

Протокол № 8

засідання випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

від 25 квітня 2025 року

Голова – Кравченко Т.Ф.

Присутні – 17 чол.

Порядок денний:

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

Доповідач: Кухар Р.Ю.

2. Про участь в Міжрегіональному кулінарному форумі «Ділимося кращими практиками підготовки кваліфікованих робітників з професій ресторанного господарства».

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

3. 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., Корх А.С.

4. Моніторинг та розгляд ОПП «Галузеве машинобудування», обговорення пропозицій щодо вдосконалення ОПП у відповідності до сучасних вимог освітнього процесу, потреб здобувачів освіти та роботодавців.

Доповідач: Пігулко Ж.М.

5. Моніторинг та розгляд ОПП «Готельно-ресторанна справа», обговорення пропозицій щодо вдосконалення ОПП у відповідності до сучасних вимог освітнього процесу, потреб студентів та роботодавців.

Доповідач: Кравченко Т.Ф.

6. Моніторинг та розгляд ОПП «Облік і оподаткування», обговорення пропозицій щодо вдосконалення ОПП у відповідності до сучасних вимог освітнього процесу, потреб студентів та роботодавців.

Доповідач: Матюк Л.В.

1. Слухали: Кухара Р.Ю., викладача спецдисциплін, який повідомив, що відповідно до прийнятої в коледжі політики сприяння академічній доброчесності, була проведена перевірка курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» на тему: «Сучасний стан готельного господарства України (на прикладі Полтавського регіону)», здобувача освіти Панасевича Василя, ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за допомогою сервісу MY.PLAG.COM.UA. Він представив звіт щодо перевірки на плагіат курсової роботи і повідомив, 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).

За – одноголосно.

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

2. Слухали: Кравченко Т.Ф., викладач спецдисциплін, яка повідомила про участь у роботі Міжрегіональному кулінарному форумі «Ділимося кращими практиками підготовки кваліфікованих робітників з професій ресторанного господарства», де вона виступила з доповіддю «Регіональна кухня – важлива складова професійної підготовки кухарів і кондитерів». Захід став чудовою можливістю для обміну знаннями, досвідом та ідеями, пов'язаними з підготовкою кваліфікованих робітників професій ресторанного господарства, а також для спілкування та підтримки педагогів, які цікавляться методикою викладання, новими техніками та трендами; ознайомлення з сучасними кулінарними тенденціями, новими рецептами та техніками приготування їжі; популяризації здорового харчування.

Виступила: Корх А.С., викладач спецдисциплін, яка запропонувала брати участь у заходах, які сприяють професійному зростанню.

За – одноголосно.

Ухвалили: брати участь у заходах, які сприяють професійному зростанню.

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

1) здобувачі освіти першого року навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 26-ГРС-Ф групи: Тетяна Андрусик, Катерина Ясак, Святослав Невар, Валерій Шостак, Анатолій Галушко, Володимир Ванічик 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, з дисципліни «Технологія продукції 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 «Основи здорового харчування», здобувачі освіти 36-ГРС-Ф групи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Марія Стремелюк, Марта Приходько, Оксана Балашук, Анастасія Оласюк, Олег Ковальчук, Андрій Миронов, Марія Русило, Юлія Солоха 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 «Основи здорового харчування» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

3) Здобувачі освіти 26-ГРС-Ф групи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Ясак Катерина і Андрусик Тетяна в рамках навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна» (викладач Альона Корх) підвищили рівень професійних компетентностей успішно пройшовши навчання на онлайн-курсі платформи PROMETEUS «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства» і одержали сертифікати. Згідно програми здобувачі освіти опанували такі теоретичні питання, як «Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів, яка забезпечує їхню якість та безпеку.», «Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки харчових продуктів, яка забезпечує їхню якість та безпеку». Це дозволяє зарахувати вивчення теми «Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства» з дисципліни «Санітарія та гігієна в галузі» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно».

Ухвалили:

1. Зарахувати здобувачам освіти Тетяні Андрусик, Катерині Ясак, Святославу Невару, Валерію Шостаку, Анатолію Галушко, Володимирі Ванічику вивчення тем «Створення власних рецептів у гастрономії», «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 Тетяни Андрусик, Катерини Ясак, Святослава Невара, Валерія Шостака, Анатолія Галушко, Володимира Ванічика при визначенні підсумкової оцінки.

2. Зарахувати здобувачам освіти Марії Стремелюк, Марті Приходько, Оксані Балапук, Анастасії Оласюк, Олегу Ковальчуку, Андрію Миронову, Марії Русило, Юлії Солохі вивчення тем освітньої вибіркової компоненти «Основи здорового харчування» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно». Викладачу вибіркової дисципліни «Основи здорового харчування» Кравченко Т.Ф. врахувати результати неформальної освіти здобувачів освіти Марії Стремелюк, Марті Приходько, Оксані Балапук, Анастасії Оласюк, Олегу Ковальчуку, Андрію Миронову, Марії Русило, Юлії Солохі при визначенні підсумкової оцінки.

3. Зарахувати здобувачам освіти Тетяні Андрусик, Катерині Ясак вивчення теми «Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства» з дисципліни «Санітарія та гігієна в галузі» на основі визнання результатів навчання у неформальній освіті з оцінкою «відмінно». Викладачу дисципліни «Санітарія та гігієна в галузі» Корх А. С. врахувати результати неформальної освіти здобувачів освіти Тетяни Андрусик, Катерини при визначенні підсумкової оцінки.

4. **Слухали:** Пігулко Ж.М., голову робочої групи ОПП «Галузеве машинобудування», яка ознайомила зі змінами в ОПП «Галузеве машинобудування» (звіт додається).

Виступила: Муха Н.В., член робочої групи, яка запропонувала схвалити проєкт ОПП і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

За – одноголосно.

Ухвалили: схвалити проєкт ОПП «Галузеве машинобудування» і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

5. **Слухали:** Кравченко Т.Ф., голову робочої групи ОПП «Готельно-ресторанна справа», яка ознайомила зі змінами в ОПП (звіт додається).

Виступила: Корх А.С., член робочої групи, яка запропонувала схвалити проєкт ОПП і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

За – одноголосно.

Ухвалили: схвалити проєкт ОПП «Готельно-ресторанна справа» і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

6. **Слухали:** Матюк Л.В., голову робочої групи ОПП «Облік і оподаткування», яка ознайомила зі змінами в ОПП (звіт додається).

Виступив: Шмаль В.М. запропонував схвалити проєкт ОПП і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

За – одноголосно.

Ухвалили: схвалити проєкт ОПП «Облік і оподаткування» і скерувати на схвалення Педагогічною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Голова ВЦ(М)К:



Кравченко Т.Ф