

Протокол №3
засідання випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та
обліку і оподаткування

від 25 листопада 2024 року

Голова - Кравченко Т.Ф.

Присутні - 17 чоловік

Порядок денний:

1. Про підсумки проведення тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

2. Про організацію екскурсії та проведення майстер-класу «Приготування піци» на базі кафе «У Олени».

Доповідач: Матюк Н.Л.

3. Про організацію і проведення круглого стола «Екопутівник: відкривай світ органічної їжі».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

4. Обговорення результатів проведення відкритого практичного заняття для здобувачів 1 та 2 курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа» в ресторанному комплексі «Joy House».

Доповідач: Кухар Р.Ю.

5. Про проведення практичного заняття на базі їдальні коледжу у рамках вивчення дисциплін «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Устаткування підприємств харчування».

Доповідач: Корх А.С.

6. Про проведення майстер-класу «Правила сервіровки стосу. Попередня сервіровка святкового столу» з дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» на базі ГРК «Мрія».

Доповідач: Корх А.С.

7. Обговорення відкритих уроків:

- Відкритий урок виробничого навчання на тему: «Приготування виробів з пісочного тіста , печиво «Пісочне кільце» для здобувачів освіти за професією «Кондитер»;

- Відкритий урок виробничого навчання на тему: «Сочники з сиром» для здобувачів освіти за професією «Кондитер».

8. Про проведення кулінарних посиденьок «Українська кухня».

Доповідач: Муха Н.В.

9. Підсумки гостьової онлайн-лекції.

Доповідач: Куцик С.Л.

10. Обговорення тематики, тем і завдань курсових робіт в групі 36 – ГРС-Ф з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Доповідач: Кухар Р.Ю

11. Розгляд і схвалення пропозицій щодо голів ДЕК фахової передвищої освіти.

Доповідачі: голова, члени ВЦ(М)К

12. Про проведення обласного методичного об'єднання викладачів економічних дисциплін.

Доповідач: Матюк Л.В.

13. Про участь в Таборі підприємництва в рамках навчальної програми «Компанія» від Junior Achievement Ukraine.

Доповідач: Шмаль В.М.

1. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка ознайомила присутніх з результатами проведення тижня педагогічних працівників харчової промисловості, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи (04.11.24 - 08.11.2024). Предметний тиждень – це комплекс навчально – виховних заходів, спрямованих на розвиток творчості здобувачів освіти, поглиблення та поширення знань з предметів та дисциплін, збагачення фахового досвіду викладача. Вона відмітила, що тиждень був наповнений різними заходами,

які були проведені на достойному рівні, члени комісії і здобувачі освіти взяли активну участь у їх проведенні.

Виступили: Пігулко Ж.М., майстер виробничого навчання, яка відмітила, що тиждень педагогічних працівників харчової промисловості, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи пройшов цікаво і змістовно. Заходи були підготовлені і проведені на високому навчальному і методичному рівні. Пропоную проведені відкриті заходи розмістити на сайт коледжу.

За – одноголосно.

Ухвалили: проведені відкриті заходи розмістити на сайті коледжу.

2. Слухали: Матюк Н.Л., майстра виробничого навчання, яка розповіла, що 4 листопада 2024 року, вона разом з Тамарою Хомич, провела екскурсію в кафе «У Олені» для здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та професій «Кухар, кондитер», «Кухар». Здобувачі освіти взяли участь у чудовому майстер-класі із приготування піци, який для них провела здобувачки освіти Ольга Ількевич, яка проходить виробничу практику за професією «Кухар, кондитер». На майстер-класі вони разом з піцайолою навчилися готувати справжню піцу, дізнались про історію цієї чудової страви та отримали море позитивних емоцій! Найприємніший момент в майстер-класі з приготуванні піци, звичайно, була дегустація.

Виступила: Хомич Т.М., майстер виробничого навчання, яка відмітила, що майстер-клас по приготуванню піци пройшов у дуже затишній атмосфері, наповнений теплом і творчістю. Вона подякувала стейкхолдеру Олені Чернюк за співпрацю та можливість проводити майстер-класи для здобувачів освіти коледжу.

За – одноголосно.

Ухвалили: розвивати співпрацю з стейкхолдерами: проводити майстер-класи на підприємствах ресторанного господарства.

3. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка повідомила, що 05.11.2024 року у рамках співпраці зі стейкхолдерами відбувся круглий стіл «Екопутівник: відкривай світ органічної їжі», який вона організувала і провела. На зустрічі були присутні здобувачі освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, професій «Кухар», «Кухар, кондитер», стейкхолдер Анастасія Чернюк, випускниця коледжу, власниця кафе «Тераса». Розглянули питання: «Що таке органічна їжа та чим вона відрізняється від неорганічної», «Органічне сільське господарство: як вирощують органічні культури?», «Переваги органічної їжі: обговорення користі для здоров'я людини та для довкілля», «Сертифікація і маркування органічної їжі», «Доступність та ціни: вивчення причин, чому органічна їжа дорога і як зробити її більш доступною», «Цікаві рецепти страв з органічних продуктів». Стейкхолдер Анастасія Чернюк поділилася ексклюзивними рецептами страв, які готують в кафе «Тераса». І на завершення тест «Чи правильно я розумію маркування товарів». Ваш вибір здатний впливати не лише на Ваше життя, а й на наш світ – сьогодні та в майбутньому.

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка відмітила, що зустріч пройшла у приємній, дружній атмосфері. Пропоную і надалі проводити заходи зі стейкхолдерами.

За – одноголосно.

Ухвалили: проведений відкритий захід розмістити на сайті коледжу

4. Слухали: Кухар Р.Ю., викладача спецдисциплін, який повідомив, що було проведено відкрите практичне заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему «Келихи: культура використання та етикет». Заняття було проведено для здобувачів першого і другого курсів ОПП «Готельно-ресторанна справа» у співпраці з ресторанним комплексом Joy House. Мета заходу — закріплення практичних навичок у виборі келихів для напоїв у ресторанному обслуговуванні. Практичним досвідом із вибору та використання келихів поділилася бар-менеджер Joy House пані Марина Ожелівська, яка також відповіла на запитання здобувачів освіти.

Виступив: Куцик С.Л., викладач спецдисциплін, який відмітив важливість проведення практичних занять в закладах ресторанного господарства для засвоєння здобувачами освіти практичного досвіду організації ресторанної справи. Необхідно розвивати співпрацю з стейкхолдерами і проводити різноманітні заходи для здобувачів освіти на підприємствах ресторанного господарства.

За – одноголосно.

Ухвалили: розвивати співпрацю з стейкхолдерами і проводити різноманітні заходи для здобувачів освіти на підприємствах ресторанного господарства.

5. Слухали: Корх А.С., викладача спецдисциплін, що в рамках співпраці із стейкхолдерами, 08.11.24 року для здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та професії «Кухар», у рамках вивчення дисциплін «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (викладач Альона Корх), «Устаткування підприємств харчування» (викладач Тетяна Кравченко), було проведено практичне заняття на базі їдальні коледжу. Мета заняття: вивчення будови, принципу роботи та правил експлуатації м'ясорубок. Заняття провели Ніна Вереніч, шеф-кухар їдальні, представник ТЗОВ «Рамедас Україна» та Альона Корх, викладач спецдисциплін.

Виступила: Кравченко Т.Ф., голова ВЦ(М)К, яка сказала, що заняття на виробництві є невід'ємною частиною навчального процесу здобувачів освіти. Практичне заняття було проведено на належному рівні, здобувачі освіти набули навиків експлуатації м'ясорубок, ознайомилися з технічними вимогами безпеки праці під час роботи. Потрібно і надалі проводити практичні роботи на виробництві, так як цей практичний досвід стане у пригоді майбутнім фахівцям ресторанного господарства.

За – одноголосно.

Ухвалили: проводити практичні заняття на підприємствах ресторанного господарства.

6. Слухали: Корх А.С., викладача спецдисциплін, яка повідомила, що 07.11.2024 року в рамках тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи, відбувся майстер-клас «Правила сервіровки столу. Попередня сервіровка святкового столу» з дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)». Майстер-клас провели: Катерина Шукалович, викладач, власниця готельно-ресторанного комплексу «Мрія» та Альона Корх, викладач спецдисциплін для здобувачів другого курсу ОПП «Готельно-ресторанна справа» у співпраці з кафе-бар «Мрія». Мета: ознайомитись із вимогами до попередньої сервіровки столу та правилами сервіровки святкового столу.

Виступив: Кухар Р.Ю., викладач спецдисциплін, який сказав, що правильна сервіровка столу – запорука успіху проведення свята. Атмосфера заходу була дружньою та натхненною.

Від імені здобувачів освіти та викладачів ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», щиро дякуємо стейкхолдеру заходу, викладачу, керівниці кафе-бар «Мрія» Катерині Шукалович, за підтримку та співпрацю. Запропонував розвивати співпрацю з стейкхолдерами: проводити майстер-класи на підприємствах ресторанного господарства.

За – одноголосно.

Ухвалили: розвивати співпрацю з стейкхолдерами: проводити майстер-класи на підприємствах ресторанного господарства.

7. Слухали: Кравченко Т.Ф., голову ВЦ(М)К, яка проаналізувала відкриті уроки майстрів виробничого навчання:

- Черевко І.В. на тему «Приготування виробів з пісочного тіста, печиво «Пісочне кільце» для здобувачів освіти за професією «Кондитер»;

- Левковець С.І. на тему «Сочники з сиром» для здобувачів освіти за професією «Кондитер»; і наголосила, що уроки були проведені на належному і високому кваліфікаційному рівні. Майстрам виробничого навчання оформити методичні розробки уроків і розмістити їх на сайті коледжу.

За – одноголосно

Ухвалили: майстрам виробничого навчання оформити методичні розробки уроків і розмістити їх на сайті коледжу.

8. Слухали: Муху Н.В., майстра виробничого навчання, що в рамках тижня педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи майстрами виробничого навчання Жанною Пігулко та Наталією Мухой серед здобувачів освіти професії кухар, кондитер, були проведені кулінарні посиденьки «Українська кухня», де для них було організовано віртуальну дегустаційну екскурсію різними

регіонами України. Керівники груп розказали і показали різноманітність і ситність українського столу.

Виступили: Пігулко Ж.М., майстер виробничого навчання, що захід пройшов у цікавій, дружній атмосфері. Пропоную відкриті заходи розмістити на сайті коледжу.

За – одноголосно

Ухвалили: проведений відкритий захід розмістити на сайті коледжу.

9. Слухали: Куцика С.Л., викладача спецдисциплін, який повідомив, що в рамках співпраці між Луцьким національним технічним університетом та Відокремленим структурним підрозділом «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», відбулася гостьова онлайн-лекція на платформі Zoom для здобувачів освіти спеціальності 133 Галузеве машинобудування та 208 Агроінженерія на тему: «Роль інженерів для сталого розвитку». Запрошений лектор – завідуючий кафедри матеріалознавства Луцького національного технічного університету, кандидат технічних наук, доцент Мельничук Микола Дмитрович. Розуміння сучасних ключових викликів для людства, які пов'язані з розвитком технологій, а також знання парадигми сталого розвитку для інженерних професій. Базові знання у галузі сталого розвитку, які необхідні для правильного сприйняття розвитку технічного прогресу та забезпечення безпечних умов існування людства в майбутньому. Формування у студентів широкого комплексного, об'єктивного і творчого підходу до обговорення найбільш гострих і складних проблем сталого розвитку. Розуміння світових тенденцій в контексті сталого розвитку людства і ролі інженерів у визначенні шляху розвитку стійких технологій.

Ухвалили: проведений захід розмістити на сайті коледжу.

10. Слухали: Кухар Р.Ю., викладача спецдисциплін, який представив на розгляд тематику, теми і завдання курсовий робіт в групі 36 – ГРС-Ф з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала схвалити тематику, теми і завдання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства» і скерувати на затвердження заступнику директора з НР.

За - одноголосно.

Ухвалили: схвалити тематику, теми і завдання курсовий робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства» і скерувати на затвердження заступнику директора з НР.

11. Слухали: Кухара Р.Ю., викладача спецдисциплін, який запропонував головою екзаменаційної комісії фахової передвищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа обрати Шукалович Катерину Миколаївну – ФОП, готельно-ресторанний комплекс «Мрія», освіта за дипломом: економіст, спеціаліст з обліку і аудиту; закінчила Київський інститут статистики, обліку і аудиту в 2000 році; стаж роботи за фахом – 11 років; робота в ДЕК – 2 роки.

Виступив: Шмаль В.М., викладач спецдисциплін, який запропонував головою екзаменаційної комісії фахової передвищої освіти зі спеціальності 071 Облік та оподаткування обрати Гриневич Зою Омелянівну – бухгалтера централізованої бухгалтерії при управлінні гуманітарної політики Любешівської сільської ради, освіта за дипломом: спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація: спеціаліст з обліку і аудиту; закінчила Луцький національний технічний університет в 2008 році; стаж роботи за фахом – 13 років; робота в ДЕК – 2 роки.

За - одноголосно.

Ухвалили: схвалити і скерувати пропозиції на затвердження.

12. Слухали: Матюк Л.В., заступника директора з НВР, викладача спецдисциплін, яка повідомила про те, що 13.11.2024 року на базі ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» в онлайн-режимі відбулось обласне методичне об'єднання викладачів економічних дисциплін. Відповідно до програми ОМО Матюк Л.В. доповідала про формування професійних компетентностей здобувачів освіти при викладанні дисциплін економічного спрямування, Шмаль В.М., викладач спецдисциплін, виступив з доповіддю на тему: «Самостійна пізнавальна діяльність як ефективний засіб навчання». В рамках обміну досвідом Шмаль В.М. провів урок-конференцію в групі 31-ОО-Ф з дисципліни «Міжнародна економіка» на тему «Міжнародна економіка в умовах сьогодення: проблеми і перспективи».

Виступили: Колядюк В.М., викладач спецдисциплін, вказав на те, що ОМО було проведено на належному рівні, в рамках уроку-конференції здобувачі освіти підготували доповіді та презентації до них на теми, а саме:

- Будяковська Анна – «Особливості міжнародного економічного розвитку в воєнний період»;
- Голощук Марина – «Перспективи розвитку міжнародної економіки»;
- Гриневи Ангеліна – «Економіки України в умовах сьогодення»;
- Крисько Іванна – «Вплив міжнародних інвестицій на розвиток України».

Ухвалили: інформацію про обласне методичне об'єднання викладачів економічних дисциплін розмістити на сайт коледжу.

13. Слухали: Шмаля В.М., викладача спецдисциплін, який повідомив про те, що здобувачі освіти групи 31-ОО-Ф Будяковська А, Гриневи А, Крисько І., Голощук М. взяли участь в Таборі підприємництва, отримали знання з підприємницької діяльності та опанували актуальні навички, вирішуючи практичні завдання від бізнес-менторів та представили бізнес-проект «Сваловичі. Еко-база Полісся».

Ухвалили: викладачам економічних дисциплін покращити роботу з здобувачами освіти по створенню бізнес ідей та проєктів.

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф.