

Протокол № 10
засідання випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та
обліку і оподаткування

від 15 травня 2024 року

Голова – Кравченко Т.Ф.
Присутні – 11 чоловік
Відсутні – 1 чол.

Порядок денний:

1. Обговорення та погодження оновлених освітньо-професійних програм «Галузеве машинобудування», «Готельно-ресторанна справа», «Облік та оподаткування».

Доповідачі: Муха Н.В., Кравченко Т.Ф., Матюк Л.В.

2. Розгляд і обговорення методичної розробки на тему: «Методичні вказівки щодо організації та проведення державної кваліфікаційної атестації з професії: 5122 Кухар кваліфікація 4 розряд, професії: 7412 Кондитер кваліфікація 4 розряд».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.,

3. Про створення рейтингової комісії оцінки діяльності педагогічних працівників.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

4. Про перезарахування результатів навчання, набутих у неформальній освіті здобувачами фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

5. Розгляд звіту щодо перевірки на плагіат курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

6. Обговорення результатів проведення майстер-класу на тему: «Сервірування банкетного столу» від майстра виробничого навчання Черевко І.В.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

1. Слухали: Муху Н.В., члена робочої групи ОПП «Галузеве машинобудування», яка представила звіт за результатами моніторингу робочої групи та якості освіти освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування» фаховий молодший бакалавр за підсумками 2023-2024 навчального року (звіт додається).

- Кравченко Т.Ф., голову робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка представила звіт за результатами моніторингу робочої групи та якості освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» фаховий молодший бакалавр за підсумками 2023-2024 навчального року (звіт додається).

- Матюк Л.В., голову робочої групи ОПП «Облік і оподаткування», яка представила звіт за результатами моніторингу робочої групи та якості освіти освітньо-професійної програми «Облік і оподаткування» фаховий молодший бакалавр за підсумками 2023-2024 навчального року (звіт додається).

Виступили: Шмаль В.М., викладач спецдисциплін, який відмітив, що виходячи зі змін навчального процесу, потреб здобувачів та рекомендацій стейкхолдерів, ОПП разом із навчальними планами були переглянуті та перероблені. Він запропонував освітньо-професійні програми «Галузеве машинобудування», «Готельно-ресторанна справа» та «Облік і оподаткування» погодити та подати на розгляд методичної ради.

За – одноголосно.

Ухвалили: освітньо-професійні програми «Галузеве машинобудування», «Готельно-ресторанна справа» та «Облік і оподаткування» в редакції 2024 року погодити та подати на розгляд методичної ради.

2. Слухали: Кравченко Т.Ф., викладача спецдисциплін, яка ознайомила присутніх із змістом методичних вказівок щодо організації та проведення державної кваліфікаційної атестації з професії: 5122 Кухар кваліфікація 4 розряд, професії: 7412 Кондитер кваліфікація 4 розряд.

Виступила: Корх А.С., викладач, яка відмітила, що методична розробка відповідає навчальному плану і програмі з даних дисциплін. Запропонувала рекомендувати зазначену методичну розробку до друку та використання у навчальному процесі.

За – одноголосно.

Ухвалили: Рекомендувати до друку методичну розробку «Методичні вказівки щодо організації та проведення державної кваліфікаційної атестації з професії: 5122 Кухар кваліфікація 4 розряд, професії: 7412 Кондитер кваліфікація 4 розряд».

3. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову методичної комісії, про створення рейтингової комісії оцінки діяльності педагогічних працівників в ВЦ(М)К підприємців харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування.

Виступила: Матюк Н.Л., майстер виробничого навчання, яка запропонувала створити рейтингову комісію оцінки діяльності педагогічних працівників у складі: Левковець С.І., Черевко І.В., Шмаля В.М.

За – одноголосно.

Ухвалили: створити і затвердити склад рейтингову комісію оцінки діяльності педагогічних працівників у складі: Левковець С.І., Черевко І.В., Шмаля В.М.

4. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, про необхідність перезарахування результатів неформального навчання здобувачів освіти, а саме:

1) здобувачі освіти 36-ГРС-Ф групи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Андрій Матюк, Каріна Романюк, Оксана Ковальчук і Наталія Романюк підвищили рівень професійних компетентностей успішно пройшовши освітній серіал «Бариста» на платформі Дія.Освіта і одержали сертифікати. Згідно програми здобувачі освіти отримали навички: HARD: робота з видами кави та їх особливості, робота з різними видами молока, робота з різними інструментами баристи, робота з різними типами та помолами кави, способи та техніки приготування кави, створення базових кавових напоїв, створення латте-арту, створення складних кавових напоїв, техніка безпеки у кав'ярні.

SOFT: емоційний інтелект у сфері обслуговування, комунікація в менеджменті, обслуговування клієнтів. Тривалість освітнього серіалу становить 0,1 кредити ЄКТС, дозволяє зарахувати вивчення теми «Організація роботи баристи» дисципліни «Організація ресторанного господарства» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

2) У межах неформальної освіти, для вдосконалення своїх професійних навичок з освітньої вибіркової компоненти «Нутриціологія (основи харчування)», 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. Згідно програми здобувачі освіти опанували такі теоретичні питання, як «Будова травної системи людини та фізіологія травлення», «Що таке калорії та цінність харчового продукту», «Психологія харчування», «Українська тарілка здорового харчування», «Скільки потрібно пити? Добова кількість рідини», «Нездорові продукти та харчова безпека», «Режим харчування», «Рецепти корисних та смачних страв», «Здорова харчова поведінка». Це дозволяє зарахувати вивчення дисципліни «Нутриціологія (основи харчування)» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

3) Здобувачі освіти першого року навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 26-ГРС-Ф групи: Марія Стремелюк, Андрій Миронов і Марія Русилюк долучилися до неформальної освіти на платформі Дія.Освіта. В рамках навчальної дисципліни вони підвищили рівень професійних компетентностей успішно пройшовши освітній серіал «Шеф-кухар» і одержали сертифікати. В освітньому серіалі вони дізналися, як працюють кухарі та як їх координує шеф-кухар. Дослідили, як працює заклад харчування, яка ієрархія посад на кухні і які гастрономічні тренди стають популярними. Згідно програми здобувачі освіти отримали навички: HARD: вибір ножа, вибір фартуха, відстеження трендів гастрономії,

знаходження постачальників, кейтеринг, обслуговування подій, підбір інвентаря на кухню, робота на різних типах кухонь, складання вечірнього меню, складання меню обідів, складання меню сніданків, створення власних рецептів у гастрономії, техніки нарізання певних типів продуктів, техніки нарізання продуктів. SOFT: командна робота на кухні, комунікація на кухні.

Тривалість освітнього серіалу становить 0,1 кредити ЄКТС, дозволяє зарахувати вивчення тем «Створення власних рецептів у гастрономії», «Техніка нарізання певних типів продуктів, техніка нарізання продуктів» дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

Ухвалили:

1. Зарахувати здобувачам освіти Андрію Матюку, Каріні Романюк, Оксані Ковальчук і Наталії Романюк вивчення теми «Організація роботи баристи» навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

Викладачу дисципліни «Організація ресторанного господарства» Сидорук С.В. врахувати результати неформальної освіти здобувачів освіти Андрія Матюка, Каріні Романюк, Оксани Ковальчук і Наталії Романюк при визначенні підсумкової оцінки.

2. Зарахувати здобувачам освіти Андрію Матюку, Каріні Романюк, Оксані Ковальчук, Наталії Романюк, Анастасії Чернюк та Богдані Котик вивчення тем освітньої вибіркової компоненти «Нутриціологія (основи харчування)» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

Викладачу вибіркової дисципліни «Нутриціологія (основи харчування)» Кравченко Т.Ф. врахувати результати неформальної освіти здобувачів освіти Андрія Матюка, Каріні Романюк, Оксани Ковальчук, Наталії Романюк, Анастасії Чернюк та Богдани Котик при визначенні підсумкової оцінки.

3. Зарахувати здобувачам освіти Андрію Миронову, Марії Стремелюк, Анатолію Літвінчуку і Марії Русилю вивчення тем «Створення власних рецептів», «Техніка нарізання певних типів продуктів, техніка нарізання продуктів» навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

Викладачу дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» Кравченко Т.Ф. врахувати результати неформальної освіти здобувачів освіти Андрія Миронова, Марії Стремелюк, Анатолія Літвінчука і Марії Русилю при визначенні підсумкової оцінки.

5. Слухали: Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка повідомила, що відповідно до прийнятої в коледжі політики сприяння академічній доброчесності, викладачем Світланою Сидорук, була проведена перевірка курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему: «Ресторан «Тераса»», здобувачки освіти Чернюк Анастасії, ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за допомогою сервісу Unichesk. Вона представила звіт щодо перевірки на плагіат курсової роботи і повідомила, що після проведення аналізу звіту, можна констатувати наступне: запозичення, виявлені в роботі, оформлені коректно і не мають ознак плагіату. Надати на ВЦ(М)К підготовлену та допущену до захисту курсову роботу. (Звіт додається).

Ухвалили: Надати на ВЦ(М)К підготовлену та допущену до захисту курсову роботу.

6. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка повідомила, 07.05.2024 року в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» в рамках Всеукраїнського тижня професійної освіти був проведений майстер-клас на тему: «Сервірування банкетного столу». Сервірування (фр. servir – обслуговувати) – це підготовка столу перед подачею страв, що включає в себе розстановку в певному порядку всіх необхідних для застілля предметів посуду. Сервірування необхідне для забезпечення зручності гостям у процесі приймання їжі, а також сприяє наданню гарного настрою. Майстер-клас провела завідувача дегустаційною залом Інна Черевко. Мета: формувати вміння і навички сервірування банкетного столу та користування столовими приборами; ознайомити з правилами і предметами сервірування; показати послідовність сервірування столу; показати різні варіанти оформлення і прикраси столу.

Виступила: Хомич Т.М., майстер виробничого навчання, яка відмітила, що майстер-клас був проведений на високому рівні, а також запропонувала і надалі проводити такі заходи.
За – одноголосно

Ухвалили: надалі проводити різноманітні заходи, майстер-класи та тренінги для здобувачів освіти.

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф.