», 16год, 24-25.10.2023, Матюк Л.В.
- Тренінг на тему «Особливості впровадження та викладання курсу з підприємництва «Відновлення через соціальне підприємництво». 15 год., 18-19.01.2024, Матюк Л.В., Кравченко Т.Ф.
- Кравченко Т.Ф. Гастрономічне мистецтво: творчість та інновації у сучасному ресторанному світі [тези] // Матеріали V регіональної науково-практичної конференції «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу» – Вінниця: ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2023.-156с.
- Кравченко Т.Ф. Інновації, які перетворюють світ харчового виробництва [тези] // Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні рішення, актуальні проблеми та виклики у галузі харчових технологій» // Зб. наук. пр. / Редкол.:Д.А.Костюк (голова) та ін. – Ірпінь, 2023. –135с.
- Всеукраїнська інтернет-конференція «Робота з дітьми з особливими освітніми потребами: ефективна інклюзія», свідоцтво № К142-152427, 15 годин, 11.12.2023, Кравченко Т.Ф.

Підготовка здобувачів освіти до участі в конференціях

1. V Міжнародна наукова конференція здобувачів освіти «Молодь і науковий прогрес у соціально-економічному та освітньому просторі суспільства. Тема доповіді: ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ – НОВИЙ СПОСІБ РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ, автор Крисько І.А., **керівник Шмаль В.М.**, 5-6 грудня 2023 року.
2. Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Майбутнє-аудит». Тема доповіді: Шляхи вирішення збереження бізнесу в умовах воєнного стану, автор Крисько І.А., **керівник Шмаль В.М.**, 15 січня 2024 р.
3. VIII Всеукраїнська науково-практична конференція (1 грудня 2023 р., м. Ужгород) Ліпич С.І. здобувач освіти 31-ООФ групи тези на тему «РОЛЬ ТА АКТУАЛІЗАЦІЯ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ТА МИТНОЇ ПОЛІТИКИ ДЕРЖАВИ В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ», 1.12.2023 р., **керівник Матюк Л.В.**
4. Всеукраїнська науково-практична конференція « СТРАТЕГІЇ, ІННОВАЦІЇ, ПРОБЛЕМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА МАРКЕТИНГУ», Гриневич Ангеліна тези на тему «ЯК ЗАХИСТИТИ СВОЇ ПРАВА В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ, 14.03.2024 р., **керівник Матюк Л.В.**
5. КОВАЛЬЧУК Оксана Гостинність під час військових конфліктів: тенденції та зміни [тези] // Матеріали V регіональної науково-практичної конференції «Інноваційні напрями розвитку вітчизняних харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу» – Вінниця: ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2023.-156с., **керівник Кравченко Т.Ф.**

Наші досягнення

1. Диплом I ступеня за перемогу у фольклорно-етнографічному фестивалі «Від Різдва до Водохреща», який відбувся з 01 грудня 2023 року до 19 січня 2024 року в Університеті Грінченка: номінація «Різдвяна страва», категорія: «Професіонали».
2. Диплом за участь в обласному конкурсі професійної майстерності серед здобувачів освіти ЗП(ПТ)О з професії кухар, Матюк Н.Л., Кравченко Т.Ф., Корх А.С.
3. Ярмарка-продаж на допомогу ЗСУ, 02.11.2023р.
4. Участь в у фестивалі професій «ВолиньФест», 10.05.2024р.
5. Участь у конкурсі серед закладів професійної та професійно-технічної освіти на найкращий профорієнтаційний відеоролик «Профорієнтація завжди на часі», де отримали

диплом за оригінальність та креативність у створенні контенту, а також за активну участь у конкурсі та громадянську позицію.

Програма тижня педпрацівників ВЦ(М)К

№ з/п	Дата проведення	Назва заходу	Група	Викладач
1	18.03.2024	Ярмарка-продаж кулінарних і кондитерських виробів	16, 23-К	Муха Н.В. Блянюк О.О. Хомич Т.М.
2	19.03.2024	Участь в конкурсі «Платіжні поради у стінгазетах»	11-ОО-Ф(п), 21-ОО-Ф, 31-ОО-Ф	Матюк Л.В. Оласюк М.М.
		Заняття з платіжної безпеки на тему: «Готівкові та безготівкові гроші»	36, 26, 16	Колядюк В.М.
		Кулінарна вікторина «Я люблю готувати»	26, 36	Пігулко Ж.М.
3	20.03.2024	Участь в конференції «FinLit Forum: розвиток фінансової грамотності в шкільній освіті»	11-ОО-Ф(п), 21-ОО-Ф, 31-ОО-Ф 36-ГРС-Ф	Матюк Л.В. Оласюк М.М.
		Ярмарка-продаж кулінарних і кондитерських виробів	26, 36	Левковець С.І. Черевко І.В. Матюк Н.Л.
4	21.03.2024	Заняття з платіжної безпеки на тему: «Історія шахрайства з грошима: від фальшивомонетництва до кібершахрайства»	11-ОО-Ф(п), 21-ОО-Ф, 31-ОО-Ф	Матюк Л.В.
		Майстер-клас «Приготування борщу», який визнано переможцем Всеукраїнського конкурсу з-поміж 250 учасників	16, 23-К	Блянюк О.О.
5	22.03.2024	Заняття з платіжної безпеки на тему: «Правила платіжної безпеки. Види шахрайства»	11-ОО-Ф(п), 21-ОО-Ф, 31-ОО-Ф	Шмаль В.М.
6	23.03.2024	Відкрите заняття на тему «Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення» з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	36	Корх А.С.

Виховні заходи

- Всесвітній День Гідності в ВСП «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», Кравченко Т.Ф., Хомич Т.М., Корх А.С., Матюк Л.В.
- Відкрита виховна година на тему: «Вареники – частина української душі» 13.12.2023р., Хомич Т.М.
- Відкрита виховна година в групі 24 на тему: «Державні та народні символи України», квітень, 2024. Шмаль В.М.
- Кулінарна вікторина «Я люблю готувати», Пігулко Ж.М.

Практична робота

Практики проходили в коледжі та на підприємствах. Під час практики, а також виробничого навчання, учні виконували роботи згідно програм практики.

В II семестрі проводяться виробничі практики в групі 26 з професії 5122 кухар 4 розряду, в групі 23-К з професії 5122 кухар 4 розряду, навчальна практика в групі 26-ГРС-Ф спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та виробнича практика в групі 36-ГРС-Ф спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Основними базами практик є: ФОП Оніщук Г.А., ФОП Мороз Ю.Л., ФОП Шукалович К.М., ФОП Чернюк О.М., ТЗОВ «Рамедас Україна» Буряков Я.Є., ФОП Зозуля Н.П., ФОП Кузьмич Т.Д., ФОП Чернюк О.М.

Самоосвіта

– Вивчення передового досвіду (відвідування занять викладачів, опрацювання фахової літератури).

– Участь в засіданнях обласних секцій педагогічних працівників професій ресторанного господарства.

Перспективи розвитку

– Придбати в необхідній кількості навчальну літературу з кондитерського виробництва, фізіології харчування, управління якістю ППГРС, менеджменту і маркетингу.

– Поновити навчально-методичний комплекс для усіх дисциплін (методичні рекомендації до практичних і семінарських занять, курсових робіт, конспекти лекцій), тематичні плани практичних та семінарських занять, розробити різноманітні тестові завдання для оцінювання якості знань здобувачів. Переглянути робочі програми із внесенням у них рекомендованої літератури, якою здобувачі можуть користуватися у бібліотеці коледжу або на сайті бібліотеки.

– Для покращення навчально-матеріальної бази необхідно придбати в лабораторію кондитерського виробництва пароконвектомат або шафу пекарню, електронні ваги, багатоярусні підставки для тортів та інші.

– Оформити згідно ДСПТО кабінет з предмета «Устаткування підприємств харчування».

Пропоную визнати роботу випускної циклової методичної комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування задовільною.

Голова ВЦ(М)К:

Т.Ф. Кравченко